

SUD-YVELINES ■ Une grande surface et des chefs, dont des meilleurs ouvriers de France, adhèrent au projet

Les chefs et commerçants misent sur le local

Chefs cuisiniers parisiens, charcutiers, éleveurs et commerçants sud-yvelinois souhaitent mettre en lumière l'élevage et les produits du terroir. Ils ont présenté leur travail, lundi, au restaurant le Bazar du coin à Rambouillet.

Nathan Sportello

nathan.sportello@centrefrance.com

Consommer local, en circuit court et surtout... de bons produits : l'idée séduit de plus en plus de consommateurs. Mais pas seulement. Les commerçants et restaurateurs jouent également le jeu et privilégient les producteurs du coin au détriment des produits importés et de la production intensive.

Une nouvelle initiative est née dans le sud des Yvelines, à Rambouillet, entre des chefs étoilés, des charcutiers et un éleveur d'Auffargis, Éric Sanceau. Le week-end dernier, des professionnels de la restauration, dont des grands chefs, se sont réunis au Bazar du coin, un restaurant qui propose du 100 % fait maison pour élaborer et présenter leur travail.

« Proposer des bons produits en circuit court »

Frédéric Anton (trois étoiles Michelin, MOF "meilleur ouvrier de France", notamment connu pour avoir été jury de Master-Chef, ndr), Loïc Antoine (char-



100% LOCAL. C'est dans le restaurant le Bazar du coin, à Rambouillet, que les produits réalisés à base de cochons gascons élevés à Auffargis ont été présentés. Des chefs cuisiniers, dont un triple étoilé Michelin, et des charcutiers meilleurs ouvriers de France ont participé à l'élaboration des produits et les proposeront dans leurs établissements.

cutier, MOF), Guy Krenzer (charcutier, MOF), Stéphane Chichéri (chef cuisinier), Xavier Désiré (chef cuisinier) et Laurent Gherardi (directeur du Leclerc de Rambouillet et du Bazar du coin) se sont réunis samedi pour lancer la production de charcuteries réalisées avec les cochons élevés à cinq kilomètres de Rambouillet, à Auffargis, à la Ferme de la Petite Hogue, chez Éric Sanceau.

« Le but de notre initiative est de pouvoir proposer dans la grande surface (Leclerc de Rambouillet, ndr) ainsi que dans les restaurants des chefs participant à ce projet, de la charcuterie 100 % sud-yvelinoise, sans nitrite, sans conservateur et avec des animaux élevés dans des conditions irréprochables », explique Laurent Gherardi.

« C'est beaucoup de travail. Entre la préparation de l'animal,

l'assemblage, le hachage et la cuisson, cela nous a pris deux jours et demi », précise Xavier Désiré, chef de cuisine de l'Abbaye des Vaux de Cernay.

C'est dans le laboratoire du magasin Leclerc que tout s'est passé : « Deux cochons gascons élevés chez Éric Sanceau ont été préparés ici, à quelques kilomètres de leur lieu d'élevage. C'est très vertueux », poursuit Laurent Gherardi.

Si, pour le moment, seulement deux cochons ont servi à l'élaboration de charcuteries, l'ensemble de ces professionnels de la restauration fera désormais appel au savoir-faire de l'éleveur d'Auffargis pour leurs différents restaurants.

« Fournir les restaurants en charcuterie 100 % locale »

« L'objectif, sur le long terme, est de proposer de la charcuterie en circuit court, loin des produits industriels, et en quantité raisonnable », poursuit le directeur du centre commercial. « Nous en proposerons quand les cochons seront prêts. On ne veut pas faire pour faire. Il faut prendre le temps pour avoir de la qualité. »

Prochainement, ce sont des cochons Mangalitz, croisement entre des cochons et des sangliers, toujours élevés à la Ferme de la Petite Hogue, qui serviront à la confection de charcuterie.

Éric Sanceau, lui, n'en est pas à son coup d'essai. L'ancien cavalier professionnel devenu éleveur est connu pour son sérieux et son ambition en matière de diversité alimentaire. Il avait par exemple relancé une race bovine en voie de disparition, l'aurochs, ainsi que la poule de Houdan, également devenue rare dans les élevages. »

Votez pour la Reine du muguet avec L'Écho Républicain