

Lignes essentielles 2021

La gastronomie du Sud-Ouest se réinvente !

Parution le 20 janvier 2022 aux éditions Débats Publics

Recueil empreint de passions et de saveurs, cette deuxième édition de *Lignes essentielles* met en lumière dix histoires culinaires et humaines qui illustrent la richesse de la gastronomie du Sud-Ouest. Si la crise sanitaire a particulièrement touché le monde de la restauration, elle a également contribué à révéler les formidables énergies des restaurateurs, des chefs cuisiniers et des entrepreneurs du secteur. Cette année, l'ouvrage collectif *Lignes essentielles* qui a vu le jour grâce au fonds de dotation Teréga Accélérateur d'Énergies, met à l'honneur des personnalités qui ont su réinventer leur métier pour continuer de faire rayonner ce savoir-faire si caractéristique de cette région.

« Alors qu'on parle d'une époque de grandes transitions - numérique, écologique, démographique, générationnelle ou économique -, pourquoi ne pas inclure aussi ce secteur de la restauration, qui connaît des bouleversements sans précédent ? » **Dominique Mockly, Président du Fonds de dotation Teréga Accélérateur d'Énergies**



La transformation jusque dans nos assiettes !

Les dix contributions réunies dans ce volume sont la preuve vivante que notre univers est en train de changer, et que ce changement se retrouve jusque dans nos assiettes. Par leurs énergies, par leurs choix, les personnalités qui incarnent *Lignes essentielles 2021* témoignent des bouleversements que la pandémie a engendrés dans ce secteur. Si leurs témoignages brassent parfois des réalités matérielles dans lesquelles chaque restaurateur, mais aussi chaque commerçant pourra se reconnaître, ils soulignent aussi et surtout la dimension locale et à taille humaine de la restauration.

Malgré les difficultés liées à la crise sanitaire, ce qui lie ces professionnels après une telle période, c'est aussi une formidable confiance en l'avenir, ancrée dans un socle solide et intangible.

Dirigée par Dominique MOCKLY, Président du Fonds de dotation Teréga Accélérateur d'Énergies, cette deuxième édition de *Lignes essentielles* est fidèle à sa vocation : mettre en lumière les énergies de nos territoires et porter une vision optimiste et réaliste de l'avenir. Après deux ans marqués par la pandémie, cet ouvrage en forme d'hommage nous rappelle que la gastronomie est un patrimoine d'avenir, tout particulièrement pour la région du Sud-Ouest.

Les contributeurs

Onze* personnalités du monde de la cuisine et de la gastronomie du Sud-Ouest, chefs étoilés, restaurateurs, cuisiniers, entrepreneurs ou bénévoles ; toutes et tous se sont engagés pour réinventer le secteur et leur métier. Revenir aux choses simples et essentielles, voici, en substance, le message de ces acteurs engagés.

ISBN : 978-2-37509-625-3

Format : 18cm x 22cm

Prix public : 18 euros

Nombre de pages : 124

Contact presse : Nicolas BUFFENOIR

Port : (+33) 6 46 44 37 06

n.buffenoir@tilder.com



***Liste des contributeurs**

Vivien DURAND, chef étoilé du restaurant *Le Prince Noir*

Antoine CHEPY, cuisinier de *L'Auberge Arotzenia*

Jérémie BALLARIN, cofondateur de *Wanted Community*

Gaby BENICIO et Amélie DARVAS, fondatrices (chefe et sommelière) du restaurant *Àponem- L'Auberge du Presbytère*

Damien BERNADET, chef à domicile

Christophe GOMEZ, bénévole au sein de l'association *La navette étudiante de Pau*

Guillaume ROGET, chef étoilé du restaurant *Ekaitza*

Quentin MAYSOU, chef du restaurant *L'Interprète*

Pierre LAMISCARRE, cogérant du restaurant *À la maison*

Claire VALLEE, chef du restaurant gastronomique végétal étoilé *ONA*

LIGNES ESSENTIELLES 2021 – LES BONNES FEUILLES

AVANT-PROPOS DE DOMINIQUE MOCKLY

« Pourquoi l'univers de la restauration ? Parce qu'il est si caractéristique de notre région, riche de produits et de savoir-faire que le monde entier nous jalouse. Surtout, parce qu'il est en train de connaître de formidables transformations. » (P.3)

1. VIVIEN DURAND : DANS LA RESTAURATION, TOUT CHANGE !

« Aujourd'hui, qu'on le veuille ou non, le monde de la restauration a changé. La Covid-19 a-t-elle accéléré un mouvement déjà existant ? Je ne saurais le dire. En tout cas, il est clair qu'elle l'a rendu irréversible. Nous assistons à un renouvellement générationnel important. » (p.29)

2. ANTOINE CHEPY : UN NOUVEAU MODÈLE POUR DEMAIN : LE LIEU NOURRICIER.

« La crise est d'ailleurs venue nous démontrer que le pari de l'humain était le bon. Le fait d'avoir des liens forts avec l'agriculture paysanne et les territoires pendant la période Covid a été un facteur clef. » (p.39)

3. JÉRÉMIE BALLARIN : LA RESTAURATION N'EST PAS QU'UNE QUESTION ALIMENTAIRE.

« Nous proposerons donc, à partir de là, chaque dimanche, une fois par mois, une expérience de restaurant à des gens qui ne peuvent pas la vivre. » (p.52)

« S'il y a bien une idée reçue, un paradigme absurde que l'expérience de la Covid-19 a battu en brèche, c'est bien ceux-là : être solidaire, ce serait « faire un effort ». Comme si la tendance naturelle était à l'indifférence. La pandémie a montré l'inverse : lorsqu'on dit aux gens d'appuyer sur pause, intuitivement, instinctivement, ils se mettent au service des autres. » (p.58)

4. AMÉLIE DARVAS ET GABY BENICIO : LE RESTAURANT COMME UTOPIE.



« D'une manière qui peut paraître surprenante mais qui est en fait parfaitement révélatrice, la Covid-19 nous a remis sous les yeux une chose essentielle : notre métier consiste à travailler la terre et à faire à manger pour faire passer aux hôtes un moment agréable, chaleureux et humain. Cela peut paraître peu. Cela peut paraître insignifiant. Mais c'est considérable. » (p.71)

5. DAMIEN BERNADET : LA COVID-19 A TRANSFORMÉ LE MÉTIER DE CHEF À DOMICILE.

« La pause pandémique – ou plutôt la pause du confinement – était une occasion pour se réinventer. » (p.77)

« Dans notre région, nous sommes plusieurs à nous être spécialisés dans les accords mets-vin. Certains ne travaillent qu'avec des châteaux ou que pour des mariages. Pour ma part, je préfère avoir plusieurs cordes à mon arc et pouvoir varier mon activité pour travailler tout au long de l'année. » (p.80)

6. CHRISTOPHE GOMEZ : DES REPAS PARTAGÉS POUR REDONNER DU SENS À LA VIE DES ÉTUDIANTS.

« L'objectif était simple : redonner du sens à la vie de ces étudiants coupés du monde et pourtant si proches les uns des autres au regard de ce qu'ils traversaient individuellement. Bien sûr, nous n'étions pas encore conscients que de simples repas – en apparence – allaient être la clef de voûte de tout cela... » (p.89)

7. GUILLAUME ROGET : DEVENIR ENTREPRENEUR PENDANT UNE PANDÉMIE, C'EST POSSIBLE !

« Mon restaurant est mon identité : ce que je propose à mes clients est une déclaration que je leur adresse. » (p.100)

8. QUENTIN MAYSOU : C'EST GRÂCE AUX CLIENTS QUE NOUS AVONS TRAVERSÉ CETTE PANDÉMIE.

« Je peux affirmer aujourd'hui que ce qui nous a permis de traverser et de surmonter cette crise, c'est notre clientèle ! » (p.121)

« Pendant les mois difficiles de 2020 et 2021, nous avons non seulement tenu mais rebondi. » (p.127)

9. PIERRE LAMISCARRE : APRÈS LA PANDÉMIE, IL FAUT PORTER LE MESSAGE DE LA SIMPLICITÉ ET DU TRAVAIL.

« Pendant cette période de suspension du temps, nous avons réparé et rénové tout ce qui pouvait avoir besoin de l'être pour qu'à la réouverture, nous puissions toutes et tous reprendre confiance en l'avenir. En faisant cela, je disais simplement que non seulement rien ne s'était arrêté, mais que nous avions hâte de continuer ! » (p.135-136)

10. CLAIRE VALLÉE : ENTRE L'ÉTOILE ET LA GASTRONOMIE : RÉINVENTER LA GASTRONOMIE VÉGÉTALE.

« Tout m'indiquait de suivre cette route qui semblait sortie d'un songe et au bout de laquelle je ne voyais qu'un mot, qu'un but, qu'un rêve : cheffe. » (p.144)