

REPORTAGES / RÉFLEXION / HUMEUR / RECETTES

# 180°C<sup>#9</sup>

des recettes et des hommes



TRIBUNE

**LE BALLET**  
DES LOBBIES

AILLEURS

**BIENVENUE**  
À KNUTHENLUND

LAURENT PETIT

**LE GRAND**  
COOKING-OUT



Bigarade canaliculata.



Les agrumes ne feront plus le tour du monde avant d'arriver à Annecy-le-Vieux. C'est désormais Niels Rodin à Borex en Suisse qui va se charger d'approvisionner Laurent Petit en agrumes rares ou communs.



Mandarine satsuma, variété okitsu.



Un yuzu.

> n'aurait choisi, trié et acheté que ce qui l'intéressait en fonction des plats du moment. Aujourd'hui, il prend tout, quelles que soient la quantité et la taille des champignons. C'est à lui de s'adapter et non plus d'imposer ses choix.

### SOIXANTE KILOMÈTRES À LA RONDE

Avec son bâton de pèlerin mais aussi grâce au bouche à oreille entre paysans, Laurent cherche, fouine, déniche. En discutant avec un producteur de champignons de souche venu lui présenter son travail, il découvre que ce dernier propose aussi des racines d'endives. Emballé, c'est pesé. Cuites à la verticale, les feuilles seront à peine léchées par la vapeur quand les racines seront caramélisées. À Versoix, en Suisse, Laurent apprend que l'on y produit des lentilles sur le domaine agricole de la famille Courtois dans le respect des normes de prestations écologiques

et de l'environnement. Sur ce domaine arboricole reconnu pour ses variétés de pommes, poires, pruneaux, pêches de vigne, framboises, aubergines, courges et salades, une partie des terres est consacrée à la lentille de Sauvigny, cultivée sans engrais et bénéficiant du label GRTA (Genève Région-Terre d'Avenir). Laurent opte pour la beluga et sa belle couleur noire. Non loin de là, toujours en Suisse, et aussi surprenant que cela puisse paraître, des dizaines d'agrumes lui tendent les bras sur la commune de Borex. Ancien fiscaliste, Niels Rodin a toujours été passionné par les agrumes. Sous serres, il a recréé un écosystème à l'instar de la permaculture où fleurs, orties, aubergines, agrumes et petites bêtes cohabitent. Un fonctionnement à l'opposé de ce que l'Inra préconise. Pour Niels, tout a commencé il y a une dizaine d'années, à perte évidemment, même s'il avait le plaisir de préparer des limoncello pour ses amis. >



Le sourire retrouvé sur le visage de Laurent Petit au côté de Martine, aussi heureuse aujourd'hui qu'elle fut sceptique en 2015.

> Il y a trois ans, il saute le pas, se concentre sur cette production et réussit à introduire 150 agrumes différents. Certains sont comestibles, d'autres non. Et même si Niels est intarissable sur le sujet, il avoue être autodidacte et avoir tout appris dans des livres et sur le Net. Dans un enchevêtrement de branches, il y a là du citron caviar, de l'orange cara cara, du citron interdonato, de la faustrime – hybride triple de citron caviar et de limequat – ce dernier étant déjà un hybride de citron caviar et de kumquat –, mais aussi du yuzu, de la main de Bouddha, du kabosu, qui ne se mange pas parce que trop amer, du clemuz – hybride issu de la clémentine et du yuzu –, ou encore de la bizzaria. Si une production conséquente est envisageable dès cette année, Laurent Petit a pris les devants et demandé à Niels de bien vouloir lui installer une serre au Clos des Sens où il pourrait produire une douzaine de variétés pour travailler la pulpe en condiment et les feuilles en infusion.

#### UNE CLIENTÈLE QUI CAUTIONNE

De cette quête de produits locaux – il a même trouvé du sel en Suisse à Bex – est née une nouvelle carte qui a longtemps stressé Laurent, persuadé que la clientèle n'allait pas valider ce virage « locavore ». En bougeant les curseurs de la gastronomie, il s'attendait à perdre des habitués et à devoir patienter pour les remplacer par d'autres gourmets désireux de découvrir son nouveau positionnement culinaire, lacustre et végétal. Il n'en a rien été. Au contraire, tous ont applaudi le propos et compris son souhait de se recentrer sur son terroir et de cuisiner en fonction de ce que la nature lui propose. Un peu de bon sens ne fait pas de mal et il aimerait bien être imité par d'autres chefs, mais ils sont encore trop nombreux à croire que leur clientèle serait rétive aux changements... Laurent en sourit et ajoute : « Nous sommes conditionnés dès notre apprentissage et je conçois qu'à 50 ans, un chef n'ait pas >