HÉRITIERS OU CONVERTIS, ILS ONT L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT DANS LE SANG ET L'AIR DU TEMPS DANS LA TÊTE

Par **Arthur Loustalot**

« Une extraterrestre », se présente-t-elle. Dorothée Kendall organise la récolte de « l'or blanc » des marais salants de l'île de Ré. Elle gère les stocks et les ventes, promeut son produit phare et rare, la fleur de sel, reprenant une longue tradition d'« agriculteurs de la mer » dont ni les gestes ni les outils n'ont changé depuis le XIIe siècle. Ce n'était pas gagné, car le mot même de « saunier » était en passe de disparaître. Mais c'était avant. Quand le métier était en danger. Aujourd'hui, les marais salants sont un des trésors de l'île. On voudrait croire que Dorothée est l'héritière d'une vénérable lignée de pêcheurs de sel. Ce n'est pas si simple. Avant… elle vivait en Afrique. Au Bénin, au Burkina Faso, en Afrique du Sud, en Côte d'Ivoire, partout où elle trouvait « une philosophie de vie humaine ». Avant, elle travaillait dans la bière, puis dans les lubrifiants pour machines… Mais elle n'a pas changé de maxime. Elle s'affirme pour « le savoir-être avant le savoir-faire ». Ils sont de plus en plus nombreux comme elle. A commencer par les sauniers. Ceux de l'île de Ré ont de 28 à 85 ans. Certains ont été prof de philo, comptable, géologue… Une vie, ce n'est plus assez pour un seul homme.

Clara Solvit et Lucien Dumond font partie de cette génération Y qui, en quête d'authenticité, troquent le clavier contre le tablier. Pour ces néo-fromagers, le tournant a eu lieu il y a quatre ans. Après quelques années dans le marketing, Clara apprend en alternance l'affinage, la découpe et la dégustation chez Laurent Dubois, Meilleur ouvrier de France. Et elle entraîne Lucien, son amoureux, saunier et étudiant en photographie. Ils ont un coup de cœur pour l'une des plus anciennes fromageries de Paris, 75, rue Jean-de-La Fontaine. Mais aussi pour nombre de producteurs. Avec leurs fromages fermiers, ce sont des histoires de passionnés qu'ils mettent en avant. Comme celle de David Bodin, plombier électricien reconverti dans l'élevage de chèvres. Un expert qui peut identifier ses 120 bêtes au premier coup d'œil.

Il y a encore trois ans, Franck Chabert présidait une association sportive à Clermont-Ferrand. « J'avais un besoin immense de liberté. De passer mes journées dehors. » Il s'active aujourd'hui dans une microferme – « à taille humaine », précise-t-il – nommée « Le domaine du Kheir », en hommage à sa femme, Kheira, et aussi « parce qu'en arabe "kheir" veut dire "le bien". » Le couple y pratique un maraîchage certifié agriculture biologique avec l'obsession du retour à « un savoir-faire disparu, sans produits chimiques ». Paillage et désherbage manuel, surélévation des planches pour réchauffer la terre, plantations de fleurs pour attirer les abeilles, création d'un écosystème… Un métier physique que Franck a appris en quelques mois. Courges musquées de Provence, radis roses de Chine… La première saison est « merveilleuse », la deuxième s'annonce aussi bonne. A Peschadoires, Kheira jure qu'elle a trouvé son « lifestyle » idéal : « On travaille sept jours sur sept, mais en famille ! » Sur le marché, Yamine, 9 ans, et Assia, 11 ans, conseillent déjà les clients.

Trouveront-ils leur « vocation » comme Sylvain Bessierre, à 14 ans ? Quand d'autres rêvent encore d'être pompiers, ce fils de menuisier décide qu'il sera charcutier-traiteur. Il débute à Angers, Laval, Nantes et Paris, puis se met à son compte à Rennes, en 1999. Il exerce depuis plus de trente ans et, pourtant, il éprouve toujours la même passion au moment de s'enfermer dans son laboratoire pour « inventer ». Faire de l'authentique, pour lui, c'est permettre aux souvenirs de remonter. Sa « madeleine », c'est une terrine de boudin noir à la saveur du verger, agrémentée de pommes et de poires. Il a reçu le label Qualichef, la garantie que l'artisan a réalisé lui-même les dix produits populaires, de l'iconique jambon blanc à l'andouille. Président des charcutiers-traiteurs de Bretagne, il rêve de susciter des vocations et se sent un peu l'âme d'un psy : « Pas de vie sans commerces de quartier. Nous avons des clients qui viennent chaque jour pour le contact humain. » Sa mission : « Faire plaisir ! Mettez des gens pour discuter autour d'une table. Ajoutez de la charcuterie. L'ambiance n'est plus la même ! »

La convivialité, c'est la grande valeur à défendre. Il y en a pour tous les goûts, pour tous les coûts aussi… Par exemple, le caviar aussi, ça peut être du partage. « Et en plus, c'est sexy ! » affirme Raphaël Bouchez. Lui, son père, il l'a choisi : Jacques Nebot, expert en caviar iranien. « Comme un second papa, il m'a appris le métier. » En 2001, ils fondent Kaviari. Sept ans plus tard, alors que le commerce de caviar sauvage est interdit, Karin, la fille de Jacques, les rejoint. La directrice générale va les aider à ouvrir le chapitre caviar d'élevage. Si les Français ont l'habitude de transmettre un savoir-faire, dans ce domaine, ils le reçoivent : Jacques et Raphaël vont enseigner le leur aux éleveurs. Du prélèvement de la « rogue » (poche d'œufs) jusqu'à l'affinage dans les laboratoires d'Ivry-sur-Seine par Bruno Higos, « master en caviar », chaque étape répond à un cahier des charges où l'exception est la règle. Jusqu'à la dégustation, dans les Delikatessen, ces épiceries fines, lancées par Karin et son frère Laurent, où règnent « gourmandise et chaleur humaine ».

Cette passion, qui peut soulever les montagnes, fait se lever aux aurores Valérie Guérin. Effet de la tramontane, sans doute, ses vignes lui font la révérence. Valérie est passée par les bancs de Sciences po, mais un héritage l'a fait changer d'horizon. Aujourd'hui, ses treize carrés de ceps, qui donnent chacun une cuvée, elle les appelle ses « jardinières ». « Je bichonne, je cisèle », explique-t-elle pour parler de son travail. C'est-à-dire qu'elle taille court, allège la souche pour la renforcer et gorger les branches de sève. « Faire moins pour faire mieux », dit-elle. Et le miracle s'accomplit. Avec certaines parcelles, elle réalise trois vendanges – à trois maturités de grains distinctes – et trois vinifications à tirages limités. Du jamais-vu. Comme son rosé, frais, fin et profond, élaboré pour « être beau sur la jeunesse et aller dans le temps ». « Une révolution de la pensée ! » affirme-t-elle.

FAIRE DE L'AUTHENTIQUE, POUR SYLVAIN, C'EST PERMETTRE AUX SOUVENIRS DE REMONTER

Héritier, ce n'est pas un mot qu'ils aiment. « Nous sommes plutôt des transmetteurs », lance Edouard Haag, patron de la plus vieille brasserie de France. C'est en 1844 que commence l'aventure Meteor, sur un site qui date de 1640. « Mon arrière-arrière-grand-père s'est installé ici… Je représente la septième génération de brasseurs », dit son père, Michel qui, à 74 ans, peut enfin souffler. Edouard, 34 ans, le plus jeune de ses quatre enfants – études de commerce à l'ESCP à Paris et Londres, séjours au Mexique et à San Francisco, création d'une start-up à La Courneuve –, a repris les rênes. Lui aussi s'appuie sur le passé, mais pour avancer : recettes éphémères, ouverture d'un bistrot à Strasbourg et mise au point d'une bière bio. L'air du temps… depuis deux siècles.

De la côte de bœuf persillée à souhait, son emblème, Jean-Baptiste Bissonnet, boucher haute couture, peut parler pendant des heures, étirant les syllabes comme pour faire durer le plaisir. Le « louchebem », l'argot des bouchers, il l'a appris au berceau : sixième génération d'une dynastie qui « ne se passe pas des témoins mais des couteaux » depuis Napoléon III. Après l'Ecole des cadres à la Défense, puis deux ans de Finance à Genève, il annonce à son père Bernard : « J'arrive ». « Le métier dans le sang », aussi à l'aise au billot que derrière un bureau, il défend l'art de la découpe hérité de son grand-père Jean – « un visionnaire » qui a inventé le cœur d'aloyau – et les produits de terroir, des agneaux de Lozère au porc noir de Bigorre, « ce que la France a de plus beau ». Pour sélectionner le meilleur à destination de ses « amis les chefs », il se lève chaque jour à 4 heures. Parmi ses clients : des palaces, des étoilés Michelin, des restaurants de quartier et l'Elysée, depuis le général de Gaulle… qui « payait avec ses deniers personnels ».

Derrière ce qu'il y a de meilleur sur les tables françaises, il y a toujours une histoire. Du culte de la tradition à la soif de révolution, l'art de vivre continue sa métamorphose. Le temple a trouvé ses gardiens. Mais il lui faut aussi des fidèles. Ils comptent sur nous. ■

EDOUARD** (à g.) **ET MICHEL HAAG
Patrons de la brasserie Meteor
Brasseurs de père en fils depuis 8 générations à Hochfelden. Quand Michel était adolescent, l'Alsace comptait 23 brasseries indépendantes. Aujourd'hui il ne reste plus que Meteor. Pour croire en l'avenir, le duo parie sur un cocktail d'innovation et de tradition.