

PELLEAUTIER

ARTISANS AU PAYS

Les passions simples de l'ancien cuisinier des stars

Après avoir cuisiné dans les plus grands palaces pour les tables de Brigitte Bardot, Johnny Hallyday ou Sylvester Stallone, Fred et Karine ont choisi de se fixer à Pelleautier pour mener une vraie vie de famille.

Quand on entre dans la salle de restaurant, on se croirait comme à la maison, une de ces salles à manger d'autrefois, avec des nappes en tissu bien repassées, des rideaux aux fenêtres, quelques tableaux au mur, des bouquets de fleurs. "Nous avons voulu un décor chaleureux, pour que les gens se sentent bien." Karine et Fred s'assoient côte à côte. Il aime parler de son parcours, de son métier, une passion qui lui est venu un peu sur le tard. "En fait, mon cursus scolaire est tout à fait classique. Je n'étais pas très doué à l'école, comme on dit ! Je me suis vite orienté vers un CAP, puis baccalauréat professionnel, au Lycée Sévigné qui était à l'époque la deuxième école hôtelière de France, études supérieures et maîtrise de cuisine. La passion pour les fourneaux m'est vraiment venue plus tard, quand j'ai fait mon service militaire en 1995. J'étais cuisinier du général gouver-

neur militaire de Marseille. J'avais mon budget, j'allais faire le marché, les achats et j'étais libre de mes choix ; c'est à ce moment là que j'ai pris le goût..."

A Saint-Trop' avec Willis, Stallone, Demi Moore...

Pour la suite, on dirait le contenu d'une émission de Stéphane Bern ! Il part faire de la gastronomie et travaille dans un grand palace, le Byblos, à Saint-Tropez au sein d'une brigade de trente cuisiniers et voit défiler à ses tables des grands noms de la jet set, Brigitte Bardot, Johnny Hallyday, Patrick Sébastien, Bruce Willis, Demi Moore, Sylvester Stallone... "C'est dans ces endroits là qu'on apprend réellement l'exigence d'un produit haut de gamme. On se trouve sous les ordres de chefs qui imposent une discipline féroce, tout doit être parfait et le rythme est infernal. C'est très formateur..." Fred aurait pu ensuite partir à Monaco chez Alain Ducasse, pour un poste qui lui aurait demandé un investissement total. Il fait alors avec son épouse Karine, qui travaille dans la coiffure, le choix de la vie de famille. Ils reviennent dans la région, elle abandonne la coiffure et ils s'embauchent comme saisonniers dans la restauration, principalement dans les Hautes-Alpes. C'est en 2001 qu'ils saisissent l'opportunité de devenir gérants de l'Auberge de Pelleautier.



Installé à l'Auberge du village avec sa femme Karine, "Fred" aime avant tout travailler les ingrédients "nobles" pour des recettes qui sortent de l'ordinaire. Sa spécialité de l'automne : le civet de biche... à sa manière.

"Ici, c'est plus tranquille, glisse Karine, même si nous n'avons pas d'horaire et que notre service peut durer jusqu'à l'aube suivant les cas. Nous avons une maison, un foyer, une vie de famille, ce qui n'était pas le cas avant." Après quatre années de fonctionnement à l'Auberge, Karine et Fred ont atteint leur objectif : pouvoir proposer des menus allant de la restauration simple et traditionnelle (omelette) jusqu'à des plats plus élaborés (foie gras aux trompettes de la mort).

Cinq menus par jour

L'Auberge de Pelleautier a été voulue par la municipalité afin de recréer au village un lieu de rencontre et de convivialité. Si le bar accueille régulièrement les joueurs de cartes et les boulistes, Fred n'en oublie pas pour autant sa spécialité : la cuisine. Cinq menus différents chaque jour ! Ce qu'il aime avant tout, c'est la qualité, travailler les matières "nobles", le foie gras, les

truffes, élaborer des recettes qui sortent de l'ordinaire comme "le filet de boeuf à la vanille ; les escargots à l'anis". Il recherche avant tout le plaisir des gens. Pour son approvisionnement, il travaille avec un boucher personnel et pour les légumes il lui arrive souvent de faire son marché, une grande partie des desserts est fabriquée sur place. La recette d'automne : "Civet de biche, façon Fred". De l'épaule de biche en morceaux marinée pendant deux jours dans du vin rouge avec un bouquet aromatique. Egoutter les morceaux, les rissoler à feu très vif, les flamber au cognac. Puis, les "singer", c'est-à-dire ajouter un peu de farine, remouiller avec la marinade et laisser cuire deux à trois heures. Retirer la viande et lier la sauce (jus de cuisson) avec un peu de chocolat et de gelée de groseille. Remettre les morceaux et lier encore avec un peu de sang, sans faire bouillir. C'est prêt !

L'astuce du chef

Si une sauce ou un potage est trop salé, savez-vous comment faire ? Il suffit d'y plonger pendant quelques minutes une pomme de terre crue épluchée... ■