



Les bonnes choses ont une fin. Nous terminons nos interviews en apothéose avec celui d'**Etienne Robbé** du restaurant **Le Morvan** à Quarré-les-Tombes dans l'Yonne. Conseillé par Marc Meneau, après un bac d'enseignement général, notre homme à la casquette est allé passer un BTS de restauration à l'école hôtelière de Strasbourg. Depuis 13 ans, il a repris l'établissement de ses parents sur la route des Settons, bâtiment contemporain qu'il améliore d'année en année. D'une propreté exemplaire, l'hôtel-restaurant a acquis une réputation qui dépasse le département et sa cuisine attire une clientèle étrangère notamment belge et anglaise particulièrement fidèle. Pas de fioritures, pas de forfanteries, rien d'ostentatoire dans cette maison particulièrement bien tenue par un morvandiau de souche, encore un. « *Pour s'installer dans le Morvan, il faut être morvandiau* ». Cet aphorisme d'Etienne Robbé correspond à son tempérament d'homme modeste qui n'a pas le temps de faire du battage. Il se consacre à l'essentiel : bien recevoir en commençant par une cuisine, le plus souvent possible, axée sur le terroir. Et c'est ainsi que, par exemple, il présente en deuxième plat une salade au pain d'épices maison (recette de M. Dechaintre son prof de l'école alsacienne qui a été pâtissier à Dijon) avec des lichettes de jambon du Morvan du Folin, d'Arleuf. Allez, disons-le maintenant, de chez Dussert au sujet duquel un article serait intéressant s'il se prolongeait pour faire un état des lieux du jambon sec, salé et séché du Morvan. Le charolais, ici comme ailleurs, pas toujours régulier, pas toujours apprécié, assure sa domination en ne quittant la carte que les semaines à thèmes. En revanche, ici comme ailleurs, les carpes même petites ne sont plus à la carte. Le sandre de Rungis est préféré à la truite d'élevage (« les Fario n'ont

plus le goût de mon enfance ! »). Il est magnifié par une cuisson exacte. Les terrines et les ballottines de charcuterie sont faites maison y compris le foie gras d'origine des Landes. L'andouillette de Clamecy est retravaillée, panée avec du pain d'épices, accompagnée de haricots coco à la graine de moutarde. Les producteurs locaux fournissent Etienne Robbé en légumes oubliés, ces biscornus à la mode, en pain (sauf les week-end où la boulangerie est faite maison), en viandes de Corbigny et en vins de Vézelay tout proche. Dans ce coin septentrional du Morvan, on n'hésite pas à vanter la suprématie des blancs autochtones sur le Melon de Tannay. Mais notre chef, s'il s'adresse aussi plus loin - escargots non turcs de Curgy, moutarde fine et aromatisée parisienne, volailles de Bresse, gibiers de Sologne parce qu'à proximité les chasses sont « trop petites » et qu'en Sologne le fournisseur s'occupe de la gestion du registre et des aspects sanitaires -, notre chef donc affectionne s'approvisionner dans son verger pour la Belle-fille, une très belle pomme qui pourrait être l'emblème de toutes ces excellentes variétés morvandelles. Les pommes, cette année, offrent une récolte exceptionnelle. Le miel de trèfle ou d'acacia vient de chez sa cousine de Lauret. La maman, 83 ans, œuvre encore en cuisine et a, avec son fils, la spécialité des confitures notamment celle d'oranges amères qui en février fourre le pain d'épices à la farine de blé noir. Ils confectionnent également des coulis et des gelées de mûres, de pissenlit, etc. Les fromages ne viennent que de l'abbaye de la Pierre qui Vire dans un affinage parfait. Cette année la truffe locale n'est pas parfumée mais les asperges sauvages de Chalaux ont pendant 15 jours de fin mai, début juin fait le régal de la clientèle. Le cerfeuil sauvage a repris au jardin. Il agrémenté heureusement certains plats, les quadrilogies que Etienne Robbé décore assez rarement de fleurs comestibles. Notre cuisinier fait partie de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne, structure peu contraignante. D'une façon générale il n'apprécie pas les lourdeurs administratives qui l'écartent de ses fourneaux et de son métier. Ce qui l'intéresse avant tout c'est la qualité du produit, son goût. Il considère qu'en Morvan malgré les difficultés d'approvisionnement pour une vingtaine de repas par jour, il trouve néanmoins des produits de qualité qui lui permettent d'authentifier sa cuisine, à des prix qu'il considère peu élevés ou corrects. ■

EN GUISE DE RÉSUMÉ :

Finalement on se rend compte que l'emploi des produits du terroir par les chefs est soit quelque chose de naturel, soit une question de principe qui se traduit souvent par le nom Morvan dans leur raison sociale (nom que l'on retrouve dans des établissements qui ne sont pas morvandiaux). Qu'à chaque fois cela participe plus d'une action militante que d'une récupération commerciale. Les réelles difficultés de prix et d'approvisionnement en quantité n'entament en rien la volonté qu'ils ont tous de mettre en avant une qualité indubitable, originelle, originale loin d'être rustique et qui, même, peut être à la pointe de la nouveauté. Vos avis nous intéressent ! ■

