



« JE PRÉFÈRE BIEN FAIRE LES CHOSES
POUR VINGT-CINQ OU TRENTE PERSONNES,
QUE MAL POUR SOIXANTE-DIX ».

ESPOIR 2012

Sandy Caire

L'ÉTOFFE DES GRANDS

À Beuzac, dans le cadre intime des gorges de la Loire, Sandy Caire se positionne comme l'un des plus sûrs espoirs de la gastronomie auvergnate. À trente-six ans, ce chef atypique entend faire évoluer sa cuisine vers toujours plus de liberté et de spontanéité.

TEXTES : GILLES DUPUY — PHOTOS : JEAN HARIXÇALDE



Il vient de souffler ses trente-six bougies, mais en termes d'investissement et de détermination, Sandy Caire a déjà l'étoffe d'un grand. Installé à Beuzac depuis 2002, ce jeune chef s'est très vite imposé comme l'une des figures qui comptent dans le paysage gastronomique auvergnat, ce dont témoignent volontiers ses condisciples des Toques d'Auvergne, qui voient en lui l'un des plus sûrs espoirs de la profession. Rien ne prédestinait pourtant ce fils d'horloger-bijoutier à devenir cuisinier, et en choisissant de s'installer dans ce recoin des gorges de la Loire, Sandy Caire ne s'est certainement pas facilité la tâche. Certes, le week-end, nombreux sont les Stéphanois, les Lyonnais et même les Clermontois qui viennent prendre l'air sur les berges du plus long fleuve de France. Mais au hameau de Bransac, les jours de semaine sont parfois longs, à l'ombre de la petite gare, du pont métallique et dans l'attente d'un client volatile, pas toujours disposé à faire le détour par l'Auberge du Barret. Sandy Caire en est bien conscient, lui qui a choisi une façon bien à lui de travailler, seul avec un second aux fourneaux, tandis qu'en salle, Christiane (sa mère) se charge du service. « *Je préfère bien faire les choses pour vingt-cinq ou trente personnes, que mal pour soixante-dix* », assure ce perfectionniste, persuadé qu'« *en famille, on parle le même langage* ». De fait, Alain (son père) n'est jamais bien loin du restaurant, dans un rôle de factotum qui lui sied à merveille, toujours prêt à changer une ampoule ou s'occuper du jardin.



La cuisine sincère et généreuse de Sandy Caire trouve tout naturellement sa place dans cet écrin de fraîcheur et de lumière.

La qualité de l'approvisionnement

Ainsi épaulé, Sandy Caire a tout le loisir de se consacrer à la cuisine, à la manière d'une passion qui se serait peu à peu imposé à lui, telle une lente évidence. Entré « un brin par hasard » dans la profession, cet Altiligérien¹ pur jus a décroché son CAP en 1993, et c'est muni de ce simple viatique qu'il a entamé un tour de France des tables de prestige, se familiarisant avec la grande gastronomie chez Pic, à Valence, ou chez Bernard Loiseau, à Saulieu. Mais c'est tout près de chez lui, auprès de Régis Marcon, qu'il a vraiment vécu la cuisine comme une révélation. « On bossait comme des fous, animés par une vraie dynamique, et ça reste une très grande

expérience ! » Un souvenir indélébile, donc, mais une référence parfois lourde à porter. « Certaines personnes viennent chez moi pour manger du Marcon en moins cher. Elles se trompent d'adresse ! » Car même s'il se veut modeste (« Je ne suis qu'un artisan cuisinier »), Sandy Caire a du caractère à revendre, ainsi qu'une personnalité bien affirmée. Pas question pour lui de faire « à la façon de ». Sa cuisine, il en assume parfaitement la paternité. Alignée sur les saisons (« La meilleure façon de respecter le produit »), elle s'appuie d'abord sur une grande maîtrise technique, mais également sur la qualité d'un approvisionnement à caractère essentiellement local : viande de Craponne-sur-Arzon, truites du Lignon, fruits rouges labellisés des monts du Velay, champignons des forêts de Haute-Loire...

« Stylisme culinaire »

« J'ai de plus en plus envie d'une cuisine axée justement sur le produit, d'une cuisine qui aille droit au but, sincère et généreuse », affirme Sandy Caire, qui entend désormais se libérer des contraintes de la carte pour nouer un véritable lien de confiance avec ses convives. « J'ai la chance d'avoir des clients qui me suivent depuis le début, j'aimerais maintenant leur proposer autre chose, peut-être moins de choix, mais plus de variété, plus de spontanéité aussi. » Dans un futur proche, les choses devraient donc évoluer à la Table du Barret, avec beaucoup de (bonnes) surprises au programme. Mais que les fidèles se rassurent, Sandy Caire n'entend pas « heurter leur sensibilité. J'ai bien trop de respect pour eux, pour ce qu'ils m'ont apporté ! » Une chose est sûre, le côté visuel de sa cuisine sera préservé, un aspect revendiqué haut et fort par cet amateur de photographie, qui n'hésite pas à parler de « stylisme culinaire » et « conçoit chaque assiette comme un tableau ». Adoubée par tous les guides gastronomiques – du Gault & Millau au Michelin, qui lui a attribué un précieux « Bib gourmand », synonyme de « repas soignés à prix modérés » –, la Table du Barret devrait donc encore longtemps proposer ces désormais classiques que sont le foie gras rôti aux pommes du Pilat, la potée de cabillaud clouté au saucisson d'Auvergne ou le Parmentier d'agneau au romarin. Le tout dans l'ambiance lumineuse d'une salle fraîche comme une aube de printemps et dans la convivialité savamment entretenue par l'irremplaçable Christiane Caire. ■

1 – Habitant de la Haute-Loire.

La Table du Barret, Bransac, 43590 Beauzac.
Tél. : 04.71.61.47.74. www.latabledubarret.com/
Menus à 19 euros (le midi en semaine) et de 23 à 59 euros.

Aux environs. Assez bizarrement méconnues (notamment des Clermontois), les gorges de la Loire forment pourtant le but de balades mémorables. Le plus souvent encaissées, elles s'évasent en vastes bassins, tels ceux de Chamalières ou de Monistrol. Tout à la fois frontière et voie de passage, le jeune fleuve est logiquement jalonné de châteaux, parfois très haut perchés : Artias, Chalençon, Valprivas ou encore Rochebaron, Amoureusement restauré par une association de passionnés, la forteresse médiévale de Rochebaron (XII^e-XV^e siècles) est l'une des ruines plus imposantes d'Auvergne. Elle accueille des démonstrations de vol libre de rapaces (« Les Aigles de Rochebaron »), une fête médiévale, des repas, des concerts... À découvrir également, l'église romane de Chamalières-sur-Loire, l'une des plus belles de Haute-Loire, et surtout le Musée des manufactures de dentelles de Retournac, dont la superbe scénographie permet de mieux comprendre l'économie qui régissait naguère l'art de croiser les fils dans le Velay.

• Association Les Amis de Rochebaron, 43210 Bas-en-Basset. Tél. : 04.71.61.80.44. www.rochebaron.org/
• Musée des manufactures de dentelles, 14, avenue de la Gare, 43130 Retournac
Tél. : 04.71.59.41.63. www.ville-retournac.fr/musee/

16 en Auvergne



Mi-cuit de noix de Saint-Jacques, confit de courgettes à l'estragon, salade d'herbes et de fleurs

Pour 4 personnes • 6 Saint-Jacques • 3 courgettes • 1 bouquet d'estragon
• 1 jus de citron • 4 cl de sauce soja • 4 cl d'huile d'olive • Sel et poivre
• Fleur de sel • Pétales de fleurs • Mélange d'herbes.

Le confit de courgettes • Tailler les courgettes en cubes et les blanchir 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.
• Blanchir le bouquet d'estragon 1 minute, puis égoutter.
• Mixer les courgettes et l'estragon et vérifier l'assaisonnement.
Les Saint-Jacques • Couper les Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur, les mettre à mariner 15 minutes dans un mélange d'huile d'olive, de soja et de jus de citron.

Dressage • Dans une assiette plate et très froide, dresser sur le fond le confit de courgette à l'estragon avec un emporte-pièce rectangle pour faire une bande.
• Disposer trois moitiés de Saint-Jacques mi-cuites sur le confit, les arroser de marinade, assaisonner chaque Saint-Jacques de fleur de sel et d'un tour de moulin de poivre. • Assaisonner le mélange herbes et de fleurs à l'huile d'olive et au jus de citron.



Cote de veau rôtie au sautoir, pommes de terre fondantes et cèpes

Pour 3 personnes • 1 cote de veau de 400 g environ • 3 cèpes bouchon • 3 pommes de terre • 2 gousses d'ail • 1 échalote • 1 quart de litre de graisse de canard • 1 quart de jus de veau • 70 g de beurre • 1 l de bouillon de poule • 1 bouquet de serpolet • Sel et poivre.

Les pommes de terre • Tourner les pommes de terre en forme de pied de cèpes, puis les cuire dans un bouillon de poule pendant 10 minutes à frémissement. • Les égoutter et les rôtir dans un peu de graisse de canard pour leur donner une jolie couleur dorée.

Les cèpes • Détacher les têtes des cèpes de leur queue. Les pocher dans le bouillon de poule pendant 3 minutes à frémissement, puis les égoutter.

La cote de veau • Dans le sautoir, faire rôtir la cote de veau avec la graisse de canard, quelques brins de serpolet, les gousses d'ail et les échalotes. • À mi-cuisson, arroser

la cote de veau avec la graisse de canard pour bien la dorer.

• Égoutter, déposer la cote de veau sur une grille et finir la cuisson au four pendant 10 minutes à 110 °C.

Dressage • Dans une assiette chaude, dresser harmonieusement les pommes de terre fondantes et poser les têtes de cèpes dessus. **La cote de veau** • Arroser les échalotes, d'un jus de veau légèrement monter au beurre ; décorer de brins de serpolet.

• Dans un coquelon quelques cèpes sautés et lamelles de pommes de terre fondantes pour accompagner votre cote de veau Sandy Caire.



La poire Williams et le biscuit sacher au chocolat Weiss

Pour 3 personnes

• 6 poires Williams • 2 feuilles de gélatine • 2 g d'agar-agar
• 1 l d'eau • 300 g de sucre • 1 étoile de badiane
• 1 clou de girofle • 1 bâton de cannelle • 1 gousse de vanille
• 1 citron • 4 noisettes entières.

Biscuit sacher • 100 g de pâte d'amandes • 70 g de sucre
• 50 g de jaune d'œufs • 40 g d'œufs entiers • 60 g de blanc d'œufs • 25 g de farine • 40 g de cacao poudre • 30 g de beurre.

Crème glacée aux noisettes • 1 œuf • 1 jaune d'œuf
• 250 g de lait • 40 g de sucre • 110 g de pâte à tartiner noisettes.

Les poires • Éplucher les poires, les vider et les mettre dans un saladier avec de l'eau et du jus de citron pour éviter l'oxydation. • Porter l'eau, le sucre, la badiane, le clou de girofle, le bâton de cannelle et la gousse de vanille à ébullition. • Tailler deux poires en tranches de 2 mm d'épaisseur, les déposer dans un plat et verser dessus la moitié du sirop bouillant et les épices. • Filmer le plat pour infuser les épices. • Reporter le reste du sirop à ébullition pour pocher les deux poires pendant 6 minutes pour leur apporter une cuisson un peu craquante. • Tailler deux poires en brunoise, les réserver pour le biscuit Sacher

La gelée • Réaliser une compote avec les deux poires restantes, passer au tamis, ajouter deux feuilles de gélatine et l'agar-agar. • Couler aussitôt sur une plaque froide et plate, puis réserver au frais.

Biscuit sacher • Mélanger la pâte d'amandes avec le sucre, puis détendre en incorporant les jaunes et les œufs entiers un à un. • Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre restant. • Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine et faire fondre le beurre. • Mélanger une petite partie des blancs avec le cacao et le beurre fondu afin d'obtenir une texture lisse et légère. • Ajouter le mélange de pâte d'amandes, d'œufs et de jaunes d'œufs. • Incorporer les poudres, les poires taillées en brunoise et terminer avec le reste des blancs. • Couler l'appareil dans des moules de 3 cm de diamètre. • Cuire au four à 180 °C pendant 10 minutes. • Réserver au frais. Tailler la gelée de poire avec le même cercle que le biscuit sacher. • Tailler les rondelles de biscuit sacher de la même épaisseur que la gelée de poire.

Crème glacée aux noisettes • Chauffer le lait. • Blanchir le jaune d'œuf, l'œuf entier et le sucre. • Verser le lait bouillant sur le mélange, cuire jusqu'à 85 °C, ajouter la pâte de noisettes et mettre en sorbetière.

Dressage • Prendre une assiette creuse, chemiser de poires pochées. • Disposer la gelée de poire et le biscuit sacher en rosace, en intercalant une rondelle de gelée et une rondelle de biscuit sacher. • Réaliser une belle boule de crème glacée à la noisette et la disposer dans le centre de l'assiette. • Poser la noisette caramélisée dessus.