

« Janvier amasse les souches, février les brûle toutes. »

Samedi

Bien manger

Mercredi et nous
Jeudi Tendances
Vendredi Le portrait

Chemillé, le bœuf fait l'acteur

de Scène gourmande avoue un faible pour la viande, osant les mélanges de saveurs et d'arômes.



Chemillé, dans le Maine-et-Loire, le bœuf n'est jamais très en scène. Il est même mis en scène à côté des tables de Scène Gourmande, dans les locaux culturels au Théâtre-Foirail, le chef Julien Gasté fait chanter le bœuf braisé et chanter les médecines chemilloises. Scène Gourmande de Chemillé, au niveau culturel du Théâtre-Foirail, a mis en place un plan de communication pour une séance de promotion : le bœuf, dans le calme et la plénitude, l'restaurant est ouvert depuis le 17 mai et c'est le bouche à oreille qui fonctionne.

Topinambour à la paille
 Scène Gourmande, devant son piano, Julien Gasté est un grand gaillard de 1,80 m qui a déjà pas mal roulé sa bosse à 17 ans et demi chez Georges Bonnas (Ain) - trois macarons Michelin ; six mois chez Jean-Luc Laroux à Pauillac (Gironde) où il a ouvert la cuisine à l'azote liquide pendant un peu plus de six mois dans un restaurant sur l'île de Grand Cayenne pendant cinq ans d'apprentissage. Meilleur ouvrier de France à

Chemillé, le 21 décembre 2008. Julien Gasté et Cigogne, la charmante créature de 550 kilos AOC Maine-Anjou d'Anthony Gervais, éleveur à Saint-Paul-du-Bois (Maine-et-Loire). Photo Le Courrier de l'Ouest - Etienne LIZAMBARD.

capitale des plantes médicinales. Scène Gourmande, Julien Gasté vient aux sources, lui qui est du village voisin de Chanzeaux, « je suis fils d'agriculteur, mais j'ai voulu être cuisinier », dit-il. « Mon père est un cordon bleu. » Il a obtenu ses diplômes (CAP, BEP et Bac pro) ; CAP pâtissier, glacier,

chocolat, confiseur) et crée, imagine ce qu'il n'a jamais encore dégusté ailleurs. Il commence déjà par se mettre en prise directe avec les éleveurs du secteur. Il n'y a pas d'intermédiaires et tout le monde y gagne. Bien naturellement, il met en scène divinement le bœuf, l'animal qui a fait la fierté de l'ancien foirail de Chemillé pendant plusieurs dizaines d'années, en osant des associations de saveurs

et d'arômes qu'il est le seul à proposer aujourd'hui : topinambour à la paille (!), têtes de camomilles valsant avec des cubes de carottes ou encore un soufflet glacé à la violette qui laisse pantois. Le travail de Julien Gasté est soigné et raffiné, comme la décoration du restaurant d'ailleurs, toute en sobriété. Enfin, quand on constate que les légumes sont de saison et des villages

tout proches et que le foin de campagne qui accompagne le bœuf fumé vient de la ferme familiale, on comprend pourquoi Julien Gasté nourrit secrètement l'espoir de se retrouver lui aussi un jour dans un guide gastronomique. Sous la bonne étoile.

Anthony BELLANGER
 Scène Gourmande, 105 avenue du Général-de-Gaulle, 49 120 Chemillé
 02 41 62 93 86.