

JÉRÔME CAZANAVE

EN PHASE

À Murat, entre Planèze, Cézallier et monts du Cantal, Jérôme Cazanave a redonné tout son lustre au Jarrouset. Simple, nature et harmonieuse, en phase avec son époque, la cuisine de ce chef pyrénéen puise sa substance dans les richesses de la haute Auvergne. TEXTES : GILLES DUPUY - PHOTOS : JEAN HARIXÇALDE

Sur la route nationale 122, aux abords de Murat, c'est une adresse dont la réputation, un temps fluctuante, s'est très nettement améliorée depuis 2003, date de sa reprise en main par Jérôme Cazanave. Longtemps maison de référence (dans le Cantal comme ailleurs), le Jarrouset était tombé tellement bas qu'il a fallu toute l'expérience, toute l'opiniâtreté, en un mot tout le talent de ce chef tarbais pour lui redonner un lustre conforme à son passé. Aujourd'hui, le Jarrouset figure à nouveau dans le gotha de la gastronomie auvergnate, et Jérôme Cazanave se découvre désormais de nouvelles aspirations. « J'ai beaucoup appris depuis que je vis dans le Cantal, notamment en termes d'humilité. Aujourd'hui, j'ai envie de revenir à l'essence de ma cuisine, de l'éclaircir, de la débarrasser de tous les "froufrous" qui pourraient l'encombrer. » Si Jérôme Cazanave a choisi Murat, c'est d'abord pour privilégier un cadre de vie. « Pour nos deux enfants, le Cantal, c'est vraiment bien ! » La proximité de l'Aveyron, patrie d'Isabelle Cazanave, a fait le reste. Les deux époux se sont d'ailleurs rencontrés à Laguiole, dans l'ancre de Michel Bras, qui reste le modèle plus ou moins avoué de Jérôme. Mais tout a commencé dans les Pyrénées, au lycée hôtelier de Tarbes. « J'y suis entré un peu par hasard, grâce à un copain, et ça a été une révélation ! » Très vite animé par l'envie de cuisiner au plus haut niveau, le jeune Jérôme s'est frotté à ce qui se fait de mieux en

matière de gastronomie française, peaufinant son art chez Paul Bocuse ou Antoine Westermann, avant de décrocher une étoile au Guide Michelin, en tant que chef de cuisine aux Santons, une auberge très réputée de Grimaud, dans le Var.

Le culte du produit

Et puis, en 2003, l'envie de « faire ce qui [lui] plaît » l'emporte. Jérôme Cazanave acquiert Le Jarrouset, se rapprochant par là même de certaines valeurs cultivées par ses grands-parents. « À leur table, il y avait de vrais et bons produits, des poulets fermiers, des légumes du jardin... J'étais trop jeune pour prendre la mesure de tout ça, mais ça m'a marqué à vie. » Le terroir, c'est un peu la religion de Jérôme Cazanave. « Ici, ce que les gens veulent, c'est bien manger et comprendre ce qu'ils mangent. Il faut que l'assiette soit lisible. » D'où le soin tout particulier apporté à la sélection de produits issus le plus possible des environs immédiats de Murat, qu'il s'agisse de fruits, de légumes, de champignons, de viande de bœuf, d'agneau de lait, de volailles, d'escargots, de lapins ou de fromages du pays. Ensuite, tout est question de tour de main, même si Jérôme Cazanave n'aime pas trop parler technique. « Au début, j'étais dans une posture démonstrative, je voulais montrer ce que je savais faire. Aujourd'hui, je me concentre sur le produit. Les nouvelles technologies, la cuisine moléculaire, ça ne colle pas vraiment avec ma clientèle... » (Rires). Le produit, toujours le produit, qui tient lieu

Avec Jérôme Cazanave, la gastronomie se rehausse de simplicité et d'authenticité.





Le colvert de l'Allier et sa cocotte de fruits et légumes

Pour 8 personnes

- 4 colverts
 - 4 petites pommes
 - 1 poire
 - 1 coing
 - 8 châtaignes épluchées et cuites
 - 8 topinambours
 - 1 demi-botte de salsifis
 - Quelques champignons.
- Colorer les colverts de tous les cotés dans une cocotte avec du beurre et de l'huile d'arachide.
 - Les décanter et finir la cuisson au four pendant 6 minutes (les filets doivent rester bien saignants). Désosser les cuisses et les finir au four pendant 5 minutes (ces dernières doivent être bien cuites).
 - Dans la même cocotte, colorer les pommes taillées en deux, la poire en quartier, les topinambours et les salsifis préalablement blanchi, et finir avec les champignons.
 - Dresser et accompagner d'un jus court de colvert.



ici de précieux viatique, tandis que la carte ne cesse elle d'évoluer, au fil des saisons et de l'inspiration du chef. D'un naturel, d'une spontanéité déconcertante, la cuisine de Jérôme Cazanave s'avère en même temps épurée et très élaborée, alliant les saveurs avec une science achevée, si bien qu'un « simple » filet de biche relevé de vert de blettes prend chez lui un tour proprement exceptionnel, sans rien laisser transparaître d'un long et complexe travail d'apprêt.

« Il faut revenir aux bases de notre métier, être aubergiste, faire à manger, recevoir ... »

Miroir du monde

Dans le Cantal, et plus largement en Auvergne, cette façon de voir et de faire les choses trouve des adeptes de plus en plus nombreux, et les habitués du Jarrouset ne sont pas au bout de leurs surprises. Car dès ce printemps, la salle de restaurant devrait abandonner ses airs classiques et bourgeois pour adopter un style plus conforme aux aspirations du maître des lieux. Adieu ! moquette et chaises Louis XV, et bienvenue au béton ciré, au mobilier en bois massif et aux matériaux bruts, dans une belle alliance d'authenticité et de design. « *Même la vaisselle sera fabriquée par un potier local. L'idée, c'est de parvenir à une certaine autarcie, tant sur le plan de l'approvisionnement que de la déco.* » Un beau challenge pour cet ancien joueur de rugby, dont la carrure de troisième-ligne cache mal une sensibilité à fleur de peau, et dont cuisine, sans rien perdre de son inventivité, se veut « *de plus en plus en harmonie avec la nature, avec les gens qui vivent ici. Il faut revenir aux bases de notre métier, être aubergiste, faire à manger, recevoir ...* » La gastronomie comme un miroir du monde qui l'entoure, telle serait la vision de Jérôme Cazanave, un chef en phase avec son époque et son environnement et dont la cuisine, simple, nature et harmonieuse, colle parfaitement à l'image de l'Auvergne. ■

Photo non contractuelle ! La déco du Jarrouset est appelée à largement évoluer dans les prochains mois.

Aux environs. « Carrefour de la haute Auvergne », Murat occupe une position stratégique, au contact des monts du Cantal, du Cézallier et de la planèze de Saint-Flour. Siège d'un bailliage, puis prévôté royale, la ville abrite un important patrimoine architectural, symbolisé par de nombreuses demeures anciennes, dont l'hôtel particulier du XVI^e siècle qui abrite la Maison de la faune et son impressionnante collection d'animaux naturalisés (tél. : 04.71.20.00.52). Martyrisée durant la Seconde Guerre mondiale, Murat témoigne de ce douloureux passé à travers le Mémorial des déportés, un espace scénographique évoquant la déportation de cent neuf Muratais dans les camps de concentration allemands (rens. à l'office de tourisme). Beaucoup plus apaisante, l'église Saint-Pierre (XI^e-XIII^e siècle) est perchée sur le rocher de Bredons, d'où l'on embrasse un superbe paysage.

• **Maison de Tourisme, place de l'Hôtel de Ville, 15300 Murat. Tél. : 04.71.20.09.47.**
www.officedetourismepaysdemurat.com

Le Jarrouset
 RN122, 15300 Murat. Tél. : 04.71.20.15.26.
www.restaurant-le-jarrouset.com
 Menus de 22 à 73 euros.



Les noix de Saint-Jacques
marinées au citron vert,
mandarine et cèpes
au vinaigre

Pour 8 personnes

- 16 noix de Saint-Jacques de belle grosseur
- 1 citron vert
- 1 mandarine
- 1 demi-chou-fleur
- 5 cl d'huile de noisette
- 16 cèpes au vinaigre
- 1 betterave Chioggia
- 1 radis daïkon
- 1 grenade
- Quelques feuilles de roquettes.

• Cuire le chou-fleur à l'anglaise, l'égoutter et le mixer avec l'huile de noisette. • Tailler les Saint-Jacques en six tranches, râper dessus les zestes de citron vert et de mandarine, ainsi que le jus de la mandarine. • Au centre d'une assiette, déposer une cuillère à soupe de purée de chou-fleur, puis les Saint-Jacques et finir avec les radis, la betterave, la roquette et les cèpes au vinaigre.

La biche d'ici et des blettes,
le vert en émulsion iodée et les côtes braisées

Pour 8 personnes

- 1,2 kg de biche (filet longie gigue sans os et sans nerf)
- 1 botte de blettes
- 1 kg de moules
- 50 cl de vin blanc

• Ouvrir les moules avec le vin blanc, réserver le jus de cuisson. • Saisir les morceaux de biche de tous les coté, finir la cuisson au four (thermostat 180 °C) pendant 7 minutes, laisser reposer 5 minutes. • Enlever le vert des côtes de blette, les blanchir, les tailler en tronçons de 2 centimètres sur 8, puis les cuire à l'Anglaise. • Mixer le vert de blette avec le jus de moule, passer et réserver. • Réchauffer les côtes avec un peu d'eau et de beurre. • Réchauffer la biche si nécessaire et dresser.

