

Mouzon / Gastronomie Le GaultMillau 2009 distingue Brice Buffet des Echevins

« JE ne m'y attendais pas, ce fut une grande surprise », confie Brice Buffet qui, exceptionnellement, a dû abandonner ses fourneaux, dimanche et lundi derniers, pour monter à Paris recevoir son trophée, à l'instar des 21 autres jeunes pousses de la cuisine française.

Soirée au Piazza Athénée, déjeuner au Fouquets, et, surtout, rencontres avec tous les grands noms de la gastronomie qui, depuis toujours, le font rêver.

Le jeune Ardennais de 34 ans s'y attendait d'autant moins qu'il a repris Les Echevins pour pouvoir s'installer à son compte, voilà seulement deux ans.

Lui en cuisine, son épouse, Séverine, en salle, le couple ne ménage pas ses efforts pour animer cet établissement que tenait, auparavant, Pascal Oudéa (de La table d'Arthur R à Charleville) : « Le trophée, c'est aussi mon épouse. Sans elle, je n'y serais pas parvenu. Elle est le lien entre la cuisine et la salle. »

Leur maître-mot, la simplicité. « On essaie de créer une cuisine inventive et qui nous plaise d'abord », souligne le chef mouzonnais qui est issu de la première promotion du lycée de Bazeilles avec un Bac de technicien hôtellerie-restauration, assorti de formations complémentaires traiteur et pâtisserie. Un

bagage solide qui lui a d'abord ouvert les portes de Matignon, et d'autres maisons réputées comme Le Petit comptoir à Reims où le jeune cuisinier a rencontré Séverine et, par la suite, Le [Mirazur] où officie Mauro Calogreco, « Cuisinier de l'année 2009 ».

Dix années riches d'expériences pour cet artiste des saveurs qui réalise tout lui-même de A à Z, y compris les pains et les desserts. A l'image de la maison, une demeure du patrimoine restaurée joliment, Brice et Séverine réinventent les traditions du terroir dans une cuisine créative, « axée sur le goût ».

Le bar de ligne rôti sur la peau, nappé de jus de veau mijoté pendant deux jours, se marie avec des trompettes de la mort poêlées ; les escargots, préparés en beignet, épousent les cèpes revenus avec des herbes et des noix et une émulsion au potiron, pour un accord chaud froid inattendu ; la terrine de pied de cochon est enrobée de pâte à filo, dorée à l'huile d'olive, et dégustée avec une vinaigrette aux câpres, cornichons et herbes fraîches : le croustillant et le fondant, l'acidité et la douceur.

« C'est tout simple », insiste Brice Buffet. « On ne cherche pas des tonnes d'accords, mais juste trois ou quatre notes dominantes pour chaque plat », explique celui qui mise avant

tout sur la fraîcheur et travaille beaucoup les produits locaux : farines d'Hannogne, tome et jambon d'Ardenne, bœuf de Montmédy et légumes du Fond de Givonne, le berceau natal !

La carte est courte, limitée à trois entrées, quatre plats, deux fromages et quatre desserts, mais déclinée à travers quatre menus dont « le menu qui se tait », réalisé à la demande et suivant l'inspiration du moment !

Elle est renouvelée chaque mois, sauf pour le fondant au chocolat, cuit à la minute et servi avec une glace vanille maison.

C'est déjà un incontournable !

Les échevins, 33, rue Charles-de-Gaulle à Mouzon. Tél.03.24.26.10.90. Fermé le dimanche soir, le lundi soir et le mercredi soir.

D.B.