

Styles

LE
NEW YORK
DE
CATHERINE
McNEIL

L'EXPRESS

Pionnier du « farm-to-table », DAN BARBER cuisine dans ses deux restaurants les produits d'une ferme modèle. POÈTE DU VÉGÉTAL, porte-parole d'une agriculture vertueuse, il conseille même Barack Obama. Portrait du CHEF LE PLUS INFLUENT des Etats-Unis.

Par François-Régis Gaudry. Photos : Christina Holmes pour L'Express Styles

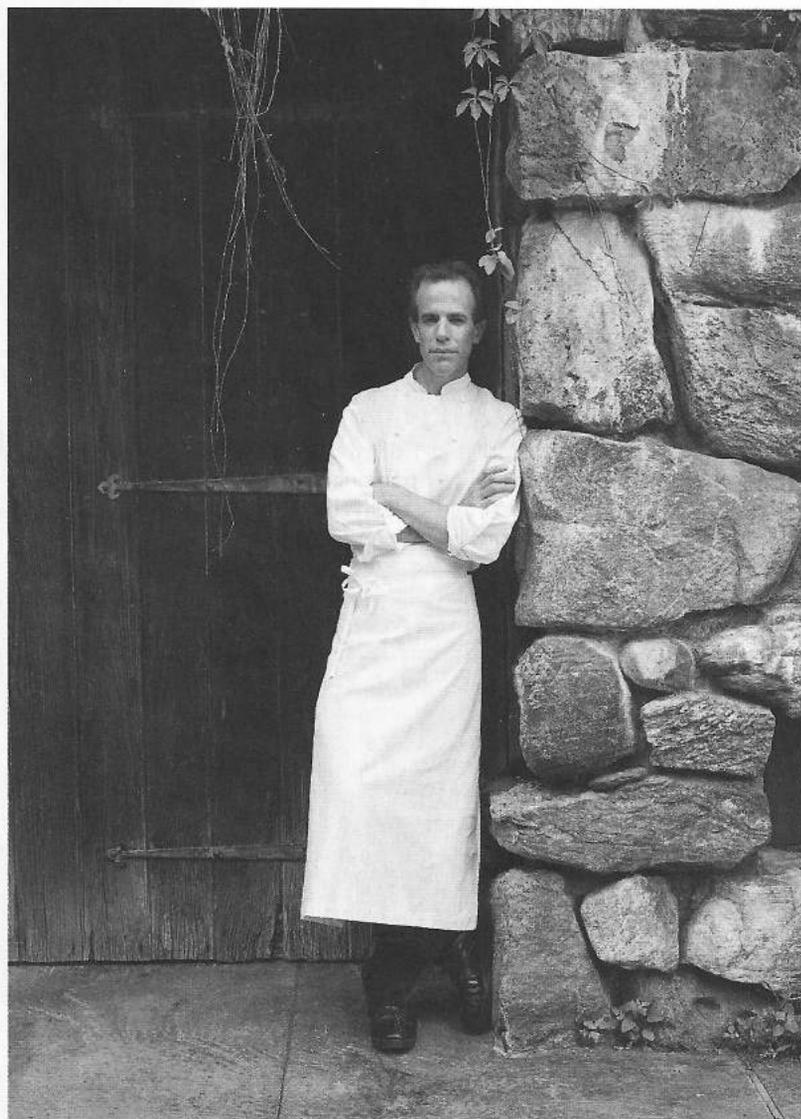
Manhattan FARMER



« A carrot », annonce un serveur tiré à quatre épingles. Fine, élancée, coiffée de fanes, ladite carotte s'exhibe dans son plus simple appareil, au creux d'une écorce d'arbre. Régulièrement, un client se plaint de devoir jouer les Bugs Bunny. Les autres savourent, du bout des doigts, le croquant terreux et sucré de cette petite racine, juste assaisonnée de sel, de poivre et d'un trait de vinaigre. A l'heure où les tables gastronomiques de Manhattan jouent les roulements de tambour, une toque américaine choisit, en guise d'amuse-bouche dans son restaurant feutré de Greenwich Village, la modestie acoustique d'un légume-racine. « Ces carottes ont été plantées dans le froid, elles ont poussé au début du printemps, elles ont lutté pour survivre, confie-t-il. Nous perdons 30 % de notre récolte, mais celles qui arrivent à terme sont de petits miracles, incroyablement suaves. Je les aime surtout parce qu'elles ont une histoire. » Le menu dégustation en conte bien d'autres, des histoires de goût : une tarte fine en lamelles de pommes de terre garnie de shiitakés et d'oignons sauvages, un œuf d'oie aux asperges, marmelade de bacon et cheddar, un agneau aux cornes de fougères et estragon... Comme pour la carotte, le chef connaît en détail la vie de tous les ingrédients qui pigmentent sa palette de cuisine. Et pour cause, la plupart d'entre eux ont été produits sur ses terres.

Qui est donc ce cuisinier fermier capable de faire trembler les palais new-yorkais sous les secousses telluriques de son propre terroir ? Pour connaître la réponse, il faut grimper Upstate, au nord de Manhattan. Départ de Grand Central Station, moins de quarante minutes de train jusqu'à la gare de Tarrytown, un petit trajet en taxi et, soudain, cette vision irréaliste : une grande ferme en pierres sombres bâtie dans les années 1930 au beau milieu d'une campagne

bourgeonnante et vallonnée, des arbres multiséculaires, des pâturages verdoyants, des champs labourés à perte de vue... Bienvenue à Stone Barns, une exploitation de 32 hectares accueillant 170 moutons, 10 chèvres, 1200 poules pondeuses, 5800 poulets, 550 dindes, 150 oies, 120 cochons, 25 colonies d'abeilles, 1 chien de garde, 4 tracteurs et 41 employés. Et pas un seul produit chimique qui ne vienne perturber



Silhouette élancée, tablier immaculé, DAN BARBER est passé par les cuisines parisiennes de Michel Rostang. A g., BLUE HILL AT STONE BARNs, sa ferme-restaurant à quarante minutes de Manhattan.

l'exemplarité de cet écosystème en biodynamie. C'est le refuge champêtre de Dan Barber. Mais aussi son garde-manger : légumes, fruits, herbes, céréales, viandes, œufs, miel, auxquels s'ajoutent les produits laitiers fabriqués dans sa ferme familiale du Massachusetts, approvisionnement ses deux restaurants en quasi-autarcie : Blue Hill at Stone Barns – sa table gastronomique au sein de la ferme – et Blue Hill New York, son annexe citadine. Une aventure vertigineuse pour ce chef de 44 ans à la silhouette frêle, diplômé du French Culinary Institute et passé par les cuisines parisiennes de Michel Rostang. A la France, il dit « devoir beaucoup ». « J'ai appris >

En 2009, le couple présidentiel S'ATTABLE au Blue Hill de Manhattan et Michelle Obama lui confie avoir été « BOULEVERSEE » par cette expérience végétale.

➤ là-bas l'excellence du produit, la rigueur de l'exécution, mais j'ai aussi hérité de ce tempérament parfois gueulard au moment du coup de feu, un trait de caractère dont je ne suis pas très fier », raconte-t-il avec une courtoisie extrême. « C'est un grand sensible qui cherche toujours la perfection, confie Philippe Gouze, le directeur français de son restaurant à la campagne, depuis son ouverture en 2004. Il est toujours en éveil et il a une capacité fantastique à emmener ses équipes au bout de ses convictions. » Parmi celles-ci, l'idée d'avant-garde selon laquelle la traditionnelle carte de restaurant où le client choisit ce qui lui fait envie a fait son temps. « C'est trop facile de ne cuisiner que des produits de luxe dans un menu préétabli, s'emballe Dan Barber. Avec de belles asperges de saison, n'importe quel chef peut procurer du plaisir. Ici, on s'intéresse non seulement aux asperges, mais aussi aux autres légumes qui sont en symbiose avec elles, comme les radis par exemple, qu'on a plantés juste avant pour préparer le sol et le protéger des maladies. Ce sont nos matières premières qui décident du menu que nous allons servir quotidiennement, et pas le contraire... » Un renversement d'approche révolutionnaire que le célèbre journaliste gastronomique Jonathan Gold avait nommé en 2000 « *farm-to-table* » dans un article de *Gourmet Magazine* consacré au Blue Hill de New York. L'expression – « de la ferme à la table » – a connu un formidable succès médiatique aux États-Unis... Et le chef en a fait son cri de ralliement. « Dan Barber est aujourd'hui beaucoup plus qu'un cuisinier. C'est une icône, un leader d'opinion qui incarne une nouvelle vision de l'agriculture et de l'alimentation, décrypte Anna Polonsky, ex-correspondante du *Fooding* à New York, convertie dans le business de la restauration à travers sa société The MP Shift. Il est plus occupé à faire pousser ses légumes, créer ses assiettes et réfléchir à ce que nous consommerons demain qu'à courir les festivals de gastronomie pour soigner son réseau. C'est cette intégrité qui en fait le chef le plus respecté des États-Unis. » On ne saurait mieux dire : en 2009, il est nommé par *Time Magazine* parmi les 100 personnalités les plus influentes de la planète ; en mai dernier, il décroche son troisième

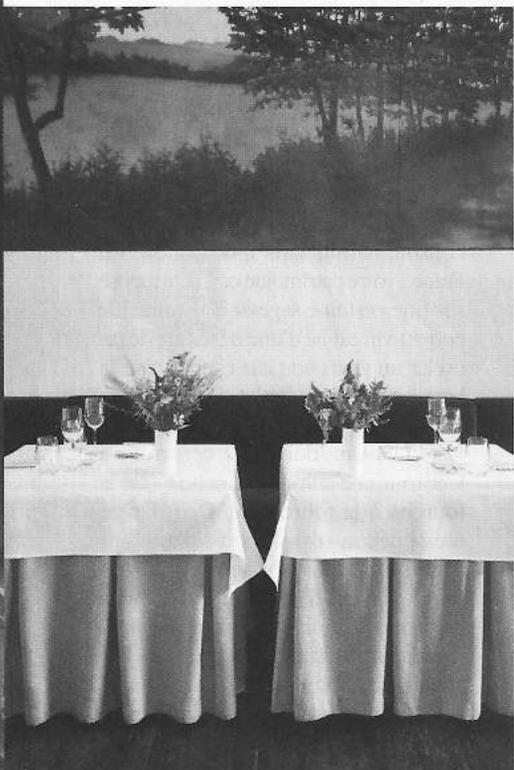


Des milliers de poulets et de poules pondeuses sont élevées en plein air et en BIODYNAMIE.

prix de la James Beard Foundation (considéré comme les Oscars de la gastronomie outre-Atlantique) pour son restaurant de Stone Barns ; et cette année, il fait son entrée, à la 49^e place, dans le World's 50 Best Restaurants, le classement anglais des 50 meilleurs restaurants du monde. Mieux, *The Third Plate*, son manifeste sur le futur de l'alimentation publié il y a un an, figure dans la liste des best-sellers établie par le *New York Times*. Le chef y défend bec et ongles, à l'appui de ses voyages dans le monde et par des réflexions très documentées, « *the third plate* » qu'il brandit comme le nouveau paradigme pour l'alimentation américaine de demain. Ce titre – la « troisième assiette » – fait référence à un drôle de croquis que Dan Barber avait publié dans un magazine culinaire pour illustrer ce qu'on mangera dans trente-cinq ans. Un rien provocateur, le chef avait dessiné trois assiettes. Dans la première, un steak de 200 grammes issu d'un bœuf gavé au maïs avec quelques bébés carottes en guise d'accompagnement : c'est ce que consommaient ses compatriotes il y a cinquante ans. Dans la deuxième, un steak provenant d'un élevage bovin nourri à l'herbe, avec des carottes de production locale et bio : c'est le principe actuel du *farm-to-table* qui milite pour un *sourcing* plus vertueux des aliments. Dans la troisième, un steak de carotte simplement arrosé d'un jus préparé à partir des bas morceaux de bœuf : c'est le nouveau régime vers lequel on doit tendre. Façon de rompre avec un modèle agricole américain à bout de souffle, dont il dresse ➤



Cette TABLE gastronomique à la campagne est devenue le lieu de pèlerinage de l'aristocratie new-yorkaise.



Le restaurant façonne ses propres SALAISONS (saucissons, speck...) à partir des cochons de la ferme.



Effeillage d'une BETTERAVE cultivée sans produits chimiques dans les champs de Stone Barns. Au centre, Dan Barber avec sa BRIGADE dans les cuisines de Blue Hill at Stone Barns.



➤ un portrait apocalyptique : « Nous sommes un jeune pays de pionniers, où nous avons conquis des terres fertiles que nous avons exploitées dans le culte de l'abondance. Cette profusion a généré un agrobusiness outrancier et une consommation sans modération. En France, votre patrimoine culinaire repose sur une certaine sagesse paysanne : le coq-au-vin est né d'une nécessité de recycler un vieux coq à la chair ferme, la bouillabaisse est un plat qui récupérait les poissons moins nobles ou abîmés... Les Etats-Unis doivent se construire à leur tour une culture culinaire ! » De la fourche à la fourchette, Dan Barber dresse déjà sa « troisième assiette » dans son restaurant gastronomique de Stone Barns. Il vient d'imaginer une réinterprétation légumière du classique américain *steak and creamed spinach*. « Début avril, nous avons ramassé de très gros panais, on en avait 1 600 kilos sur les bras et le défi était de ne pas les jeter. Nous les avons fait sécher dans du gras de bœuf et les avons pendus comme des salaisons, pendant dix-huit jours. Nous les avons cuisinés comme une chair végétale, accompagnés d'épinards à la crème et d'une sauce bordelaise à moelle de bœuf. » Un plat qui donne du plaisir, autant qu'il fait réfléchir.

Quitte à lancer de grandes idées, autant les chuchoter à l'oreille de ceux qui peuvent changer le cours des choses. Ainsi, les Obama semblent particulièrement sensibles à la démarche du cuisinier visionnaire. En 2009, le couple présidentiel s'attable au Blue Hill de Manhattan et Michelle Obama lui confie avoir été « bouleversée » par cette expérience végétale. Un an plus tard, le président nomme Dan Barber au President's Council on Fitness, Sports and Nutrition, un comité qui conseille la Maison-Blanche. « Dans ce groupe d'action, je ne suis ni médecin, ni nutritionniste, ni militant écolo, mais, en tant que chef, je suis au carrefour de toutes ces problématiques et j'essaie de peser sur les décisions. Qu'un président reconnaisse pour la première fois que la santé ne dépend pas seulement de l'exercice physique mais également de notre régime alimentaire est déjà un grand pas. On provoque enfin une vraie prise de conscience dans l'opinion publique en Amérique... » Le couple Obama multiplie depuis les visites à



Les agneaux de race FINN-DORSET jouissent des pâturages gras, riches d'une grande BIODIVERSITÉ végétale.

Stone Barns : en 2012, pour un brunch destiné à récolter des fonds en faveur de la campagne présidentielle ou en 2014, pour le mariage du chef personnel de la famille présidentielle.

Politiques, hipsters de East Village, *socialites* new-yorkaises et gourmets du monde entier... Blue Hill at Stone Barns est devenu leur lieu de pèlerinage, même s'ils en obtiennent le droit d'entrée plusieurs semaines à l'avance. Avant 17 heures, les clients peuvent visiter la ferme, et tomber, avec un peu de chance, sur Dan Barber *himself*. Celui-ci les invite à croquer dans une nouvelle variété de petits pois que ses jardiniers ont mise au point, ou à observer la cuisson des œufs dans un ingénieux bac à compost diffusant une température de 72 °C. Après 17 heures, ils s'attablent dans la grande salle à manger coiffée d'une charpente métallique, pour déguster quelques-uns de ses plats signatures : les shiitakés cuits en croûte de compost, le chou-rave à la crème de capucine, la burrata maison à la crème d'asperges, les asperges rôties sur des braises d'os de cochon... Sans oublier son fameux *signature dish*, le « rotation risotto », un porridge délicieux qui rend hommage à la biodiversité en associant, au creux de la même assiette, le millet, l'orge, le sarrasin et l'avoine, des graines pauvres qui contribuent à la fertilité des sols. A la dernière cuillerée d'un limpide bouillon de fleurs potagères, on se permet de lui faire remarquer une fibre commune avec Alain Passard, le chef jardinier trois étoiles de l'Arpège, à Paris. Soudain, le visage de Dan Barber s'illumine : « C'est le plus beau compliment qu'on puisse me faire. Alain Passard est un génie ! C'est une source d'inspiration, un modèle pour moi, je pense souvent à sa cuisine poétique et écologique. » Puis il ajoute : « Vous ne pourriez pas lui faire passer un message pour qu'il vienne dîner chez moi ? Il est urgent d'impliquer des chefs comme lui pour faire bouger la planète ! » ■ F.-R. G.

Planète Barber

UN RESTAURANT
À MANHATTAN
Blue Hill New York,
75 Washington Place,
+1 212-539-1776. Menu : 88 et 98 \$.

UN RESTAURANT
GASTRONOMIQUE UPSTATE
NEW YORK
Blue Hill at Stone Barns,
630, Bedford Road, Tarrytown, NY,
+1 914-366-9600. Menu : 218 \$.

UNE FERME EN BIODYNAMIE
Le Stone Barns Center, qui produit les matières premières des restaurants, expérimente de nouvelles techniques agricoles, forme des apprentis fermiers, assure des missions d'éducation auprès des enfants.

UNE FERME FAMILIALE VOUÉE
AUX PRODUITS LAITIERS
Blue Hill Farm in Great Barrington,
Massachusetts.

UN MANIFESTE
The Third Plate: Field Notes on the Future of Food, Penguin Books.

Les RAMPS
- une variété
de poireau sauvage
propre à l'Amérique
du Nord - associés
au sang de cochon
et aux céréales,
avec un bouillon
de fromage.
A g., CHOU
PAKCHOI
au gras de mulot et
cœur de thon séché.

« Alain Passard
est un GÉNIE.
C'est un modèle
pour moi.
Je pense souvent
à sa CUISINE,
poétique et
écologique »

Un CONSOMMÉ
de rhubarbe au
sarrasin et fleurs
de printemps.
Ci-dessous,
les premiers
SHITAKÉS
cultés en croûte
de compost.

