

# CARLI

experiences



## L'épicurienne

MAGAZINE



LE SEL DE LA VIE/RESTO

LA PACHADE, ORCIVAL (PUY-DE-DÔME)

## Faire battre mon cœur à La Pachade (Auvergne)

A cœur grand ouvert, la cuisine se vit plus fort. Cap sur Orcival, petit village médiéval de 249 habitants, perché à 870 m d'altitude, aux portes du massif du Sancy. Lieu connu pour sa basilique romane majeure en Auvergne. Mais ce n'est pas le seul trésor à venir chercher ici dans les volcans. A la table de La Pachade où officie le chef Aymeric Barbary, j'ai retrouvé la fougue d'un cuisinier, l'art créatif d'un Auvergnat ayant voyagé plus loin que l'orée des volcans, et dont l'imagination n'a semble-t-il que les limites qu'il se pose lui-même. Par pudeur, par décence un peu aussi.

Mais Aymeric Barbary fait partie de ces génies qui sortent de leur carcan une fois tous les verrous de la liberté levés. Amour des pianos né au Pescalune, adresse bien connue des Auvergnats située à Pérignat-lès-Sarlièves près de Clermont, puis chez Guy Lassausaie à Lyon, c'est en Angleterre, chez Phil Thompson, puis chez Glynn Purnell, que s'est dessinée sa personnalité culinaire. Révélation d'une sensibilité et d'une créativité qui émane d'une sortie de zone de confort, le jour où, à 18 ans seulement, il se retrouve second d'une restaurant étoilé. Dans ce pays où les bases "ne sont pas les mêmes qu'en France, on s'impose moins de limites". Les "attendu que" n'existent pas, et sans eux, le champ créatif devient sans limite. Et c'est cette audace qu'on retrouve ici à La Pachade. Avec tout ce qui fait le sel de la vie :

Pousser la porte d'une ancienne auberge de village rénovée en  
antre bistronomique, à des kilomètres des fureurs de la ville.

Partager un café serré au bar en discutant des évolutions post-  
covid.

Puis se laisser lover dans une mouillette de pain au beurre fumé,  
un plat confort food à souhait,  
la cuillère plongée dans un siphon de maïs et de sauge.

Avant de saliver de plaisir sur  
un kimchi bien, bien relevé, marié à une jolie caille.

Et finir par un crémeux de basilic-citron vert, streusel aux  
cacahuètes

Ca monte, ça descend, ça pulse, ça mousse, ça fond, ça craque, ça croque, ça croustille, ça turlupine. Bref, l'expérience  
culinaire qui se vit pleinement au sens profond du goût.

**A La Pachade, "on ne mange pas de truffade",** ben non. C'est clair. On vient croquer dans l'Auvergne moderne et  
audacieuse. Celle qui aime **explorer les sous-bois et les volcans, les techniques venues d'Asie et outre-Manche,**  
mais qui n'oublie jamais, au grand jamais d'où elle puise ses racines puissantes. **Un bon saint-nectaire, des oeufs bio,**  
**des volailles fermières d'Auvergne, du porc de montagne...** Et la poésie des saisons. "Je pars toujours d'un produit  
du moment. Et après je me laisse partir. Je ne m'enferme pas dans les codes. Je suis libre". Ainsi dit, on sait que La  
Pachade affirme une personnalité qui fait venir jusqu'à Orcival. Juste pour se régaler. Et s'évader dans les volcans  
gourmands.

Menu à 35 € le soir et le week-end ; 23 € le midi en semaine (entrée-plat-dessert)

<https://lapachade.com/>

On vient croquer dans l'Auvergne moderne et audacieuse





23 septembre 2022