

« Toulouse a le cassoulet, mais Nantes ? »

L'ancien chef nantais Yvon Garnier lance un concours pour créer une recette emblématique qui serait servie dans toute la ville de Nantes et la ferait rayonner dans toute la France. Chicche ?

Le projet

À 86 ans, l'ancien chef cuisinier Yvon Garnier a de la suite dans les idées quand il s'agit de promouvoir la gastronomie nantaise. Ses yeux pétillent et ses mots se parent d'emphase, à l'heure de présenter le dernier projet porté par l'institut Édouard-Nignon, qu'il a fondé en 2007. À savoir un concours visant à créer une recette emblématique de la ville de Nantes et plus largement de Loire-Atlantique.

L'initiative, à laquelle participeront les élèves de bac pro et de BTS des sept écoles hôtelières de Nantes, ne manque pas d'ambition, puisque l'objectif final est que ce plat « **coup de poing** » soit servi « **sur toutes les tables de la ville pendant cinquante ans** ».

Et, si possible, que sa réputation dépasse les frontières du département, afin de faire rayonner la Cité des Ducs dans toute la France. « **Marseille a la bouillabaisse et Toulouse le cassoulet, mais Nantes ? Qu'y a-t-il à part le Petit Lu et le gâteau nantais, qui datent d'un siècle ?** », questionne l'octogénaire toqué.

Vache nantaise et berligou

Pour parvenir à ses fins, l'institut a établi un cahier des charges précis, avec des ingrédients et partenaires imposés, sans nier « **l'esprit commercial** » de l'opération. Les élèves devront ainsi utiliser le jarret d'une vache nantaise, en lien avec l'association qui regroupe les 120 éleveurs de cette race en Loire-Atlantique. « **C'est un morceau qui a l'avantage d'être très coûteux, pas cher et facile à cuisiner, en braisé** », justifie Yvon Garnier.

La viande devra être mouillée avec un vin typiquement local : le berligou, un cépage qui compte « **huit producteurs** » près de Nantes et qui retrouve les lettres de noblesse après avoir été « **servi à la table des rois au Moyen Âge** ».

Pour l'accompagnement ? Des

légumes issus des maraîchers nantais (carotte rouge, betterave jaune, céleri boule...), en lien avec le marché d'intérêt national. « **L'idée est que la recette soit bonne, facile à réaliser, 100 % nantaise et abordable** », résume Yvon Garnier.

Un nom et une assiette

Point essentiel : un nom de plat devra être proposé par les candidats. « **Un seul mot, qui frappe les esprits pour rester dans les annales de la ville** », s'enflamme le cuisinier émérite.

Trois recettes par lycée seront envoyées à un jury composé par l'institut et ses partenaires. Le lauréat sera ensuite désigné parmi sept finalistes lors d'une dégustation.

En parallèle, le contenant ayant « **autant d'importance que le contenu** », un concours sera organisé par l'association Argile Bretagne, qui regroupe une vingtaine de potiers céramistes en Loire-Atlantique, afin de créer une assiette spéciale, « **qui sera indissociable du plat** ».

L'ensemble sera présenté « **à la prochaine édition du Serbotel** », en octobre 2025, prévoit Yvon Garnier, cofondateur de ce grand salon des métiers de bouche, qui attire plus de 35 000 visiteurs à Nantes.

Le Voyage à Nantes, ainsi que les syndicats de restaurateurs (GNI, Umih...), ont été sollicités pour promouvoir le mets auprès de leurs adhérents : « **L'objectif est qu'il soit inscrit sur toutes les cartes du département, au même titre que le beurre blanc nantais**. »

Pour couronner l'initiative – un « **très beau projet** », selon la maire, Johanna Rolland – une sculpture de vache nantaise, intégrant le nom du plat, sera commandée. « **Je l'offrirai à la mairie pour qu'elle soit installée dans la cour de l'hôtel de ville** », indique Yvon Garnier, qui ne craint décidément pas de trop croire ni de trop en faire.

Sylvain AMIOTTE.



L'ancien chef cuisinier Yvon Garnier, cofondateur du Serbotel et membre de l'Académie culinaire de France, lance une vaste opération pour inventer un plat qui soit emblématique de Nantes et de la Loire-Atlantique. PHOTO : OUEST-FRANCE

Canard

Yvon Garnier rappelle qu'une initiative similaire avait été menée « **il y a cinquante ans** » par le restaurateur nantais Albert Athimon. « **Une vingtaine de chefs avait participé au concours. J'avais fini septième. Il s'agissait d'une recette de canard muscadet. Le plat a été servi dans tous les restos pendant quarante ans, avant de tomber peu à peu dans l'oubli avec les nouvelles générations. Une sculpture de canard avec une bécotille de muscadet est d'ailleurs encore installée à Vallet.** »