

MATHIEU BARBET

*Périple
culinaire
en la demeure*



AMOUREUX DE SON ALLIER NATAL RETROUVÉ, MACARON ENDOSSÉ DEPUIS CINQ ANS, AFFILIÉ AVEC PASSION AUX TOQUES D'Auvergne, MATHIEU BARBET TRACE SON CHEMIN DISCRET ET NON MOINS SUIVI EN SON RESTAURANT DU CHÂTEAU DE CODIGNAT. ENTRE CLASSICISME ET RÉEL MODERNITÉ MAGNIFIÉE PAR SES SENSATIONS, LE JEUNE CHEF ŒUVRE AVEC MAÎTRISE POUR LE PARTAGE, ENTRE RENCONTRES ENRACINÉES ET QUÊTE D'ALTÉRITÉ INTÈGRE.

Bourbonnais de cœur, Mathieu Barbet l'est assurément : citoyen du monde – qu'il fait en sorte de rendre meilleur à son niveau –, il l'est avec conviction : sportif avéré tendance montagne, il l'est en toute humilité. Peut-être parce que, comme il aime à le dire, s'« *il ne sait pas où il va mais* », il sait « *d'où il vient* ». Issu d'une famille modeste, le petit Mathieu n'allait « *pas au restaurant tous les jours* », mais, aujourd'hui, il ne se rappelle pas avoir mangé autre chose que les légumes du jardin et les lapins du clapier.

La bonne école pour celui qui, formé au lycée hôtelier de Moulins, se frotte dès ses quinze ans à la gastronomie. Son premier stage de BEP, il le réalise en effet chez Bernard Andrieu, reste celui qui lui a donné envie de l'« *Ca a été une chance pour moi de débiter avec lui et une grande découverte. Là, j'ai su que c'était ce métier que je voulais faire* ». Il retrouvera d'ailleurs les cuisines durtoises à plusieurs reprises, deux étés de suite, puis lors d'une formation complémentaire en pâtisserie, vite transformée en emploi. Devenu rapidement chef commis, il part ensuite pour d'autres horizons.



CHÂTEAU DE CODIGNAT

Bort l'Étang - Lezoux
Tél. : 04 73 68 43 03
www.codignat.com

« JE CHERCHE TOUJOURS À SURPRENDRE SANS TROMPER »

Une opportunité se présente au château de Codignat où il œuvre sur tous les postes pendant plusieurs saisons estivales jusqu'à devenir second, enchaînant avec celles d'hiver à Megève, Tignes, Valloire, passant du luxe au petit resto simple sans sourcilier. « *Mon but était de toucher à tout. Quand on dirige une équipe, il faut savoir de quoi on parle. On doit toujours être en mesure de donner des conseils, de répondre à toutes les questions.* » Puis, c'est la première place de chef en Corse, dans un restaurant ouvert avec un ami cuisinier, avec qui il va partager les menus créés au jour le jour, selon la criée et le marché du matin. De retour sur le continent, il œuvre en tant que sous-chef à la Villa Bellerose, à Conques, s'offrant quelques escapades studieuses en Angleterre et ailleurs. « *Je me suis formé en m'ennichissant, en me dépaysant. J'ai un parcours très diversifié. Les choses se sont construites avec les professeurs, les chefs, les rencontres. Maintenant, elles se construisent avec une équipe et des producteurs.* »

L'équipe. « *faite de gens du cru par choix, qui donnent*

200 % de leur personne », c'est celle avec laquelle Mathieu Barbet travaille pour « *faire en sorte que le château soit en haut comme il l'a toujours été et qu'il le reste. Sans l'humain, il n'y aurait rien* ». Le chef a, mine de rien, succédé à Stéphane Dupuy. Un sacré défi qu'il a décidé de se lancer « *en toute transparence. J'avais mûri, grandi et je ne voulais pas surfer sur ce qui avait été fait avant. J'ai souhaité m'affranchir dès le début* ». C'est ainsi que l'ancien second s'est très vite retrouvé au firmament et n'en est jamais revenu. « *Depuis 2009, on a encore progressé. On est sur du plus abouti, du stabilisé. Et autour, tout évolue et il faut suivre.* »

Et Mathieu Barbet suit bel et bien le mouvement. D'abord, parce que son humaine chaleur, son sens des occurrences, son accueil serein emplis d'intentions attentives sont à l'image de la belle maison dans laquelle il officie. Ensuite parce qu'il est respectueux en diable et qu'il ose des essais dans le beau et le bon réunis. Sa cuisine, il la définit comme classique mais toujours avec une note de modernité, de créativité et

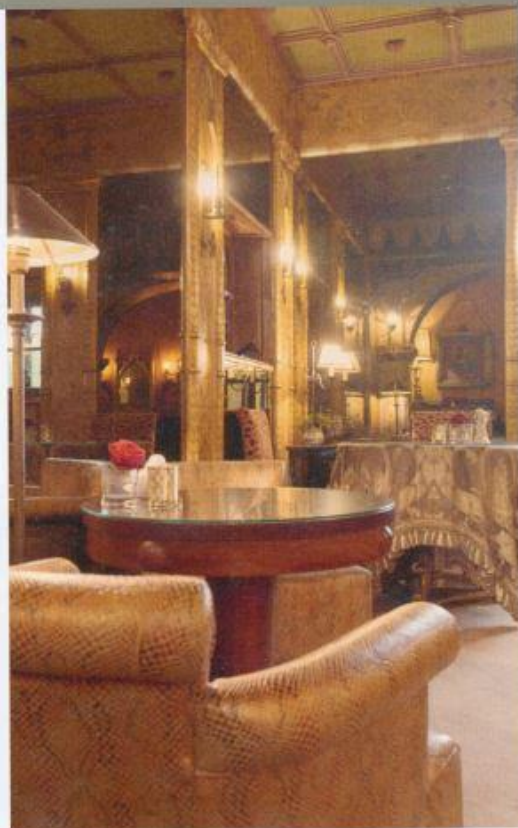
UN FLEURON DE L'HÔTELLERIE

Codignat, on y vient pour déguster la cuisine de Monsieur Barbet, mais aussi pour y séjourner. Le château, actuellement dirigé par Julien Moura, appartient au groupe italien Sorgente. D'époque médiévale, Codignat est l'ancienne tour de guet du château de Ravel. Il a vu passer comtes et seigneurs, jusqu'à servir de refuge au prince Obolensky, dernier tsar de Russie. Hôtel depuis 1971, la bâtisse abrite 14 chambres et 5 suites, du plus beau standing, toutes équipées de jacuzzi et avec chacune leur personnalité (peintures en trompe-l'œil, mezzanines, lits à baldaquins, marbre français, soie ancienne, meubles originaux de la fin du XIX^e siècle...). Sans oublier la vue sur le magnifique parc, véritable oasis agrémentée d'une piscine en pleine nature, d'un court de tennis, d'une piste d'hélicoptère et de deux cottages (idéaux pour les familles ou les séjours longs). Le château peut être privatisé pour de grands événements tels que les mariages où tout est mis en œuvre pour l'exclusivité.

MATHIEU BARBET FAIT SON MARCHÉ

Mathieu Barbet s'en remet, entre autres, à :

- SICABA (Bourbon-l'Archambault) pour tous les produits labellisés (porc fermier, bœuf charolais, agneau, veau)
- La Chèvrerie de la Mélina (Sermentizon) pour son fromage fermier
- Le Domaine de Limagne (Vichy) pour son foie gras
- Les Vergers d'Ornon de Jean-François Brivary (Lezoux) pour les fruits rouges et notamment les fraises des bois
- La pisciculture du Moulin du Clos (Augerolles) pour les salmonidés, poissons d'étang et écrevisses
- Patrick Maistrello (Vic-le-Comte) pour ses truffes
- Safran de la Limagne (Clerlande)



de peps. Du moins, celle qu'il peut se permettre dans un tel établissement. « Je fais la cuisine que j'aime faire et en même temps je suis dans un Relais à Château, une étoile ne permet pas de faire n'importe quoi et en tout cas ne suffit pas à convaincre. » Les produits, qu'il trie sur le volet, sont issus de circuits courts autant que faire se peut, une place importante étant faite au local. « L'Auvergne a un cru de très bons produits. En tant que cuisinier, j'ai beaucoup de plaisir à les travailler tous et à les valoriser. C'est aussi un devoir de le faire. J'ai la chance d'avoir une clientèle qui me suit et c'est important pour moi de leur laisser un beau souvenir de la région. »

Racines, rencontres et cultures, voici la triade de la poignée de main culinaire sans trahison que Mathieu Barbet offre tous les jours aux gourmets qui lui rendent visite.

→ CORINNE CHESNE



MATHIEU BARBET RECOMMANDE

→ Le Choix des Mets

« Ce restaurant est tenu par un jeune couple. Damien, qui œuvre en cuisine, est mon ancien second. On y déguste une très belle cuisine faite par un vrai cuisinier et les tarifs sont très accessibles. »

À déguster par exemple (en avril) : déclinaison de porc aux asperges présentée en lingot, salade de betterave noisettes ; sphère de queue de bœuf, méli-mélo de blé et de petits légumes liés au basilic ; tarte fine ananas avec son sorbet mangue.

2, avenue Léo Lagrange à Thiers
Tel. : 04 73 51 06 61 / www.le-choix-des-mets.fr

FAN DE...

« Je citerais Pierre Gagnaire, sans hésiter. J'aimerais aussi rencontrer Thierry Marx que j'aime en tant que personnage, pour sa pensée, son respect. Mais, il y a tellement de chefs passionnants ! En termes de goût, j'ai vraiment été bluffé par Jacques Marcon chez qui j'ai effectué un stage. Je me souviens très bien d'un de ses desserts à base de morilles et de banane. C'est fabuleux de pouvoir profiter de la présence de ces grands messieurs de la région et grands messieurs tout court. Je me reconnais en tout cas dans leur grande générosité. »

Autour du safran

« J'ai découvert le safran de Fanny Desthulliers (safran de la Limagne) il y a deux ans. Elle travaille en bio, s'occupe de tout, de la cueillette au conditionnement. Ce safran a un tanin impressionnant, une coloration exceptionnelle. Je le travaille toujours par infusion. »

LA RECETTE SALÉE DE MATHIEU BARBET

LES LANGOUSTINES BRETONNES RÔTIES, VELOUTÉ DE CRESSON, GNOCCHIS DE CHÈVRE AU POIVRE DE SECHUAN, LÉGUMES PRINTANIERIS RÔTIS

« Mise au point en septembre dernier, cette recette vient d'être mise à la carte. C'est une alliance du produit iodé et parfumé venu d'ailleurs et de produits régionaux. On est en présence d'une liaison terre-mer avec un manège peu commun. À la dégustation, il y a un côté acidulé qui donne envie d'y revenir et on est loin de la monotonie. En plus du safran - déposé juste avant de faire l'émulsion -, j'utilise un caillé de chèvre, fabriqué sur ma demande par la chevreuse de la Méline. Il donne une acidité qui m'intéresse, notamment par son alliance bienheureuse avec la langoustine. Les gnocchis, dans lesquels il est intégré, gagnent alors en légèreté. Le poivre de Sechuan parfume et relève. Le tout donne un air de voyage. »

La langoustine: 2 kg de langoustines

Décoquiller les langoustines et réserver.

Le velouté de cresson: 100 g d'échalotes

1 botte de cresson

1/2 l de fond blanc

Faire suer les échalotes ciselées.

Ajouter le cresson. Moullier au fond blanc.

Faire cuire et mixer.

Les gnocchis: 300 g de caillé de chèvre

40 g de farine

1 œuf

Sel, poivre de Sechuan

12 g de maïena

Mélanger délicatement les ingrédients.

Faire des quenelles et pocher.

La garniture: 150 g de pommes de terre

150 g de carottes

200 g de chou-fleur

de navets

1 fenouil

1/4 de botte de radis

150 g d'asperges vertes

100 g de vitelottes

Safran

Tailler des cylindres de

potatoes de terre et

les faire cuire avec

le safran. Faire des

bâtonnets de carotte,

des sommets de

chou-fleur, des

triangles de navet,

des quartiers de

fenouil. Faire cuire à l'anglaise, comme les

asperges vertes. Râper les radis et réserver

dans l'eau. Couper finement les vitelottes,

les frire et les réserver.

Dressage: Faire rôtir les langoustines ainsi

que tous les légumes. Colorer les gnocchis.

Dresser sur une assiette carrée, le velouté

au centre avec un cylindre de pomme de

terre dessus. Intercaler les langoustines et

les gnocchis autour et déposer les légumes

en mêl-mêlé. Terminer avec un nuage de

crustacés et quelques herbes, éventuellement.



LA RECETTE SUCRÉE DE MATHIEU BARBET

« Cette recette a été mise au point en septembre dernier lors du week-end de la gastronomie. J'ai peaufiné le côté visuel avant de le mettre à la carte. Le safran est là infusé avec un peu de crème. Ça donne une couleur qui tire sur l'orange. Du citron, je récupère tout le jus et les pépins avant de le confire. C'est un dessert au goût et à la couleur tout ce qu'il y a de plus naturel. »

LE CITRON CONFIT ET LE SAFRAN DE LA LIMAGNE, TEL UN VACHERIN REVISITÉ

Pour 4 personnes



Le biscuit: 400 g de pâte d'amande → 4 œufs → 30 g de farine → 30 g de maïzena → 3 g de levure chimique → 120 g de beurre noisette

Mélanger les ingrédients. Les cuire au four à 180 °C pendant 5 minutes et les filmer. Détailler des disques de 4 cm de diamètre.

Le sorbet: 750 g de citron confit haché → 500 g d'eau → 500 g de sirop de citron confit → 6 g de stabilisateur

Laver et émincer les citrons. Les confire dans un sirop pendant une journée. Égoutter et épépiner les citrons. Hacher au couteau. Ajouter les autres ingrédients et mettre en bol à paco.

Le blanc-manger: 250 g de fromage blanc → 250 g de crème fouettée → 180 g de blancs en neige → 100 g de sucre → 5 g de gélatine → Extrait d'amande

Mélanger le fromage blanc. Le coller à la gélatine. Ajouter la crème fouettée et les blancs d'œuf puis étaler dans un cadre au congélateur. Une fois dur, tailler des disques de 4 cm de diamètre.

La gelée safran: 800 g d'eau → 200 g de jus de citron → 500 g de sucre → Safran → 10 g d'agar-agar

Réaliser un sirop au safran. Infuser, coller à l'agar-agar. Couler puis détailler en petits disques.

La meringue: 250 g de sucre → 125 g de blanc d'œuf
Monter les blancs en neige avec le sucre. Confectionner des disques et sécher au four à 80 °C.

L'émulsion: 200 g d'eau → 50 g de sucre → Safran, lécite

La crème mascarpone safran: 200 g de mascarpone → 50 g de crème → Safran → 25 g de sucre glace → 100 g de crème fouettée

Mélanger le mascarpone avec la crème infusée au safran. Ajouter le sucre puis la crème fouettée. Mettre en poche.

Dressage

Disposer tous les éléments centrés sur une assiette comme un millefeuille, intercalés de meringues avec des traits de coulis autour. Terminer avec l'émulsion et une tige de sucre. Réaliser un sirop au safran et émulsionner au moment.