L’Hysope, une pépite bien cachée qui éveille les papilles

jeudi 24 octobre 2019, par lpe

Caché. Au bout d’une ruelle piétonne datant du XIe siècle, cernée par les murs de pierre locale, l’Hysope se découvre d’abord dans son jardin harmonieux. Ici, commencent l’antre du palais et de la gourmandise raffinée… Et le royaume de Nicolas Durif.

Ce jeune chef ose. Beaucoup de choses. Dans sa cuisine. Dans sa conception de son restaurant, il faudra déambuler quelques minutes depuis l’église Sainte Madeleine pour le dénicher. Pour vivre heureux, vivons cachés. Et faisons plaisir aux gourmets ! Nicolas Durif est un passionné. Il explique les herbes aromatiques qui parsèment ses plats, qui agrémentent son jardin. Comme l’hysope, une jolie plante condiment aux goûts multiples, qui rentre dans la composition de la Grande Chartreuse. Soi-disant une plante de sorcière. Certainement, une plante sacrée.

Un métier passion

Le chef raconte la Criée à La Rochelle où il va chercher ses beaux poissons. Simples, comme le maquereau, la lotte qui a sa préférence, le merlu, des Saint-Jacques. A leur évocation, il rajoute un ormeau, une huître décortiquée, des herbes, du chou. « *C'est l'improvisation de 10h45* » lance-t-il gaiement derrière ses fourneaux. Il est comme cela, Nicolas Durif, à préférer faire le « bœuf », version hard rock à des recettes et des plats linéaires. Il aime l'improvisation, tire un plaisir à piocher dans ses boîtes de mise en place pour concocter un plat unique pour une seule ou quelques tables. Trois minutes pour créer une assiette. Fertile création ! Une prise de risque en continu. « *Je pense de plus en plus à supprimer la carte* » avance-t-il, lorsqu'il découpe une belle dorade, invoquant déjà sur son palais les mariages absolus. Il ose… même des mélanges improbables, mitonnant les légumes de la région, les produits de la mer. Il joue les arpèges des mélanges terre – mer. Imaginant ! Un magicien qui, même dans sa poêle, organise un tableau de maître.

Cette passion, cet Alsacien la tient de Madeleine, sa grand-mère. A six ans, il sait déjà qu'il sera dans les cuisines, contre l'avis de ses parents. Ses doigts laissent des traces dans les crèmes, les sauces. Il lui reste le souvenir du goût de sa choucroute, de sa tarte aux pommes. « *Impossible à refaire. Il me manque son tour de main. Il faut que cela reste un souvenir.* »
Avec l'étoile qu'il accroche à son firmament, sa cuisine reste simple. A cheval dans une cuisine traditionnelle, à mi-parcours d'une cuisine moderne. S'ajoutent une cuisson au foin ou au moût de raisin, une conservation au sel, la lacto-fermentation, un brin de moléculaire. Une lotte maturée dans la cire d'abeille. Un ormeau confit. Il invente. Il réinvente. Jusqu'à ce qu'il trouve l'accord parfait. Là, il achoppe sur l'assiette de fruits de mer. Un an et demi de réflexion, de tests, à goûter, et toujours pas le déclic qui le satisfasse. Ses cuissons se font en douceur, respectant le produit. Naturellement. Sans esbroufe. Une subtilité gustative. Juste pour que l'éclat des saveurs explose en bouche. « *Je travaille le plus sainement possible* » souligne ce grand gaillard aux yeux clairs.

Muguette Berment

L’Hysope
25 rue de l’Aurore, La Jarrie
www.lhysope.fr

Crédits photos Muguette Berment Le Petit économiste