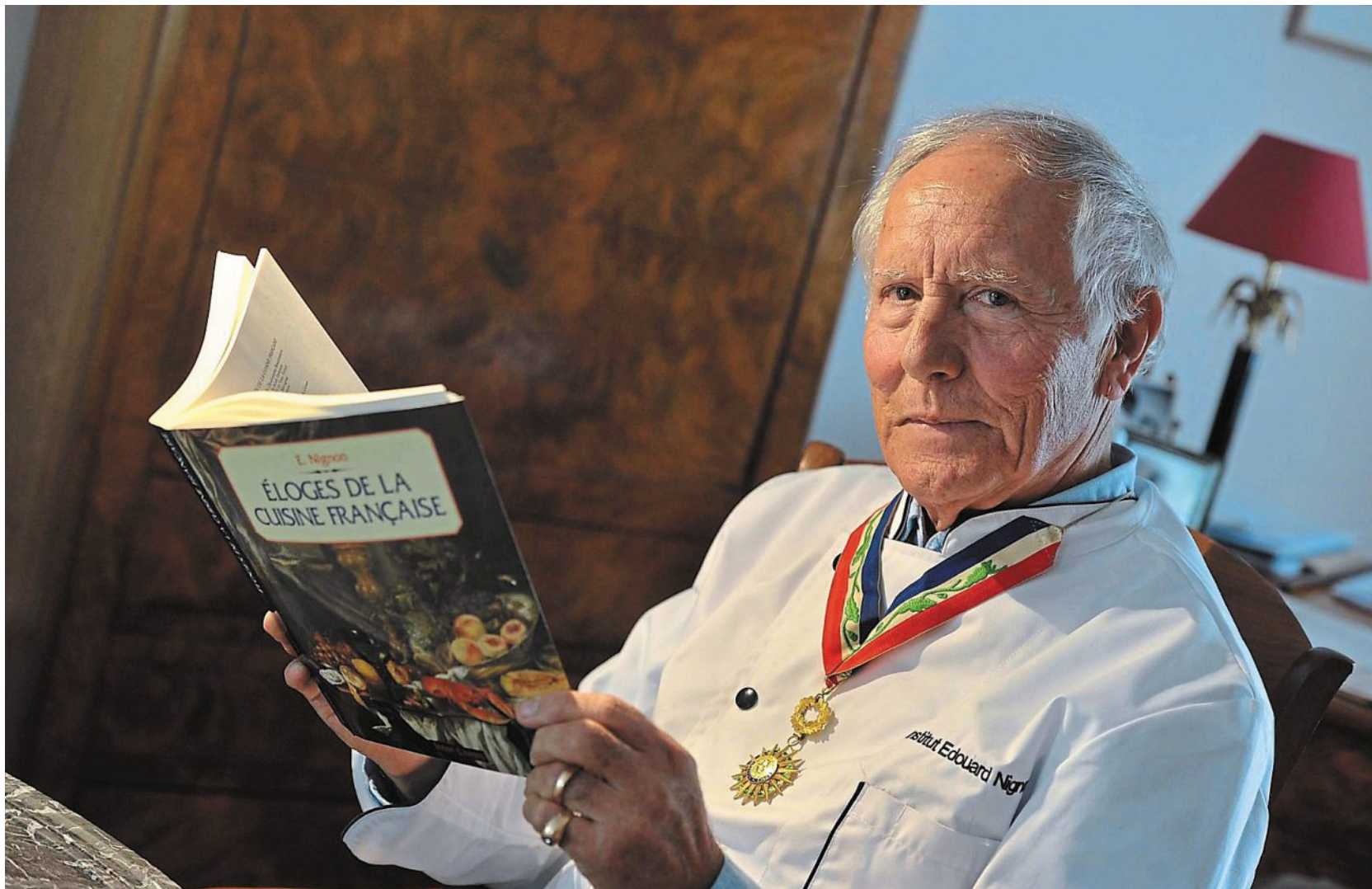


# Les sauces, marque de la gastronomie française

**LES BONS PRODUITS D'ICI.** Ancien chef nantais et compagnon, Yvon Garnier lance un plaidoyer pour le retour des sauces : beurre blanc, bordelaise, lyonnaise, gribiche ou autre tartare et béarnaise...



Yvon Garnier, ancien chef nantais, président de l'Institut culinaire Edouard-Nignon, défenseur de la gastronomie française.

Photo archives Presse Océan-Nathalie Bourreau

**A**ujourd'hui, il n'y a plus de sauces. On a du jus dans les assiettes. Quelques gouttes disséminées dans les assiettes. Mais ça n'a rien à voir avec une sauce. On a détruit l'esprit français de la sauce. Et pourtant, il faut savoir qu'en brigade, le maître saucier passe juste après le chef», tempête Yvon Garnier. Ce chef à la retraite a notamment tenu « l'Auberge bretonne », à La Roche-Bernard, aux confins du Morbihan et de la Loire-Atlantique, avant de la céder à l'étoilé Jacques Thorel qui a passé la main en 2010. Il a également officié à Nantes, sa ville natale. Compagnon du tour de France, il met un point d'honneur à défendre la gastronomie française. Cet épcurien assumé est un grand admirateur d'Édouard Nignon, le chef nantais qui, au début du XX<sup>e</sup> siècle, servait le tsar Nicolas II et a laissé une vraie bible à tous les amoureux des arts culinaires : *L'éloge de la*

*cuisine française*. Ce livre dans lequel la cuisinière Danièle Mazet-Delpeuch puisait les meilleures recettes pour satisfaire le goût des saveurs du président Mitterrand. Rien d'anormal, alors, quand on sublime Édouard Nignon, au point d'avoir créé un Institut culinaire à son nom, de vouloir redonner aux sauces leurs lettres de noblesse. Qui plus est quand on est né au pays du beurre blanc !

**« La sauce, c'est du liant. C'est ça qui fait qu'elle reste en bouche »**

Le beurre blanc, justement, imaginé sur les bords de Loire à Saint-Julien-de-Concelles par Clémence Lefevre. Idéal pour accompagner un sandre ou un brochet pour rester dans la tradition locale. « Ce n'est rien à faire. Des échalotes émincées mises à

réduire dans du vinaigre ou du muscadet, selon les recettes, du beurre et un bon coup de main », salive Yvon Garnier. Pour ce chef, qui à ses heures perdues se pique aussi de poésie, « la sauce, c'est du liant. C'est ça qui fait qu'elle reste en bouche, qu'elle émerveille les papilles. Le jus, ça passe, c'est juste du liquide ». Il égrène avec un plaisir non dissimulé les noms de ces sauces emblématiques qui font chanter les plats : béarnaise, bordelaise, bourguignonne, bretonne, Diable, Colbert, hongroise, lyonnaise, piquante ou autre sauce verte, tartare, marine, gribiche, tyrolienne ou ravigote... Leur déclinaison semble infinie et respire le terroir et la tradition culinaire française louée par Escoffier, Brillat-Savarin ou Monselet. Certes, l'amour des sauces peut paraître aujourd'hui comme anachronique, loin des standards diététiques. Mais « c'est comme pour tout... il ne

faut pas en abuser. Juste la savourer », sourit Yvon Garnier.

**La base ? Un bon fond, un bouillon de légumes corsé...**

Pour le chef nantais, la réussite d'une sauce repose sur sa base : « Un bon fond de veau, un bouillon de légumes corsé, un fond de gibier, un bon fumet... Il y a les sauces blanches ou les sauces brunes, ça dépend de l'élément de base : le lait ». Le savoir-faire du cuisinier a également son importance. « La cuisine c'est une science, aime-t-il à dire. Elle consiste à associer des éléments qui vont s'accorder. C'est au cuisinier d'avoir cette sensibilité, comme pour le musicien et les notes. Il faut que la sauce puisse alerter le cerveau, lui procurer des sensations connues ou inconnues, offrir aux papilles des saveurs agréables et équilibrées, entre le salé, le sucré, l'acide, l'amer... Elle doit aus-

si être parfaitement liée. » Conscient que cet art n'est pas dû à tout le monde, Yvon Garnier travaille actuellement avec la Conserverie des Saveurs, au Landreau, dans le vignoble nantais, sur un concept de réduction de sauces « prêtes à l'emploi », avec des produits bio. « Ça permettra d'éviter les tâches fastidieuses d'épluchage, de hachage et du traitement de cuisson. » L'idée est de proposer des réductions de sauces, les classiques de la gastronomie française, puis de les terminer avec du beurre pour les sauces chaudes ou avec de la mayonnaise ou de l'huile et des herbes pour les sauces froides. « Ce sera très utile pour les cuisinières et cuisiniers amateurs qui ainsi gagneront du temps. » Le produit, baptisé « Innov-sauces », est attendu dans les bonnes épiceries pour l'été 2023.

Dominique Bloyet