

LE POPULAIRE
ENTREPRENDRE

Les mercredis de l'économie

Des assiettes
en porcelaine
et rien d'autre

Arts de la table

Si la porcelaine de Limoges est très exportée dans le monde, notamment aux États-Unis ou encore au Moyen-Orient, localement aussi, certains restaurateurs haut-viennois n'imaginent pas servir leurs plats dans autre chose. Symbole du luxe, du raffinement et du bon goût, souvenir d'une histoire familiale... : trois chefs nous racontent « leur » rapport avec cette porcelaine.

Stéphanie Barrat

stephanie.barrat@centrefrance.com

« Certains confrères se targuent de servir dans autre chose que de la porcelaine, pour moi, ça frôle l'affront dans une région comme la nôtre, pour ne pas dire la connerie » : le chef étoilé de la Chapelle Saint-Martin à Nieul, Gilles Dudognon donne le ton.

« Depuis une dizaine d'années, de plus en plus de restaurateurs font le choix de contenants très originaux. Il y a beaucoup de vaisselle de couleur dans les bistrot, de très jolis grès. Mais je m'interdis ce genre de chose. Nous sommes en Limousin, ça serait dommage de ne pas utiliser de la porcelaine de chez nous. D'autant que nos clients y sont attentifs », complète Pierre Bertranet, le chef étoilé du Moulin de la Gorce à La Roche-l'Abeille. « Ils l'attendent même », assure de son côté Didier Palard, le chef du Cheverny à Limoges.

Parce qu'en Limousin peut-être encore plus qu'ailleurs, gastronomie et porcelaine sont IN-DI-

SSO-CIABLES. Tellement indissociables que certains restaurateurs sont carrément fidèles à une maison.

Gilles Dudognon est un incontournable des porcelaines Bernardaud. « Je suis très fier de cette maison. C'est une formidable machine avec une belle énergie jamais démentie. On ne se rend pas compte lorsqu'on habite Limoges mais la porcelaine est un phare, un étendard. Au Japon, Michel Bernardaud est un dieu vivant », raconte l'entrepreneur et chef étoilé.

« J'ai trouvé une fin de série d'un service conçu pour Anne-Sophie Pic »

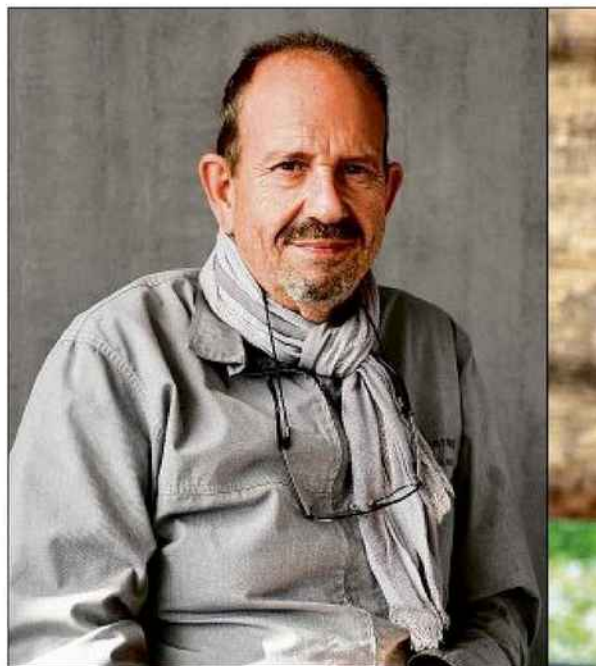
De son côté, Pierre Bertranet s'approvisionne chez Raynaud depuis de nombreuses années. « Je suis plutôt classique dans le choix de ma porcelaine comme dans ma cuisine, alors je me cantonne à une belle porcelaine blanche et j'aime celle de la maison Raynaud. Le contenant est important évidemment mais ce qu'il y a dedans aussi. Les assiettes doivent mettre en valeur

la cuisine et parfois je trouve que la fantaisie du contenant - sa forme ou sa couleur - est un cache-misère. Je préfère une assiette sobre avec une bonne cuisine dedans », explique Pierre Bertranet.

Une sobriété qu'apprécie aussi Didier Palard : « les assiettes les plus chargées servent à la présentation, le blanc est privilégié car il met en valeur les plats ».

Le seul problème avec la porcelaine, c'est qu'elle se casse, s'ébrèche... Il faut donc sans cesse se réapprovisionner, mais voilà, la porcelaine a un coût. Alors pour le diminuer, les chefs ont leur astuce : le déclassé, le second choix. « Si ça permet de diminuer le coût de la facture, il ne faut pas s'y tromper, il y a de très belles choses. Parfois on tombe sur des pièces étonnantes. Les grands restaurants se font faire des services spécialement pour eux. Nous n'en avons pas les moyens, mais une fois j'ai trouvé une fin de série d'un service conçu pour Anne-Sophie Pic [chef renommée et triplement étoilée] », souligne Pierre Bertranet.

Une facture diminuée, mais qui reste tout de même importante. « La note peut atteindre entre 10.000 et 12.000 € et parfois 15.000 € à l'année. Car une



assiette est très souvent dédiée à un plat : une entrée, un dessert, un poisson... Chaque cuisinier aime choisir une assiette pour son plat, alors lorsqu'il n'y en a plus assez, il faut en racheter », indique Didier Palard, qui possède pourtant « un stock de 1.500 à 2.000 assiettes en porcelaine utilisées tous les jours ».

Pour le plaisir

La porcelaine s'achète parfois juste pour le plaisir... « J'ai un stock tellement important que je peux faire 350 couverts, mais je continue d'en acheter. Tous les ans, j'achète entre une quarantaine et une soixantaine d'assiettes qui font le thème de la saison. J'accumule, je mélange.



Les mercredis de l'économie

LE POPULAIRE
ENTREPRENDRE



AFFRONT ? ABERRATION ? CONNERIE ? Pour les trois chefs, Didier Palard (*en haut à gauche*), Pierre Bertranet (*en bas à gauche*) et Gilles Dudognon, il n'est pas pensable de servir leurs clients dans des assiettes qui ne sont pas en porcelaine. PHOTOS : STÉPHANE LEFÈVRE ET JULIETTE BENHAIM

Plus qu'une mode, la porcelaine est intemporelle, qualitative, raconte Gilles Dudognon. J'aurais pu me faire faire un service par Bernardaud comme d'autres chefs, mais il y a une telle créativité, une telle énergie, un tel foisonnement... Que je préfère être un lieu où l'on voit cette création existante, être une vitri-

ne des savoir-faire régionaux et français. »

D'ailleurs à la Chapelle Saint-Martin, comme la maison le permet, de « grands placards ont été transformés en vitrines, nous y stockons ce qui doit être la plus belle réserve privée pour un restaurant, ce qui en fait une sorte de cabinet de curiosité

mais aussi un témoignage de notre histoire », s'amuse le propriétaire des lieux.

« Dans les années soixante-dix, quatre-vingt et même quatre-vingt-dix, sept ou huit porcelainiers déposaient un stock que nous utilisions pour les repas, c'est un peu la même histoire qu'avec les propriétaires de vi-

gnobles dans le Bordelais. Aujourd'hui ce n'est plus le cas », constate Gilles Dudognon.

Pour le chef limougeaud du Cheverny : « les porcelainiers n'ont pas joué le jeu de s'associer avec les restaurateurs en leur fournissant de la porcelaine à prix coûtant. Pourtant, nous sommes des vitrines, les touris-

tes lorsqu'ils aiment un service nous demandent où l'on peut le trouver... », regrette-t-il.

De « grandes » vitrines, parce que la porcelaine n'est pas cantonnée sur les tables : dans les restaurants, elle se décline aussi en poignées de portes, en luminaires, en objets de décoration...