

### Pierre Legrand Chef "Locavore"

**L**A COQUERIE, LE CÉLÈBRE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DU COQ GADBY DE RENNES COMPTE DESORMAIS UN NOUVEAU CHEF. MARC TISON AYANT DEFINITIVEMENT QUITTE LA TABLE CE JEUNE CHEF PREND LA RELEVÉ, AVEC UN SEMBLANT DE FORCE TRANQUILLE.

UN PEU COMME UN HOMMAGE A MARC TISON, LA REDACTION DE F.A.R A RENCONTRE CE NOUVEL AMOUREUX DU "BEAU GESTE": PIERRE LEGRAND, CHEF LOCAVORE.



**"MARC TISON" AVAIT TOUT MIS EN PLACE, LE NIVEAU ETAIT TRÈS HAUT QUAND JE SUIS ARRIVÉ...**

Comme une évidence Pierre Legrand, jeune chef de 37 ans a repris les rênes de la Coquerie, restaurant gastronomique du Coq Gadby. Après avoir officié aux côtés de Philippe Legendre et Alain Passard, chefs étoilés du guide Michelin, il souhaitait revenir en région pour y proposer une cuisine plus en phase avec sa philosophie de la gastronomie: faire une cuisine simple, qui va à l'essentiel et qui est «vraie».

«Dire d'une cuisine qu'elle est simple, c'est simplement dire que l'on choisit de très bons produits, car le point de départ est là. Pêche de ligne, cuisson sans violence, turbot avec un simple crémeux de citron, j'essaye toujours de trouver une association qui produira de la magie gustativement mais sans fioriture».

«D'Alain Passard, j'ai retenu qu'il fallait rentré dans le produit psychologiquement!!» (Sourires...). C'est encore plus flagrant pour la viande, il faut parler à l'agneau, au pigeon et en salle quand le plat est un peu long à venir, on prévient le client «que la viande est sous la couette». Mais elle aura une finesse incomparable tout simplement parce que la chair aura eu le temps de se détendre. Je suis fasciné par tout ce que l'on peut faire avec la viande...»

#### LOCAVORE, MA CUISINE AU QUOTIDIEN

«Je suis sensible à l'environnement comme au plaisir du client; c'est pourquoi je fais une cuisine «saine & utile». je fais attention à l'équilibre alimentaire comme au facteur goût. Nous cuisinons avec des produits issus de l'agriculture biologique: mon risotto de quinoa aux langoustines du Guilvinec est parfait dans sa traçabilité, dans son goût, dans son éthique. Derrière la cuisine, il y a un message fort ou je rejoins Mme Brégeon. Nous ne travaillons qu'avec des

producteurs locaux mais dans une dimension régionale, c'est cela être locavore: être également dans une démarche de collaboration avec des maraichers locaux qui font du vrai et du logique.

Bientôt ce sera la fin de la St Jacques, alors, directement au port de pêche, je me réorienterai vers du rouget ou un bar de ligne.

C'est Marc Tison qui a développé le marché des Lices, en poussant les producteurs locaux, comme Annie Bertin à s'inscrire dans cette dynamique locale.

Proposer une cuisine du marché aujourd'hui, c'est dire à son client que pour lui, nous avons rencontré un ensemble de producteurs qui dans un rayon de 200kms proposent des produits sains.

Pour moi, en tant que chef, quand je prépare mes carottes ou mes courgettes, elles ont un visage, comme le fromage, comme le poisson et du coup c'est une autre relation qui entre en jeu. «

«Cela me permet de faire une «cuisine de l'instinct et de l'instant».

#### CUISINE DE L'INSTINCT ET DE L'INSTANT

«Pour cette dégustation des vins de Muscadet, j'avais carte blanche pour penser un menu en ayant la carte des vins. Je ne suis pas un oenologue averti, mais la structure du chenin est un régal avec une simple asperge.

Faire une transcription du plaisir du vin et réussir à trouver l'accord parfait avec des produits de saison est excitant, car il faut raisonner en sens inverse.

En général, on choisit d'abord ce que l'on mange et ensuite on se dirige vers un vin qui en accompagnera le goût. Je suis un fanatique du goût».

Reportage et photos/Laurence Garel

RESTAURANT LA COQUERIE\*  
LE COQ GADBY  
155 RUE D'ANTRAIN  
35 000 RENNES  
02 99 38 05 55