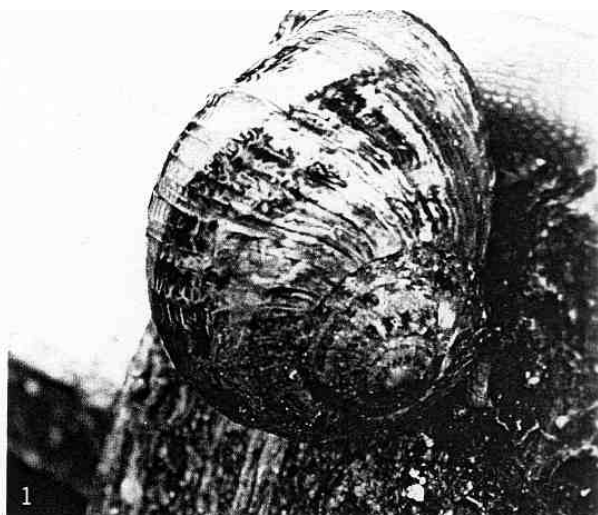


Les escargots de la Fontaine de Bernn sont élevés comme des volailles haut de gamme, nourris avec des céréales (blé, orge, maïs) et du lait en poudre.



l'Yonne, les péniches à quai, la posture immuable de la cathédrale Saint-Etienne, Auxerre offre un visage flegmatique. Une préfecture restée finalement le reflet assez fidèle de sa "province" alentour. La région ne manque pas d'attirer, chaque week-end, parisiens et autres néo-ruraux fuyant la ville. Jean-Luc Barnabet a fait lui aussi le trajet de la capitale vers l'Auxerrois avant de s'installer en centre-ville, au bord de l'Yonne. Le chef, pilier de la gastronomie auxerroise, nous a guidés auprès des artisans auxquels il fait volontiers appel pour élaborer ses plats.

UN BOUCHER INTRAITABLE

Première halte dans ce que l'on pourrait presque qualifier d'institution : la boucherie-charcuterie Hattier. Une boucherie qui n'arrive pas à répondre à la demande, la situation est assez exceptionnelle pour être soulignée. Pas de hasard, Robert Hattier à l'origine de l'entreprise familiale répète le même discours à ses clients depuis son installation. En substance : "la filière bovine est trop laxiste sur l'alimentation des bêtes". La crise de la vache folle lui a donné raison. Les clients ont plébiscité. En 1995, Robert Hattier créait un groupement d'éleveurs de charolais. Ces derniers appliquent un cahier des charges rédigé par le boucher lui-même. Les bêtes sont nourries avec du fourrage, engraisées avec des céréales récoltées sur l'exploitation, du lin et de la luzerne. L'élevage s'étend jusqu'à quarante mois. Une prime à la qualité est déterminée après dégustation. Le résultat : une viande qui n'est pas forcément la plus tendre, ni la moins chère, mais incomparablement savoureuse. "Si la boucherie Hattier est parfois en rupture de stock, c'est

grâce à son succès mais aussi parce qu'elle ne travaille que des bêtes entières pour être absolument certaine de l'origine de la viande", annonce Catherine Hattier, fille du fondateur aujourd'hui retraité, intraitable sur la traçabilité.

LE PARADOXE DE L'ESCARGOT

Sur la carte de Jean-Luc Barnabet figurent des escargots "préparés à la Bourguignonne". Une formulation qui cache un paradoxe. Le chef aurait pu écrire plus simplement "escargots de Bourgogne". Il ne le peut pas. Les escargots qu'il sert ne sont pas de la variété *Helix Pomatia*, la seule à pouvoir bénéficier de cette dénomination, quelle que soit leur provenance (généralement importés des pays de l'Est). Les escargots de Jean-Luc Barnabet proviennent de la Fontaine de Bernn (Bernon), chez Daniel Petit, à une cinquantaine de kilomètres d'Auxerre. Les gastéropodes servis sont des "Gros-Gris" d'élevage. L'*Helix Pomatia* est impossible à élever. Pourtant pour Jean-Luc Barnabet, le choix est rapide. Entre des animaux dont l'alimentation est incontrôlable et les bêtes à cornes de Daniel Petit, ces derniers emportent de loin les suffrages du restaurateur. Les Gros-Gris de la Fontaine de Bernn grandissent dans des parcs à l'air libre sur un tapis végétal. Ils sont nourris de céréales (blé, orge, maïs) et de lait en poudre comme on le ferait avec une volaille haut de gamme. Les gastéropodes ont conquis Philippe Legendre (Georges V, Paris), feu Bernard Loiseau, Taillevent, etc. Autre halte obligée pour les gastronomes, la pisciculture de Crisenon, à quelques kilomètres au sud d'Auxerre. C'est là que



1. L'Helix Aspersa Gros-Gris.
2. Les Fontaines de Bernn.
Illustration de J. L. Barnabet