

LE DOSSIER DU JOUR | EN ISÈRE

nous a ouvert les portes de son établissement. Rencontre avec un véritable passionné

restaurant deux étoiles



LE BRIEFING. 11 h 55, avant l'arrivée des premiers clients, Laurent Cartier, maître d'hôtel (en gris) réunit l'équipe pour faire le point sur le service de la veille et parler de celui du midi. En salle comme en cuisine, chaque détail compte et tout doit être réglé au millimètre. En moyenne, le restaurant réalise 25 à 30 couverts le midi, et entre 40 et 45 le soir. Au total, une vingtaine de personnes y travaille.



EN CUISINE. Avant le coup de feu, le chef rejoint son équipe pour faire le point (mise en place, préparations...) « Je suis là à tous les services, explique-t-il. Je sais comment la maison respire. Le but est de mettre l'énergie de tout le monde dans le même sens. »



CHACUN SON POSTE. En cuisine, chacun a un rôle bien défini : cuisson de la volaille, du poisson, préparation des apéritifs... Mais Christophe Aribert n'est jamais loin pour le suivi des goûts au quotidien : « Je goûte, j'ajuste. Réussir un plat magique une fois, c'est simple. Mais le réitérer tous les jours c'est plus compliqué... C'est un travail de transmission, une recherche de l'équilibre. »



UNE PRÉPARATION MINUTIEUSE. Avant que les plats ne soient dressés, chaque assiette est vinaigrée à la main. « J'adore les assiettes, j'en ai de toutes les formes et de partout, lance le chef en ouvrant ses placards. Ici, là-bas, derrière. Si je pouvais j'en achèterais tous les jours. Mais seulement des blanches, les plats ressortent tellement mieux ! »



UNE "RÉUNION" AVEC SON SECOND. Chaque jour, entre deux préparations, Christophe Aribert et son second, Loïc Chambaz, prennent quelques minutes pour gérer le quotidien : menu des "plateaux" des Terrasses, produits, créations en cours... « On s'assied toujours comme ça, c'est notre routine. »



LE RESPECT DES PRODUITS. C'est une des bases. « On a de magnifiques produits locaux, il faut en prendre soin. » À gauche, de la volaille du Trièves qui cuit pendant 24 heures, à 63°C très précisément, dans un thermoplongeur. À droite, une pomme de terre qui cuit avec sa peau : « Sentez-moi ça ! »



« 95 % de nos produits sont livrés et on va chercher les 5 % restants à l'extérieur. Essentiellement au marché bio de Hoche à Grenoble », explique le chef. Toutes les préparations sont réalisées sur place, du grain de riz soufflé utilisé pour l'un des apéritifs au pain servi à table.



LEDRESSAGE... ET LE SERVICE. Concentré, Christophe Aribert dresse chaque assiette sur le "passe". « Ce n'est pas le plus compliqué pour moi, j'aime les choses simples. C'est plus difficile de trouver la bonne association de goûts que de dresser. » Les plats partent ensuite en salle. Une fois le service achevé, on nettoie, on range et on fait le point pour le soir... en attendant de repartir pour un nouveau tour !



Reportage : Marina BLANC
Photos : Ch. AGOSTINIS

«Aribert», un livre pour entrer dans la tête du chef



«Aribert» c'est de belles photos, des textes, des dessins et un gros travail graphique. Dans l'ouvrage, le chef donne aussi 50 recettes et livre beaucoup de lui. Photo Le DL/C. A.

En début d'année, le livre du chef, tout simplement intitulé «Aribert», a reçu le Prix du livre gourmand, décerné par le jury du Figaro. Une belle récompense pour l'Isérois qui a mis tout son cœur et sa tête dans cet ouvrage.

quelque chose de très personnel comme ce livre, vous allez loin dans ce que vous êtes, ce que vous dites... Et quand il est perçu et reçu précisément comme vous l'avez ressenti, il n'y a pas plus beau cadeau.»

→ Qu'est-ce qu'on y trouve ?

→ Pouvez-vous nous parler de votre dernier livre ?

«On a travaillé trois ans dessus et je suis ravi du résultat. L'accueil est fantastique. La cerise sur le gâteau, c'est le Prix du Figaro. Et quand on connaît le jury (François Simon, Emmanuel Rubin...) ça fait vraiment chaud au cœur. Au-delà de la récompense, c'est aussi le texte expliquant pourquoi ils nous ont choisis, qui m'a touché. Pour eux, cet ouvrage est le plus beau, le plus engagé, le plus sincère, c'est celui qui va le plus loin... C'est exactement ce que j'ai voulu faire. Quand vous livrez

«L'idée c'était de faire entrer les gens dans ma tête. Voir comment je perçois les choses, c'est beaucoup de "life style", de photos de mon univers, de ma vie, des endroits que j'aime profondément et le rapport que j'ai à la nature tout le temps. Comment elle me touche... Tout ce qui m'inspire profondément, la matière des choses, les couleurs, les goûts, les odeurs, tout ça, on a essayé de le faire passer dans ce bouquin. Et on est vraiment content. J'ai longtemps hésité à mettre ma tête sur la couverture et à la fin c'est devenu évident.»

Recueilli par Ma. B.

«Les Terrasses sur un plateau»



Au menu chaque jour à l'Épicerie, une entrée, un plat et un dessert différent à emporter dans une jolie boîte. Photo Le DL/C. A.

C'est nouveau et ça connaît déjà un joli succès... Depuis le début d'année, le chef propose «Les Terrasses sur un plateau», ou plutôt une box, disponible à L'Épicerie. En face du restaurant, les gens retrouvent les produits coups de cœur de Christophe Aribert et son équipe, ainsi que ces fameuses boîtes à emporter. « Pour 19 euros, on propose tous les jours un menu différent avec entrée, plat, et dessert pour une personne. Avec mon second, on revisite des choses qu'on aime manger, de vrais bons plats », selon les envies et les produits du moment.

Ma. B.

Pour en savoir plus : l'Épicerie, 170 avenue des Thermes à Saint-Martin-d'Uriage. Tél. 04 76 01 86 72.



« Mon bureau n'est pas très grand mais c'est mon univers avec mon ordinateur, ma collection de bouquins, mes vinaigres rares et là, tiens, une boîte d'olives au caramel que des clients suisses m'ont ramenée... du Sud de la France ! » Photo DL/C. A.