La Pierrevue, à Saint-Rogatien, donner de l’émotion

vendredi 27 décembre 2019, par lpe

Sur la place du village de Saint-Rogatien, l’ancienne ferme a repris une belle allure pour accueillir les fins gourmets. C’est l’antre de Cécile Briaud-Richard et de son mari, Renaud Richard.

"*La Pierrevue ? C’est un projet de vie*" lance la cheffe, derrière ses fourneaux. S’ils se sont rencontrés en travaillant dans les étoilés et les palaces, le couple a bourlingué et s’est installé seize ans à Saint-Martin, avant de revenir aux racines de Cécile, près de la Rochelle. De cette expérience des Caraïbes, à mitonner de la cuisine française, il reste un cannelloni de tourteau à la mangue gélifiée, aïoli d’avocat et salsa mangue ananas. Haut en couleurs et finesse en bouche dans un assemblage visuel délicat. Tel est le credo de cette cuisinière, "*donner de l’émotion autour des repas que l’on partage. Je cuisine pour rendre les gens heureux. Je suis dans la gourmandise*."

Sa vocation, elle la tire de son professeur du lycée hôtelier de La Rochelle, Michel Vannier, devenu depuis un ami. "*Il m’a insufflée la confiance et l’envie de continuer*." Elle annonce qu’elle s’est construite toute seule, même si le chef du Crillon à Paris, Christian Constant, l’a influencée.

La cuisine, un équilibre de vie

Autour de ses ingrédients, elle manie les saveurs, jongle avec la créativité appliquée aux saisons. Elle s’ennuie vite, et pour l’éviter elle ressent le besoin de se renouveler. Elle prend son temps, cuisine, laisse mijoter ses jus de viande, son fumet de poisson ou opte pour des cuissons de l’instant. Une liaison à son enfance.

Elle procure aux ris de veau, une de ses spécialités, le raffinement et l'exquis trop souvent galvaudés, en cherchant l'excellence de la matière brute. Avec sa brigade, elle réalise tout, comme la pâte de ses ravioles vertes. Elle aime décliner un produit, jouant avec les textures oscillant entre le croquant, le moelleux, le croustillant. Ajoute une toute jeune feuille de capucine de son jardin intimiste, posée subtilement en contrepoint sur l'assiette, estampillant de son élégance végétale la délicatesse aérienne. "*J'exhausse les goûts. Cela m'intéresse que les convives voient notre travail, soupèsent le temps passé. Je suis une cuisinière*" souligne-t-elle, racontant sa passion pour la cuisine où elle trouve un équilibre de vie, entre leur restaurant et leurs enfants.

Des idées plein la tête, son instinct prime dans la création d'un plat. Une espèce d'hyper réactivité face aux marchandises, à vouloir tester des nouveautés, l'évolution des matières premières, comme cet ail noir, confit dans une eau très salée, adjoint aux escargots. "*Je goûte dans ma tête*." Parfois, l'assiette, le contenant oriente l'accomplissement.

Cécile Briaud-Richard est simple. De cette simplicité authentique, elle octroie du relief aux légumes qu'elle affectionne tant. Ainsi, au printemps, sa déclinaison de fèves est un hommage à James, son grand-père agriculteur Charentais, entre fèves crues, crémeux, millefeuille et sorbet aux cosses de cette légumineuse.

L'authenticité de sa cuisine gastronomique se reflète dans la salle du restaurant, dans le jardin terrasse, au potager, ressource en herbes, fleurs comestibles et légumes. "*Je suis dans l'équilibre, la cohérence, l'harmonie*."
Le symbole que Cécile porte, discrètement, autour du cou, montre la générosité de sa cuisine.

Muguette Berment

La Pierrevue
2 place de la mairie
St Rogatien en Charente-Maritime
www.lapierrevue.com

Crédit photos Muguette Berment pour le Petit économiste