

24 Octobre 2012

Pascal Pressac, «chef de file» du «Bottin gourmand»



Patrice Devaine et Pascal Pressac (à droite) sont revenus de Paris avec le titre de «chef de file» Poitou-Charentes du «Bottin gourmand» Photo Renaud Joubert

Ce qui a impressionné les inspecteurs du *Bottin gourmand* c'est ce fromage de chèvre en pyramide géante qu'on ne peut être mangé qu'à la table de Pascal Pressac à Nieuil. À Villefagnan, la maison Kalidaan l'a élaboré à la demande express du chef de la Grange aux Oies.

Quand le patron décide de défendre un produit de la région, il ne fait pas semblant. Lundi soir, Pascal Pressac a donc reçu son titre de chef de file de la région Poitou-Charentes du *Bottin gourmand* (qui sort aujourd'hui en librairie), au ministère de l'Agriculture. Comme 21 autres chefs des régions de France, il a été récompensé par un jury composé de critiques gastronomiques, du journaliste Jean-François Kahn, de Stéphane Bern, de Jean d'Ormesson et Carole Bouquet. «*Une superbe soirée qui s'est terminée chez Michou*», raconte le chef qui a retrouvé de nombreux copains parmi les lauréats.

Pascal Pressac n'a évidemment pas attendu le guide pour le faire, mais pendant un an, il sera officiellement chargé de faire la promotion de la gastronomie et des produits de la région. Il a d'ailleurs donné toutes ses bonnes adresses de producteurs dans le Bottin. Philippe Quintin, le rédacteur en chef du guide gastronomique, est venu passer deux jours avec lui à Nieuil, à la découverte de chacun de ses fournisseurs. *«Il a voulu tous les rencontrer un par un.»* Philippe Poux à Tusson, qui fournit le canard et le foie gras, Michel Lafaye à Ruelle et Soyaux pour la viande d'agneau, Maïte Bardoux pour son safran à Champniers et Henri Jammet pour le vin «Fenêtre sur la Grange», élaboré avec Patrice Devaine, le sommelier de la Grange aux Oies et complice depuis les années d'armée.

Et si les deux hommes sont heureux de ce prix, *«c'est parce qu'il récompense une équipe et met en avant la gastronomie d'une région»*. Rien à voir avec la distinction du célèbre guide rouge. Mais les deux prix ne sont pas incompatibles. L'an dernier, c'est le Rochelais Christopher Coutanceau, deux étoiles au Michelin, qui avait été désigné «chef de file» Poitou-Charentes. Peut-être un présage pour le chef charentais? *«Je vis très bien sans étoile, dit Pascal Pressac. Mais si elle vient un jour, je ne changerai rien à mes prix, ni à ma cuisine.»*

Le «Bottin gourmand» sort aujourd'hui
en librairie (24 €)