

Gastronomie

Opération reconquête réussie pour Sylvain Antoni, chef du Pont Saint-Etienne à Limoges

Article réservé aux abonnés

Publié le 04/12/2021 à 14h50 | Fabrice Varieras



Établissement phare de la rive gauche à Limoges, le Pont Saint-Etienne et son chef, Sylvain Antoni, ont su se réinventer pour coller à l'air du temps et proposer une cuisine créative où le produit, et notamment le légume, occupe une place de choix. A (re) découvrir sans modération.

Dans la salle, le soleil de décembre joue à cache-cache avec les pans de bois et les barreaux de la rampe en fer forgé, et les rayons ricochent sur les verres et la vaisselle élégamment dressés sur cette table ronde.

Aux murs, les nuances de bleu répondent à la voix de velours d'une diva jazzy et assurent une belle atmosphère cosy, rompant avec le côté rustico-rustique de cette bâtisse historique des bords de Vienne. On est venu là des dizaines de fois, et pourtant on se plaît à redécouvrir un charme nouveau. Une touche de modernité, mais qui ne trahit en rien l'esprit convivial et attachant des Ponticauds.

Mais il n'y a pas que le décor et l'ambiance qui ont changé. Non, le vent de renouveau qui a soufflé sur le Pont Saint-Etienne va bien au-delà d'un simple coup de peinture et d'un relooking à la va-vite.

L'âge de la sagesse et... de la liberté

Alors, bien sûr, l'aubergiste des lieux depuis 1996, Sylvain Antoni, est toujours là, mais ce n'est plus tout à fait le même. « C'est vrai que j'ai profité du confinement pour opérer une prise de conscience sur mon métier. Une profonde remise en question qui m'a amené à reconsidérer la place que j'accordais à la cuisine », explique cet ancien de l'école Ferrandi qui, à 50 ans, semble avoir la niaque et le peps pour emmener le Pont Saint-

Etienne là où on ne l'attendait pas.

Pour réaliser cet aggiornamento, Sylvain a eu l'humilité de se rapprocher de David Boyer, le chef étoilé, pour mieux se retrouver. « J'avais besoin de m'affranchir de certains carcans, de sortir de cette zone de confort dans laquelle je m'étais installé. Dès lors, j'avais envie de renouer avec une certaine liberté créative, de raviver une flamme », reconnaît-il avec cette modestie et cette détermination qui permet d'avancer et de se lancer dans de nouveaux défis.

Six nouvelles cartes à l'année

Aux côtés de David Boyer - qui, il y a peu de temps encore, évoluait aux côtés d'Anne-Sophie Pic - Sylvain se familiarise avec de nouvelles techniques, de nouvelles associations de saveurs, s'autorise un nouveau regard sur le produit. Un enthousiasme qui transpire dans chaque plat de cette carte resserrée. « Une carte beaucoup plus courte et qui change tous les deux mois, histoire de coller au plus près de la saisonnalité. Un renouvellement permanent qui me booste et assure aux habitués une carte toujours plus innovante et créative ». Ainsi, le Velouté d'huître et sa tartine de topinambour, noisettes et caviar de hareng fumé, fleure bon les ultimes souffles de l'automne. Tout comme on se réglera de ce Ris de veau croustillant servi avec une tarte au parmesan, un tian d'hiver (panais/oignons et butternut) et sa délicate mousse de pleurotes au café, comme pour mieux affronter les frimas du moment.

Fibre légumière assumée

Ces deux plats en disent long également sur la nouvelle philosophie culinaire de Sylvain et sur la place centrale qu'il accorde aux légumes. En effet, dans le sillage d'Alain Passard et de nombreux chefs contemporains, les légumes sont passés du statut de simple accompagnement à celui de source d'inspiration et d'élément de base d'un plat.

« D'ailleurs, le potager fait aujourd'hui partie intégrante de mon projet. Un jardin où je cultive et récolte des légumes, mais aussi des fleurs et des plantes aromatiques qui agrémentent mes assiettes », se félicite-t-il.

Dès lors, Sylvain n'a même pas hésité à franchir une étape supplémentaire en proposant une large gamme de plats vegans et végétariens, parmi lesquels ce plat baptisé Noir et Blanc végétal. Une assiette joliment dressée où la couleur noire du riz tranche avec le côté blanc des salsifis à la crème, des blancs de poireaux et d'une mousseline de céleri. De quoi convaincre et séduire tous les rétifs aux légumes !

Cette volonté assumée de proposer une cuisine créative, saine et légère ne s'arrête pas en si bon chemin. Fini les mousses au chocolat et crèmes brûlée vite envoyées ! Place aujourd'hui à une belle sélection de fromages affinés et de saison. Place aujourd'hui à une série de desserts gourmands, aboutis et originaux, comme ce Kuri Kabocha confit au sirop de douglas qui se décline sous la forme d'un potimarron (!) accompagné d'une crème de châtaignes maison et sa meringue au romarin, rehaussé d'un gel au rhum « Don Papa ».

Alors oui, c'est incontestable, le Pont Saint-Etienne a réussi sa mue !

Fabrice Varieras

LIMOGES GASTRONOMIE

LIRE PLUS D'ARTICLES