


Par **Christine Grandin**

© Argentic et Numéric



## Jean-Charles Baron

### Le goût de l'authentique

**Il a fait ses humanités culinaires au restaurant L'Europe,** renommé sur la place choletaise. Rencontre avec un chef nantais qui cultive son jardin.

“**L**es 'Cœurs de Bœuf', c'est parti, hein ! Elles sont belles !” Au moins deux fois par semaine, Jean-Charles Baron arpente pendant toute la matinée les planches et la grande serre de son potager maraîcher de Sainte-Luce-sur-Loire, en compagnie du jardinier en chef, Philippe Wallez. Deux hectares à quelques encablures de la Loire, dont l'un est en culture pour l'instant. Ils alimentent en légumes les brigades des deux restaurants du chef Nantais. “Ce n'est pas du bio. De

toute façon, cette étiquette-la est bien galvaudée en ce moment. Mais du fortement raisonné. On utilise des engrais naturels, aucun traitement sanitaire du sol, et l'on tue les pucerons en lutte intégrée.” Notre cuisinier bichonne lui-même son “herbier”, où s'alignent des rangs impressionnants de persil plat, de menthes variées, de thym, de basilics, de citronnelle ou de raifort. “Je récolte les graines de fenouil pour les bouillons d'hiver et j'adore faire des farces avec la marjolaine, cela se

marie super bien avec le veau.”

L'objectif de ce potager géant ? “D'abord, manger sain et retrouver de la saveur... quand on voit ce qui se passe au niveau gustatif ! À faire le marché, j'étais tributaire de tous ces produits, qui, souvent, malheureusement, n'ont pas vu la terre !”

À 45 ans, Jean-Charles retrouve aussi dans ce lieu un peu de son enfance à La Séguinière. “Mon père, jardinier, m'a montré beaucoup de choses, j'ai eu cette chance-là. Aujourd'hui, personnellement je n'ai

## "Je me donne des envies de cuisiner"

plus le temps, mais j'en trouve encore pour cultiver mes fleurs à la maison. Dans les années 1960, tous les ouvriers des Mauges, comme mon père qui était maçon, avaient leur petit lopin, les poules et les lapins pour faire vivre la famille."

### Le jardin du chef

Opérationnel depuis l'an dernier, "le potager du chef" a quand même donné cinq tonnes de tomates, 700 melons en saison, 800 brins de poireaux par semaine, une récolte d'endives "extraordinaires et sucrées". En tout poussent ici une quarantaine de légumes de base, dont cinq ou six variétés de tomates, des pommes de terre 'Charlotte' et 'Belle de Fontenay', des aubergines, des poivrons, des concombres, des pastèques, de l'angélique ou du fenouil...

Un approvisionnement en frais pour 2 200 couverts par semaine dans les deux restaurants ! "On cueille au fur et à mesure du mûrissement. On a juste une demi-journée d'avance dans nos frigos, pas plus. Notre cueillette journalière avoisine les 200 kg..."

Self-made-chef, Jean-Charles a connu les dures heures d'apprentissage où les pluches des légumes des novices devait être aussi parfaites que le plat dressé par le second. Une école de la volonté, où chaque détail compte.

Une éthique aussi, que porte aujourd'hui le Chef reconnu sur la place nantaise. "Au stade où j'en suis, avec deux restaurants, je ne peux pas être partout à la fois. Mais je suis encore là pour faire le "jus", si j'en ai envie. À un moment donné, il faut faire un choix : soit se dire que l'on est irremplaçable au piano, soit donner à ses seconds une ligne de conduite. On montre, on fait ensemble, une fois, deux fois, la cuisson, les sauces, les garnitures. Moi, je suis toujours là pour dire "attention, c'est comme ça !" Et puis je goûte beaucoup, tout le temps. D'ailleurs ça se voit !"

**Jean-Charles Baron ne fait pas "la course aux étoiles"** : "Moi, ce n'est pas le créatif qui me mène, mais plutôt mes envies". Une cuisine plutôt classique, mais revisitée à la manière de. Leitmotiv de rigueur : que du produit très frais et de saison. Avec un adage immuable, "directement du producteur au consommateur". Chez lui, le cochon de lait est bio, le bar au sel est de la marée du jour, les cerises griottes viennent du Sud-Vendée, les framboises de Saint-Rémy-en-Mauges, les fraises de Liré.

Sur la carte, des incontournables qui ont fait le succès de la Maison Baron-Lefèvre : fricassée de rognons, lamproies et anguilles de Loire, poêlée de couteaux, pomme de ris de veau, civet de lièvre traditionnel. Sur l'ardoise, selon les arrivages, un Saint-Pierre sur lit d'épinards, un carpaccio de tomates, un œuf mollet aux blettes sauce verte, notre chef suit l'inspiration du moment et de son jardin.

Formé à l'école de James Baron

(curieusement sans lien de parenté avec lui) au restaurant gastronomique L'Europe à Cholet, Jean-Charles Baron a roulé son tablier et fait ses classes avec de prestigieux cuisiniers tel Jacques Maximin, Michel Rostang ou Jacques Chibois. Il a mis les petits plats dans les grands de Monaco à Saint-Paul-de-Vence, avec un passage au Negresco de Nice, puis à Paris et à Bruxelles, avant d'ouvrir en 1995 son premier restaurant à Ancenis, *La toile au beurre*. En 2004, il a créé la Maison Baron Lefèvre dans le centre ville de Nantes et vient d'ouvrir l'an dernier, Les Pellières, à Saint-Herblain, au pied du nouveau Zénith de Nantes.

**Les restaurants : Maison Baron Lefèvre**, 33 rue de Rieux, 44 000 Nantes. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Contact au 02 40 89 20 22 ou sur [baron-lefevre@wanadoo.fr](mailto:baron-lefevre@wanadoo.fr)

**Les Pellières**, esplanade Georges Brassens, 44800 Saint-Herblain. Ouvert du lundi au samedi, midi et soir. Contact au 02 40 65 08 88 ou sur [lespellières@orange.fr](mailto:lespellières@orange.fr).

## La Maison Baron Lefèvre

"Dans cet ancien entrepôt, on ensachait et on conditionnait les légumes qui venaient des halles nantaises en face, et on les mettait ensuite en vente au Champ-de-Mars, de l'autre côté. Depuis, le quartier a bien changé aux alentours du palais des Congrès. En périphérie de ce quartier, près de l'ancienne usine Lu, on peut encore lire sur les devantures les noms des maisons qui exploitaient. Souvent avec l'association de deux noms de famille. Ici c'était Commission et expédition Baudoin-Potiron.

C'est le hasard de la vie, si je suis venu m'installer là. Lorsque j'ai recherché un lieu au centre de Nantes, la tante de ma femme, petite-fille Baudoin, m'a dit : "viens donc voir, j'ai un hangar maraîcher qui pourrait t'intéresser." Il s'avère que cette petite-fille Baudoin s'est mariée avec un Lefèvre, frère aîné de mon beau-père. Quand on a voulu donner un nom à notre établissement, il est devenu tout naturellement la Maison Baron Lefèvre, puisque ma femme Isabelle travaille également avec moi. Le côté "maison" nous plaisait, parce que nous, on accueille les gens comme chez nous, avec la même convivialité."



La serre de saison en vitrine près des convives.