

En direct sur  
www.figaroscope.fr

■ Les restaurants  
jouent la carte  
des petites bouchées

■ Reportage  
au Cazaudehore,  
sur les traces  
du PSG



# à table!

RNN-OP/MUSEE GUIMET/ PARIS; LAMBERT DR



**EXPOSITION**  
Après « Les  
séductions  
du palais »

au Quai Branly,  
qui revient  
sur les traditions  
culinaires  
de la Chine,  
le Musée Guimet  
s'attaque au thé,

vieille tradition  
de l'empire du Milieu.  
Une grande exposition  
y raconte l'épopée de  
ce breuvage à travers  
les ustensiles et objets  
d'art qu'il a inspirés :  
théières, verseuses,  
gobelets, figurines,  
et œuvres anciennes  
et contemporaines,

tel Tonne de thé,  
la sculpture  
d'Al Weiwei.  
« Le Thé à Guimet »,  
Histoires d'une  
boisson millénaire.  
Du 3 octobre 2012  
au 7 janvier 2013.  
6, place d'Iéna,  
Paris (XVI<sup>e</sup>).  
www.guimet.fr

## Déjeuner hors du temps avec le fantôme de Van Gogh



L'Auberge Ravoux,  
où mourut  
le peintre néerlandais,  
est encore un restaurant.  
Pèlerinage  
à Auvers-sur-Oise.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND

**NOSTALGIE** La pendule de l'entrée s'est arrêtée sur 10 heures, et le décor n'a pas dû beaucoup changer depuis ce 27 juillet 1890, jour funeste où Van Gogh s'est tiré une balle dans la poitrine. Vous n'êtes pas dans une auberge, mais dans un conservatoire : le zinc patiné donne la réplique aux suspensions qu'on imagine encore carburant au pétrole ; le carrelage en trompe-l'œil et en noir et blanc répond aux flacons d'apéritifs oubliés - Picon, Dubonnet et autres Lillet - qui parquent sur leur étagère. C'est ici que l'énigmatique Vincent a passé les dernières semaines de sa courte vie. Parfois, en panne de toiles vierges, il dérobait à la cuisine des torchons pour les fixer sur un châssis et en faire des chefs-d'œuvre. On visite à l'étage la chambre 5, ces minuscules 7m<sup>2</sup> que le génie, sans le sou, louait pour 3,50 francs (15 € d'aujourd'hui) en pension complète - le docteur Gachet lui avait déniché la moins chère d'Auvers-sur-Oise. C'est là qu'il est mort, le 29 juillet 1890, au terme d'une agonie de deux jours. Été 2012, bienvenue à l'Auberge Ravoux, classée monument historique. Normalement, l'émotion vous submerge, sinon retournez dare-dare place du Tertre.

### UN DÉCOR IMMuable

Après le pèlerinage obligé au cimetière du bout du chemin, où le peintre repose à côté de son frère Theo sous un étron de terre parsemé de fleurs des champs déposées par les admirateurs venus du monde entier, après l'arrêt à l'église qui ressemble au tableau de Van Gogh, mais en moins vivante, on attaque le menu Père Ravoux, à 38 € (il y a aussi un menu du jour, entrée et plat, à 27 €). Plusieurs spécialités sont dédiées à ce M. Arthur Ravoux dont on ne sait rien ; il n'y a pas de potage Van Gogh, pas de tarte Vincent, pas d'assiette en forme d'oreille coupée, ce qui n'est pas plus mal. Voici donc pour commencer la « terrine de canard du père Ravoux aux pistaches ». Elle se présente dans une énorme terrine de grès, prétranchée en grosses portions. À côté, un bocal à cornichons, une petite salade verte vivement assaisonnée et du très bon pain de campagne. Dans la terrine aux saveurs



À l'Auberge Ravoux, classée monument historique, on peut découvrir la minuscule chambre (en haut à gauche) du peintre. DR

franches, de beaux éclats de pistache. C'est parfait. La preuve, il vous vient des envies de pique-nique les pieds dans l'Oise, la tête protégée par un canotier. Si le décor est immuable, le père Ravoux, lui, a bien changé : le chef a désormais les traits avenants d'une jeune femme blonde et apaisante comme un champ de blé sans les corbeaux, qui sourit sous sa haute toque blanche. La salle est pleine en milieu de semaine. Un couple de quinquagénaires parle non pas peinture, mais voyages ; visiblement, ils ne tiennent pas en place :



« C'est vrai que c'est beau, la baie de Rio », soupire madame. « Souviens-toi de la plage aux Maldives », réplique monsieur. On va finir par croire qu'ils sont venus à Auvers en avion. Plus loin, quatre amis plus âgés s'extasiaient devant les filets de hareng et de saumon marinés, présentés dans une jatte vaste comme une piscine olympique. Parmi le quatuor, un couple débarqué des États-Unis, l'homme ressemble à Hemingway en short. Les poissons sont engloutis dans la bonne humeur. Il y a aussi des repas d'affaires, des habitués, des familles. Les tarifs, bien que raisonnables, rebutent souvent les touristes qui s'attablent, regardant la carte et plient bagage, déçus de ne pas tomber dans une cafétéria ou une usine à sandwiches bon marché.

Le gigot de sept heures n'est pas dédié au père Ravoux, mais il est très savoureux quand même, dans sa cocotte de fonte noire (format familial) escortée par un gratin dauphinois haut comme une pyramide. Deux belles tranches d'agneau, une branche de romarin, c'est fondant et goûteux. Follement copieux, comme la terrine. Il existe pourtant des clients qui mangent tout et saucent la cocotte, prétend un serveur et, mieux encore, des Gargantua qui en redemandent. Comme c'est rare, et que c'est flatteur, la maison les ressort... En

sept heures, Van Gogh avait le temps de peindre une église tourmentée et de petites maisons aux toits bleus. Avait-il les moyens de manger du gigot du temps de M. Ravoux ? À la table de Hemingway, on déguste des filets de bar poêlés et, manifestement, on s'en trouve plutôt bien.

### UN CRAQUELIN FORMAT 45-TOURS

Le dessert s'intitule « craquelin Ravoux aux fruits de saison ». Il s'agit de deux disques de pâte craquante, format 45-tours, tapissés de crème pâtissière et de fraises. Le biscuit est coriace - trop épais -, mais la garniture sauve la chute sucrée du carton rouge, l'acidité des fraises contrebalançant la douce-reuse suavité de la crème.

La nourriture, servie par de souriants jeunes gens en tablier noir, est de celles qui vous font tenir dans les courants d'air, surtout si l'air est chaud. Sur un guéridon, dans la rue, on a posé une fillette de vin rouge et deux verres, comme si Vincent allait revenir se désaltérer, son chevalet sur l'épaule, un torchon transfiguré sous le bras. Il est toujours 10 heures à la pendule de l'entrée, un fantôme roux vous sourit. ■

**Auberge Ravoux, place de la Mairie, Auvers-sur-Oise (95). Ouvert de mars à novembre. Déjeuner du mercredi au dimanche, dîner vendredi et samedi seulement. Il est conseillé de réserver au 01 30 36 60 60. info@vangoghfrance.com**

La cocotte de fonte noire pour une cuisine intemporelle à base de plats mijotés. DR

## Le croque-notes

François Simon

## Vailhan, au bout du chemin, le presbytère

TEMPS DE LECTURE : 3 min 11

Peut-être aurez-vous la chance de vous perdre en vous rendant à Vailhan, dans l'Hérault, non loin d'Agde et de Pézenas. Innocemment, j'avais branché le GPS. Et celui-ci nous conduisit au fin fond des terres. Plus il fallait aller à gauche, puis à droite, puis faire demi-tour... plus les chemins s'amenuisaient sous le ventre de la voiture. Soudain, ils se firent en terre battue, en poudre, en gravillons, en caillasse. Le robot routier avait-il perdu la tête ? Ou voulait-il nous faire découvrir un paysage du tonnerre ? Il ne répondait point. Parfois même, il n'y avait plus rien. Pas même de tracé, juste les bords de l'écran. Dans ces cas-là, on peste gentiment. On a tort. Autour, le paysage de vignes et de garrigues est magnifique, le soleil commence à penser à se coucher. Les feuilles sont caudantes et le chemin tout aussi muet. Rassurez-vous, les routes sont à l'image du flipper. Tôt ou tard, la boule roule vers la sortie. C'est presque à regret que l'on regagna le bitume léché et fleché. Tout cela pour dire que l'on peut prendre son temps pour rejoindre le petit hameau de Vailhan. C'est ce qu'ont dû faire également Baptiste et Marine Fournier qui ont repris en mars dernier cette auberge nichée dans le presbytère même (datant du XVII<sup>e</sup> siècle) d'un petit village de 169 âmes. La sommelière, semble-t-il, est passée par Hongkong ; le chef par le Crillon (époque Jean-François Piège). Comme nous, ils ont roulé jusqu'ici. Vous verrez, nous vous le souhaitons, le lieu est irréel dans sa minéralité. Le soir venu, aux beaux jours (il en reste), la nature est impressionnante. Que du silence, des oliviers de la garrigue, du feuillage, des monts, le lac des Olivettes. L'assiette dans ce genre de magnifique tumulte silencieux aurait du mal à se frayer un chemin, mais celle-ci n'est pas farouche. Elle aurait même tendance à forcer le passage, imposer sa façon de voir : tartare de veau-crème de carottes et émulsion de wasabi plus que déglutir, suivi d'une dorade-flan crémeux d'aubergines coulés de tomates au piment d'Espelette pour terminer avec une soupe de poire et melon et son pain d'épices au gingembre. C'est une cuisine débourdée, sympathique sans esbroufe, comme contentée d'être ici, arrivée saine et sauve. Vous serez logné par cet allant décomplexé loin des guillemets et lettres anglaises. Comme si la cuisine de ce presbytère avait fait comme le chat dans son panier, plusieurs ronds avant de se déposer. Menu pas cher du tout : 27 et 31 euros (avec le fromage). Jours de fermeture le mardi et le mercredi.

■ L'Auberge du Presbytère, Vailhan (34). Tél. : 04 67 24 76 49.