

Le Pois Gourmand, un rêve sorti du bois

Une bulle de souvenir d'Ugo Plazzotta, collectée par Jeremy Dabadie

Notre histoire commence à l'époque de mes huit ans. Mes parents tenaient un petit restaurant dans les Pyrénées et mes souvenirs les plus lointains me ramènent aux ballades avec mon père dans les montagnes, lorsque l'on cueillait les champignons, des cèpes et des girolles. Avec mes petites jambes, je courais toujours derrière lui, parce qu'il couvrait les distances comme un mouflon. Les escapades se faisaient entre deux services et il avait rarement du temps devant lui.

Je suis fils unique et je n'avais pas beaucoup de liens sociaux, alors ces moments ensemble étaient précieux. On était excentré du reste du monde, on habitait une vallée, coincée dans les falaises. Ce qui fait que je m'évadais souvent, dans mon imagination ou dans ces décors, les cimes calcaires et les alpages qui me semblaient si hauts. Du regard, je cherchais les chamois, les izards. Et c'est là que le restaurant est né, dans cette relation aux montagnes, dans ces paysages qui étaient les miens.

Mais parfois, la vie fait qu'il faut se rapprocher des grandes villes. Alors, le petit garçon a quitté ses Pyrénées pour suivre ses parents, le long du fleuve, et nous sommes arrivés ici, pour créer le Pois Gourmand.

À ce moment-là, la bâtisse ressemblait à un vieux château abandonné au milieu de la forêt. La végétation avait recouvert les serres brisées et laissées là. Les ronces étaient immenses, la maison, emmurée. Autour il n'y avait rien, que des champs et la Garonne.

Et de nouveau, dans ce décor, je m'évade. Je pars à la découverte des bâtiments, des jardins. Plus je m'approche et plus je découvre de détails, de surprises. Plus je le trouve différent, ce manoir. Complexe. Fascinant. Il y a cette architecture qui ne ressemble pas aux maisons du coin, avec ses airs de pagode d'extrême-Orient. Il y a ces frises qui courent tout le long de la bâtisse, avec ses rosaces et ses feuilles d'acanthe. Les briques peintes sont délavées par le temps et sur la colonnade en bois qui longe le versant nord, il y a des oiseaux qui nichent dans les trous. Le premier hiver est froid, la neige s'entasse sur les chênes morts.

Mon père et ma mère m'annoncent d'emblée que le chemin sera difficile, mais qu'ils sont tombés amoureux de la maison et qu'ils feront tout pour donner vie à ce nouveau restaurant. Très vite, ils récupèrent les actes d'achat pour comprendre l'histoire du lieu. Et on voyage encore, dans les rêves du bâtisseur de l'époque.

On est en 1865 et Monsieur Salvat veut créer une zone exotique dans la lointaine banlieue de Toulouse, encore très boisée à cette date. Un lieu de villégiature, où l'on pourrait venir chasser et même pêcher, dans les bassins d'agrément, aménagés en détournant le cours de la Garonne.

Le projet s'étend sur une très grande parcelle, il y a les bâtiments des domestiques, les serres de culture, les écuries. Dans la tête du gamin que je suis, plein d'histoires se racontent. J'imagine entre autres les calèches qui se sont tenues là. Trente ans plus tard, à l'occasion d'une extension, je trouverai le sol d'époque en galets, que les chevaux foulaient.

C'est un rêve magnifique, mais pour l'heure, on est en 1991, et il est enseveli sous les ronces. Alors on se met à déblayer, mes parents et moi. Il nous faut être économes et les artisans ne peuvent pas tout faire. Ce n'est pas facile, mais il faut aider. Les cousins viennent nous prêter main forte, mes grands-parents aussi. On est tous ensemble, à déterrer ces choses recouvertes par le temps. On s'entraide et on s'attache à cet endroit. Il y a un lien, presque fusionnel, qui se crée avec la maison. Je crois que l'on a hérité de cette époque l'envie d'aller toujours de l'avant, de rénover, de faire connaître l'histoire de ce site et de retrouver la flamboyance du projet telle qu'il existait dans l'esprit du créateur.

En 1992, un an après notre arrivée, le restaurant ouvre ses portes. Mes parents, à ce moment, ont gardé une carte inspirée de nos années à la montagne. L'appétit des gens qu'ils accueillait là-bas était incroyable. Nous servions des plats très copieux et en plus de cela, des pâtes fraîches au basilic. C'était gargantuesque. Leur cuisine était généreuse, axée sur le terroir et les champignons. Et ça allait bien aux toulousains de l'époque, qui pour beaucoup, venaient des campagnes environnantes. Les gens du Comminges, par exemple, étaient contents de trouver cette cuisine nourrissante. On mangeait bien plus qu'aujourd'hui.

La nouvelle génération, moi y compris, avons beaucoup changé ensuite, jusque dans le rapport à la boisson et à la cigarette, qui à l'époque, remplissait les salles de fumée.

Alors, mes parents, puis moi, nous sommes adaptés à l'air du temps, en proposant des poissons et des choses plus délicates. Les recettes ont évolué depuis, mais on souhaite encore aujourd'hui garder cet équilibre, entre finesse et générosité. Si un client de cette époque était téléporté dans le restaurant aujourd'hui, il retrouverait ses habitudes. Les morilles farcies, comme on les cueillait dans les montagnes, les asperges vertes que l'on sert au printemps, les pieds de cochon à la truffe. Et le gibier bien sûr, qui fait partie de notre histoire et qui me tient à cœur. Nous avons la volonté d'employer le moins possible d'animaux d'élevage et les chasseurs environnants nous fournissent durant neuf mois de l'année.

Si je suis très attaché au Pois Gourmand tel que je l'ai connu gamin, ainsi qu'à mes racines, j'ai donc une façon de vivre mon travail différente de celle de mon père. J'ai notamment eu la chance de voir des choses dont je n'avais pas l'habitude, en partant voyager en Chine, en Malaisie ou à Shanghai. Et puis, en Angleterre, j'ai découvert un autre rapport à l'entreprise et au management. Toutes ces rencontres et ces expériences ont modifié ma façon de faire, de penser mes plats et ont

transformé ma cuisine. Alors, en 2007, lorsque mon père a pris sa retraite et que j'ai repris le restaurant, j'ai fait évoluer la carte, doucement d'abord, en incorporant d'autres produits.

Je voulais marier les saveurs locales avec des goûts plus marqués, venus d'Asie. C'est à ce moment qu'est né le tartare de gambas à la figue et au citron vert, avec la crème verveine-yuzu. Ou l'épaule de chevreuil confite à la citronnelle et au galanga.

Côté esthétique, on s'est attardé à moderniser les entrées, en réduisant les quantités. En 2015, nous avons opéré une bascule en ne proposant plus que des menus, en cinq, six ou sept temps, qui permettent d'avoir des assiettes moins imposantes. Mais nous avons gardé des plats généreux, comme le marengo de chevreuil que l'on sert le midi. Si quelqu'un nous disait que notre cuisine n'est pas assez copieuse, j'aurais l'impression de trahir l'esprit de la maison.

Et puis, en 2019, je rencontre ma femme, originaire des Maldives. Elle a apporté quelque chose d'encore bien différent à ce lieu. Elle a passé la majorité de sa vie en Asie, avec d'autres saveurs, d'autres traditions. Elle a amené tout cet univers, sa patte, dans ce que l'on propose aujourd'hui. Si l'on s'en tient à certaines règles pour conserver notre identité historique, beaucoup de créations lui appartiennent.

Elle a stimulé cette volonté de tenter des choses nouvelles, elle m'a aidé à me renouveler, à oser. Et puis elle a un œil aiguisé qui a amené un autre niveau d'exigence à nos menus. Encore plus qu'avant, notre regard s'attarde sur les détails, pour que tout soit harmonieux, équilibré. Et enfin, elle est venue avec des choses qui nous manquaient. La cuisine végétarienne, notamment. Elle m'a fait découvrir les fonds de légumes corsés, quand ceux que je préparais s'appuyaient sur le gibier. Quand je travaillais exclusivement avec des champignons frais, elle a introduit les champignons séchés, de nouvelles variétés qui m'étaient inconnues.

Notre rencontre a provoqué une petite révolution au niveau des dressages et des plats et en 2022, nous avons même créé un menu 100% végétal. Cette formule a tout de suite très bien fonctionné. J'ai été surpris, autant par l'engouement des clients, que par les saveurs remarquables, qui n'avaient ni besoin de poisson, ni de crème. Comme dans les imitations de saint-jacques aux champignons Eryngii, arrosés de jus corsé. Rarement, j'ai été aussi bluffé par des goûts que par ceux de ces légumes, que je connaissais depuis longtemps, mais que je redécouvrais en les travaillant autrement. Ça a apporté une nouvelle dimension à notre carte et ça permis à nos équipes de renouveler leurs habitudes.

Ce mélange des univers, cette synthèse entre l'histoire de ma famille et des montagnes dont nous sommes originaires, la mienne et celle de mes voyages, puis la rencontre de ma femme et de ses influences, nous permet de rassembler autour de la table des publics très différents. On y retrouve notre clientèle historique, mais aussi des voyageurs qui viennent chez nous retrouver leurs souvenirs d'Orient, ou bien des personnes séduites par la gastronomie végétarienne. Des visages de

soixante-dix ans, qui nous demandent les ris de veau braisés au Banyuls, et des plus jeunes, tentés par nos créations plus modernes.

Cette variété est à l'image du compromis que l'on a su faire entre loyauté à la tradition familiale et aux anciens habitants de cette maison, et l'adaptation aux tendances nouvelles, à ce quartier où se rencontrent les locaux et les étrangers.

Jusque dans l'architecture, on trouve cette rencontre des styles. Mes parents avaient un projet avec leur identité, moi, j'ai eu envie de moderniser, tout en essayant d'être fidèle à l'esprit du bâtisseur originel et à ce qu'il avait pu imaginer. Durant les rénovations effectuées en 2024, l'architecte, les équipes et moi, avons cherché à retrouver, entre autres choses, la luminosité de la bâtisse, la transversalité du perron, le regard qui traverse toute la maison, pour se poser sur la Garonne. Nous avons remis du parquet et des carreaux de ciment qui s'inspirent du style de 1869, quand a été finie la maison, mais qui ont été mis au goût du jour par un designer contemporain. Et puis, dans la lignée des serres de l'époque, on a installé une tour hydroponique, que l'on met en marche au printemps. On cultive aussi des fleurs, juste à côté du restaurant. Des œillets d'Inde, de la bourrache, des pensées, des bégonias. Des violettes que mon père cueille chez lui. Et des soucis.

Des soucis, d'ailleurs, on en a eu quelques-uns en cours de route. Alors à voir le site tel qu'il est maintenant, après tous ces travaux, je crois que l'enfant que j'étais serait ravi et étonné du résultat. Même les chênes ont repris vie. Ce n'était vraiment pas gagné, et je n'aurais jamais pensé en arriver là. C'est surprenant de repenser au petit chalet-restaurant construit par mon grand-père dans la montagne, à ses six tables, en comparaison de cette bâtisse immense dans laquelle je me trouve à présent. Mais au fond, cet enfant savait aussi que quand on est fils unique, on ne peut pas regarder derrière son dos. Il a fallu se retrousser les manches, avoir un cap pour le futur et ne rien lâcher. Lorsque l'on a grandi seul, on saisit que l'essentiel, c'est d'avoir du monde autour de soi. Les gens sont précieux. On le sait, car on l'a éprouvé. C'est quelque chose qui, pour le reste de sa vie, vous donne l'envie de créer du lien, de la cohésion, de transmettre.

Sans tous les gens qui m'entourent, le Pois Gourmand ne serait pas ce qu'il est.

Sans nos clients, on n'aurait pas pu développer le site. Mais fédérer, dans un endroit aussi excentré que celui où le restaurant se trouve, n'a pas été simple. Les premières années, il a fallu du temps pour nous faire connaître. On a très vite compris que les clients ne passeraient pas ici par hasard. Alors, il fallait les faire venir et surtout, revenir. Pour ça, il n'y a pas de secret, il faut qu'ils soient contents d'être là. C'était la même chose dans les montagnes. Rien ne doit être acquis et ce n'est pas parce que le restaurant est rempli, qu'il le sera demain. Je le rappelle chaque jour à mes équipes. C'est pour cela que toute ma vision est tournée vers l'expérience client.

Les fournisseurs, aussi, sont essentiels. Je veux pouvoir créer des liens de long-terme avec eux. Avec les petits éleveurs de Bellegarde Sainte-Marie, de Latoue ou de Lavaur, que je vais voir chez eux, avec les membres de mon équipe, comme avec les chasseurs, avec lesquels je travaille parce que je sais qu'ils respectent les animaux que l'on sert à notre table.

Et puis bien sûr, il y a mes équipes. Dès la reprise du restaurant, je leur ai dit l'importance de forger un groupe solide, le plus soudé possible, malgré nos différences. Un groupe dans lequel je fais les mêmes tâches que mes collègues, à leurs côtés. Je ne m'accorde rien que je ne peux leur accorder aussi. C'est comme cela que les choses me semblent justes et cet esprit d'équipe fait partie des valeurs que je veux leur transmettre. C'est ce qui fait qu'une aventure fonctionne.

Voilà ce qu'est le Pois Gourmand, un rêve rendu possible par une grande famille. Celle à laquelle j'ai toujours aspiré.

À présent, j'ai encore d'autres projets. Je me pose souvent la question de savoir ce que le premier propriétaire avait en tête lorsqu'il a acheté le terrain pour construire ce manoir. J'ai envie de remonter le temps pour faire jaillir ce rêve qui n'a pas pu aboutir et le faire perdurer. Pour faire revivre ce site, le déployer dans toute sa richesse, encore et toujours. Je repense aux petits qui ont dû s'amuser dans les jardins, sur les toits, comme je l'ai fait après eux. Et maintenant, j'ai la joie de partager cela avec mes propres enfants. Eux aussi ont un lien fort avec la maison. Ils ont grandi dans les combles, ils ont vu toutes les évolutions successives et quand ils viennent au restaurant, je ressens la même joie, dans leurs yeux que dans les miens, de voir le chemin parcouru.

En 2031, cela fera trente ans qu'on a acheté le lieu. Voir mes enfants aussi heureux de venir, d'aider comme je l'ai fait, me fait dire que l'aventure pourrait continuer avec eux. Qu'à leur tour, ils emmèneront peut-être une nouvelle identité, dans la continuité de toutes les personnes qui ont donné ou redonné vie à ce manoir. Sorti des ronces, à bout de bras.