

LA PACHADE

Aymeric Barbary

ÉMOTION BISTRONOMIQUE À ORCIVAL



« Suivre son intuition, ses envies en rendant hommage à ses racines, c'est tout ce qui anime le chef Aymeric Barbary »

Coté salle, sobriété et authenticité.

Au pied de l'église romane majeure d'Orcival (Puy-de-Dôme), La Pachade distille une cuisine d'auteur, celle d'Aymeric Barbary qui propose sa vision des émotions culinaires. Du produit ultra-local aux influences asiatiques et britanniques, le chef défend une certaine liberté de cuisiner au nom du plaisir et du sens.

Textes / Mathilde Jarlier Photos / Thierry Lindauer

Sortir des sentiers battus, et suivre son intuition, ses envies en rendant hommage à ses racines, c'est tout ce qui anime le chef Aymeric Barbary aujourd'hui. Auvergnat au grand cœur, il s'est dessiné un chemin jusqu'à Orcival pour déployer toute sa créativité à travers une cuisine à la fois technique et reconfortante.

A La Pachade, « on ne mange pas de truffade, car dans la région, d'autres la font bien mieux que moi », comme il aime le préciser. Ici c'est la bistronomie qui règne, mêlée d'influences végétales, asiatiques avec un soupçon British. « Je ne me fixe aucune limite sur la création désormais. Et c'est ce que j'aime dans la cuisine en Angleterre. Ils n'ont pas une base aussi solide que nous en France concernant la gastronomie, ils n'ont aucun repère, pas de codes véritables à suivre, alors ils créent en toute liberté. C'est ça que j'aime ».

Car même si le cuisinier a été formé au lycée hôtelier de Chamalières, puis sur les pianos du Pescalune à Pérignat-lès-Sarliève chez Fabrice Dossonet, c'est en Grande-Bretagne qu'il s'est révélé. Après une étape chez Guy Lassausaie à Lyon, Aymeric Barbary a affûté son savoir-faire

et sa dimension artistique auprès de chefs étoilés comme Phil Thompson ou Glynn Purnell, à Londres et Birmingham. Une expatriation qui lui aura permis aussi de sortir de sa zone de confort : « Je me suis retrouvé second dans une brigade étoilée alors que j'avais à peine 18 ans, je devais encadrer des personnes plus âgées que moi et dans une autre langue que la mienne... Une très grande claque pour moi », mais une expérience qui va renforcer son audace et affirmer sa sensibilité culinaire.

Cuisine d'émotion

Après quelques postes de chef occupés sur la place gastronomique clermontoise, notamment au restaurant La Flèche d'Argent de l'hôtel Princesse Flore, l'Auvergnat officie désormais dans ce restaurant de centre de village, relancé grâce au producteur de Saint-nectaire fermier Sébastien Bony qui souhaitait faire revivre cette auberge qui prend des airs de refuge pour gourmands, loin des clichés et des attendus. Pourquoi un tel choix après trois ans de fermeture ? « L'idée m'a tout de suite plu car je cherchais vraiment à me rapprocher des clients, revenir à l'es-

sentiel. Être dans une cuisine ouverte sur la salle par exemple, c'était très important pour moi. Me faire plaisir et surtout faire plaisir. Et retrouver cette saveur que j'avais eu au Pescalune, lors de ma toute première expérience. Je reviens un peu à mes premiers amours et je propose une cuisine lisible et accessible à tout le monde », confie-t-il.

Avec toujours cette volonté ancrée : valoriser ce que la nature donne à quelques kilomètres à la ronde en travaillant le plus possible en circuit court, sans s'interdire de pousser plus loin pour aller chercher un veau du Limousin voisin par exemple. Ou miser sur la pêche durable à l'aide d'un poissonnier qui travaille en direct avec des petits chalutiers. Résultat dans l'assiette, c'est une émotion qui se dessine pour chaque plat, à travers des jeux de textures et des alliances nettes. Des plats pensés toujours autour d'un produit de saison trusté par l'influence très personnelle d'Aymeric Barbary. Entre l'Asie, Londres et les volcans d'Auvergne. Un carrefour des saveurs qui attirent les gastronomes jusqu'au centre de ce petit village de 200 âmes. Pour vivre une aventure gustative heureuse de l'entrée au dessert.

Influences

ENTRE LONDRES ET LES VOLCANS

Une créativité exacerbée combinée à une vraie vision de la cuisine reconfortante et un dialogue des saveurs parfois inattendues, tels sont les marqueurs de la cuisine d'Aymeric Barbary. Avec cette influence nette de la sphère britannique, La Pachade ne suit aucun code. Seulement ceux imposés par le cycle des saisons. « Tout part d'un produit, et c'est l'imagination qui vient ensuite. Comme un chou qu'on propose en kimchi pour apporter un peu de pep's ».

Un chou fermenté donc, directement inspiré de la cuisine asiatique, l'autre grande bibliothèque créative du chef. « C'est cette simplicité mêlée à de la technique que j'aime. Mais aussi toutes les variétés d'épices, d'herbes, de pro-

cess de fermentation... » Une sensibilité qui vient soutenir les bons produits sélectionnés par le chef en ultra local. « C'est l'avantage d'être installé à la campagne, on a accès plus facilement aux bons produits, comme des œufs bio, du saint-nectaire de Sébastien Bony, des pousses et des fleurs qui viennent d'Olby... » Ainsi naissent des ravioles de chèvre du GAEC des Treize-Vents de Nadailat (commune de Saint-Gènes-Champagnelle), courges au zeste d'orange, poivre de Sichuan et noix de cajou. Ou encore un œuf bio mollet et croustillant de Delphine Guillot installée à Monges

« L'avantage d'être à la campagne, c'est d'avoir accès plus facilement aux bons produits ».

[commune de Gelles], posé sur une crème aérienne de maïs et sauge et accompagné d'une mouillette de pain maison au beurre fumé. Délicieusement régressif.



CROUSTILLANT DE JARRET DE VEAU LONGUEMENT CONFIT,

jus d'arabica et texture de champignons



Au beau milieu des volcans, dans cette campagne auvergnate peuplée de forêts et de prairies naturelles, les champignons tiennent une place particulière dans le cœur du chef. « J'ai toujours aimé ça depuis gamin. Je partais les cueillir avec mon grand-père, et c'était un super moment. Et durant le week-end, il préparait un plat à base de veau, ultra fon-

dant, qui cuisait très longtemps... C'est un vrai parfum d'enfance pour moi cette alliance veau et champignons », dit-il. Ainsi est né ce plat phare de la carte d'automne-hiver : un jarret de veau cuit à basse température pendant 8 heures, « jamais à plus de 100 degrés ». Les champignons ? Ils viennent se déposer sur cette tendre viande en multiples textures. Poêlés, presque

crus, en pickles, cèpes, girolles et autres trésors des sous-bois et des prés proposent un vrai concert de saveurs, le tout mêlé à un jus d'arabica, pensé comme un café bien fort qui vient arroser la fin d'un repas partagé en famille. Mais aussi et surtout pour amener une vraie longueur en bouche et encore un peu plus de caractère à ce plat iconique.



« Je cherchais vraiment à me rapprocher des clients, revenir à l'essentiel. Être dans une cuisine ouverte sur la salle par exemple, c'était très important pour moi. »