



Christophe Aribert

La maturité d'un cuisinier

À Uriage-les-Bains, près de Grenoble, rendez-vous avec ce chef doublement étoilé, et sa cuisine d'une grande subtilité.

Texte Pierrick Jégu. Photos Laurent Grandadam.

De façon très classique, on pourrait commencer par détailler son parcours par le menu, citer les grandes maisons dans lesquelles il a forgé son savoir-faire comme pour justifier l'intérêt qu'on porte à Christophe Aribert. Mais à quoi bon, après tout. À 44 ans, ce chef est arrivé à maturité depuis plusieurs années maintenant, a digéré les influences passées pour inventer une cuisine personnelle. Bref, ce n'est pas son CV qui nous amène jusqu'à lui, mais juste l'envie de tutoyer l'univers d'une toque deux étoiles enracinée à Uriage-les-Bains, écrin de verdure très préservé sur les hauteurs grenobloises. Il est là-bas chez lui, aux commandes des cuisines des Terrasses, le restaurant du Grand Hôtel de cette petite et séduisante station thermale, tandis que son frère Fabien dirige la maison. De la capitale de l'Isère, la route grimpe sur quelques kilomètres puis apparaît le casino, à l'architecture contemporaine, et la silhouette de l'hôtel au seuil d'un parc magnifique qui offre une échappée belle au regard des clients de l'établissement. Au fil d'une histoire en plusieurs chapitres, Christophe Aribert a occupé tous les postes, de commis à chef, dans les cuisines en sous-sol des Terrasses. Pendant le coup de feu, sa place est au passe, au dressage, pour poser la

dernière pierre à l'édifice d'assiettes exécutées par une brigade fidèle d'une petite dizaine de personnes, Loïc et Chloé, ses seconds, ou encore Yannick, le pâtissier. En salle, ils sont autant – dont l'excellent sommelier Jean-Jacques – à bichonner les convives d'un jour confortablement installés dans un décor cosu, avec des tables larges soigneusement nappées, des banquettes rouges et des tirages XXL de superbes photos de nature, ici un torrent de montagne, là un sous-bois, etc.

Tout en subtilité

Avant de prendre la direction d'Uriage, nous avons pris quelques routes buissonnières pour traverser le Vercors, région natale du chef, et nous arrêter notamment à la pisciculture de la Vernaison. C'est d'ici que proviennent les sublimes truites arc-en-ciel. Le pisciculteur n'a jamais pris le temps de faire le petit voyage jusqu'à Uriage pour aller goûter ses poissons en habits gastronomiques... Dommage, il aurait, avec ce plat, touché du doigt et de la fourchette une des facettes de la cuisine de Christophe Aribert : une délicatesse extrême dans l'approche du produit et, en l'occurrence, dans la cuisson de la truite. Les autres marqueurs du répertoire du chef ? La subtilité

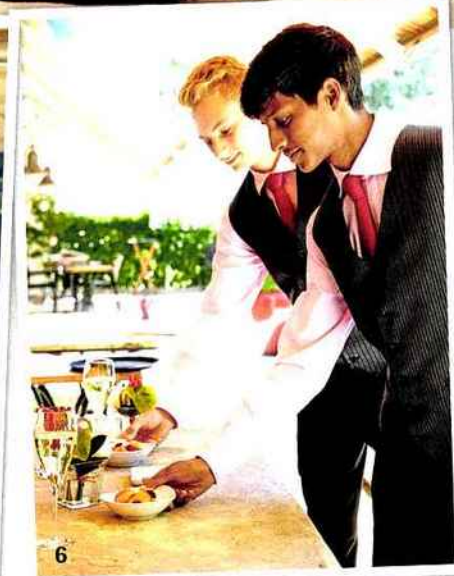


Au passe, pendant le service, le chef vérifie une sauce avant de la servir.





1. C'est l'heure de la mise en place pour l'équipe, avant le service. Au premier plan, Loïc Chambaz, fidèle second de Christophe Aribert, est le pilier de la cuisine depuis des années. **2.** La précision est aussi de rigueur pour la pâtisserie. **3.** Le dressage et la vérification minutieuse de Christophe Aribert : rien ne passe en salle sans passer par lui. **4.** À la tête d'une carte des vins très intéressante, le sommelier Jean-Jacques Rueil accompagne la cuisine du chef avec beaucoup de tact et de délicatesse. **5 et 6.** Côté salle, le décor est feutré et cosu ; côté terrasse, on profite de la vue sur le parc d'Uriage-les-Bains.





des accords et des contrastes de goûts et de textures, la légèreté d'une cuisine sans beurre ni crème, l'humilité via le refus du démonstratif et du spectaculaire, le sens du détail illustré notamment par des assaisonnements ultra-précis, la quête perpétuelle de la cohérence dans les assiettes qui sont le siège de sensations multiples, d'un dialogue entre tous les éléments qui la composent. À la dégustation de chaque plat, le travail doit s'effacer devant l'apparente simplicité et l'évidence gustative : de ce point de vue, on imagine l'affaire assez mal embarquée à la lecture des épousailles entre foie gras poêlé et fraise, avec comme témoin une sauce aigre-douce composée de vinaigre de Banyuls, miel et Antésite. Le mariage se révèle pourtant d'une harmonie bluffante.

Une cuisine locale mais ouverte

Proche de sa montagne et de sa terre, Christophe Aribert cuisine naturellement les produits de son terroir – la truite, la féra du Léman, la pintade du Trièves, la noix, l'Antésite... – mais ne s'enferme ni dans ce concept régionaliste, ni dans un autre. Esprit large ouvert, il

œuvre à l'instinct, se passionne aussi pour la mer, pourtant à plusieurs centaines de kilomètres de son piano, rôtit par exemple la langoustine avec beaucoup de tact avant de l'escorter de pois gourmands, livèche, amandes et d'un sorbet à la truffe. Quand parfois des chefs se sentent obligés de justifier le prestige de leur table par l'utilisation exclusive de produits très onéreux et un peu « paillettes », lui ne s'interdit pas de bâtir un plat assez épatant autour d'une matière première aussi « basique » que l'artichaut, mis en crème et accompagné notamment d'une gelée de champignons... Créatif, Christophe Aribert ? Bien sûr, mais il met les choses dans le bon ordre, comme il l'explique dans son livre *Aribert*, aux éditions Laymon : « Je me fous d'être créatif pour être créatif, je veux vivre ma cuisine profondément et sincèrement... Il ne faut pas oublier que la notion de travail est la plus importante. On n'est un artiste à un moment donné que si on est un artisan parfait tous les jours. » ❖

Les Terrasses d'Uriage, Uriage-les-Bains. Ouvert le soir le mardi mercredi, jeudi, vendredi et samedi, et le midi le vendredi, samedi, dimanche. Menus à 108 €, 159 € et 185 €. Menu du marché (servi le midi hors jours fériés) à 69 €.

TRUITE, BOUILLON COMTÉ-NOIX ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Raffiné

Préparation : 30 mn. Cuisson : 45 mn. Pour 4 personnes :

■ 2 truites de 500-600 g ■ 500 g de champignons de Paris ■ 250 g de comté ■ 50 g de noix de Grenoble ■ 1 botte d'oignons cébettes ■ Sel fumé, fleur de sel, poivre, gros sel gris de Guérande ■ Huile d'olive

■ Levez, parez puis désarêtez les filets de truite. Mettez les filets dans le gros sel pendant 10 mn. Réservez.

■ Coupez 250 g de champignons en 4, plongez-les dans 75 cl d'eau froide, laissez cuire 30 mn à partir de l'ébullition. Retirez les champignons et réduisez le bouillon de moitié. Portez cette infusion à nouveau à ébullition. Mixez avec le comté râpé et 40 g de noix de Grenoble. Passez au chinois puis rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel fumé. Réservez.

■ Disposez sur une plaque une feuille de papier cuisson, arrosez d'un peu d'huile d'olive, ajoutez les oignons cébettes émincés et le reste des champignons taillés finement à la mandoline. Assaisonnez avec de la fleur de sel, du poivre et arrosez d'un peu d'huile d'olive. Passez au four 3 à 4 mn à 180 °C.

■ Dans une poêle antiadhésive, à feu doux, cuisez les filets de truite sur la peau à l'unilatérale, dans un filet d'huile d'olive, 3-4 mn. Quand les filets sont encore rosés mais commencent à devenir blancs, retirez la poêle du feu et laissez les filets dedans encore 3-4 mn pour qu'ils finissent de cuire doucement.

■ Émulsionnez le bouillon champignons-comté-noix. Dressez les filets de truite au centre des assiettes, ajoutez les champignons et le reste des noix de Grenoble. Ajoutez enfin l'émulsion.

Notre conseil vin : un arbois blanc (savagnin).

