

GILLES BÉRARD

LA CUISINE AU NATUREL

Dans sa délicieuse maison de Chapaize (71), Gilles Bérard s'attache à révéler la vraie saveur des produits. Sa cuisine au naturel épouse son époque et respecte les saisons.



Gilles Bérard et son épouse Laurence.

Et si c'était ça la gastronomie de demain ? Une cuisine simple et juste, qui va droit au plaisir, sans perdre son âme dans les méandres d'une sophistication hasardeuse et parfois mal maîtrisée ? Une cuisine de produits de qualité, cuisinés pour ce qu'ils sont et magnifiés par la technique d'un chef qui possède ses bases mais qui n'en fait pas des tonnes pour épater la galerie ? Gilles Bérard est ce chef-là. Dans sa charmante maison de village blottie au pied de l'église de Chapaize, au cœur du triangle d'or de la Bourgogne romane - Cluny, Mâcon, Tournus - il régale ses hôtes comme on traite des amis. La Table de Chapaize est une table rare. Parce qu'une vraie cuisine gastronomique dépouillée de l'apparat, débarrassée de son superflu et cependant généreuse et bien présentée, ça ne court pas la campagne. Un exemple ? Gilles accompagne son parfait pavé de sandre d'une simple purée de courge cuite à la vapeur, assaisonnée d'un peu de sel et de poivre. "Pourquoi devrais-je masquer le goût d'un

légume d'exception par des épices, de l'huile d'olive ou le gras du beurre ?" Interroge-t-il. "Toute la démarche consiste à révéler la vraie saveur des choses : jamais plus de trois textures, jamais plus de quatre saveurs par assiette, pour que le palais ne se perde pas..." Laurence et Gilles se sont installés en 2009, à l'issue d'un parcours classique de jeune chef ambitieux. Gilles Bérard s'est ouvert l'esprit en cuisinant loin de ses bases, à Beyrouth, à Montréal, à Saint-Barth et à Mexico. Il a appris le métier de saucier avec la brigade de MOF de Bocuse, il s'est rôdé à la Tour Rose (Lyon), et émanché des classiques chez Meneau (Saint-Père sous Vézelay - 89). Il portait la casaque de l'écure Loiseau, comme chef de Loiseau des Vignes, à Beaune (21), lorsqu'il a franchi le rubicon de la création d'entreprise. Sa maison de Chapaize, rétapée dans le cadre d'une opération "Cœur de Village" du Conseil Régional de Bourgogne, est à l'image de sa cuisine : contemporain, simple et chaleureuse. Les deux petites salles et la mezzanine