

Passion de nos terroirs à Sélestat

Un salon entre frères d'armes

Lorrain d'origine, Roger Bouhassoun officie depuis une quinzaine d'années derrière les pianos du restaurant de l'hôtel - spa La Cheneaudière à Colroy-la-Roche. Mais dire que Roger Bouhassoun est cuisinier serait quelque peu réducteur. Ce fervent partisan du «fait maison» s'adonne aussi à la boulangerie, l'apiculture, la charcuterie... Et afin de trouver la matière première pour ces délices, Roger Bouhassoun n'a qu'un mot d'ordre: plus c'est local, mieux c'est - à condition que la qualité y soit. Une attention à l'origine et à la qualité du produit que le chef doit à son enfance: «Mon grand-père élevait quelques vaches, des cochons, des poules, cultivait

un peu de terres... Quand on avait besoin de quelque chose en cuisine, on allait se servir dans le jardin. Ce sont des souvenirs importants.» Le fait d'officier à Colroy-la-Roche, loin des grandes agglomérations et axes routiers, n'a fait que renforcer cette appétence: «Aujourd'hui, manger local, c'est au goût du jour, et il faut suivre la tendance. Mais moi, j'ai toujours fonctionné comme cela, j'ai toujours trouvé plus simple d'aller au plus près.»

Une philosophie qu'il pousse à l'extrême puisqu'il accepte aussi bien les produits de ses fournisseurs officiels que la surproduction temporaire de haricots verts de sa voisine. Ce qui requiert une certaine

gymnastique logistique: «J'ai appris à mettre les citrons au sel pour pouvoir utiliser des citrons français toute l'année.» Une certaine souplesse: «Nous proposons des suggestions et achalandons le buffet du spa en fonction des arrivages.» Et de savoir faire quelques concessions: dans un hôtel qui sert des petits-déjeuners, il faut pouvoir proposer du jus d'oranges pressées 365 jours par an... Pour compléter son approvisionnement directement auprès des producteurs, Roger Bouhassoun utilise les services de la société de distribution Sapam, «qui bénéficie d'un réseau fort d'agriculteurs de proximité en Alsace et en Provence, et qui est soucieuse de son bilan carbone».

Sans les agriculteurs? Des assiettes vides!

Il serait trop long de citer ici tous les fournisseurs locaux de Roger Bouhassoun. Une chose est sûre: «Je connais beaucoup de paysans, et j'adore ce monde.» Car au-delà des aspects écologiques et gustatifs, la démarche de Roger Bouhassoun relève aussi de considérations éthiques et humaines: «Les agriculteurs sont le premier maillon de la chaîne. On dit souvent que les cuisiniers sont des marchands de bonheur. Alors les agriculteurs aussi. Car sans eux, qu'est ce que je mettrais dans les assiettes? Je profite de ce qu'ils ont mis dans leurs produits.» Pour le chef, il s'agit



Chef de cuisine à La Cheneaudière et président des Chefs d'Alsace depuis quelques mois, Roger Bouhassoun considère qu'agriculteurs et cuisiniers sont «frères d'armes». © Bérengère de Butler

donc aussi de soutenir une profession dont il connaît les difficultés, d'autant qu'elles sont exacerbées en montagne. «Pour les fraises par exemple, je travaille alternativement avec deux producteurs, l'un de plaine, l'autre de montagne. Comme les périodes de maturité ne sont pas les mêmes, ça me permet de trouver un équilibre. Et quand il n'y a plus de fraises, eh bien, il n'y en a plus!» Au fil des années, son réseau de fournisseurs s'est renforcé. Il constate: «C'est une démarche créatrice d'activité locale, et d'envie.» Il relève aussi le soutien dont il a bénéficié de la part de sa direction, alors que c'est une ligne de conduite qui exige «du temps, du personnel prêt à équeuter des haricots, dénoyerauter des mirabelles, épilucher, détailler...», et leur en témoigne d'ailleurs un profond respect. Enfin, même si le prix est important, la valorisation prime: «Je ne négocie pas les prix avec

mes fournisseurs. Mais ils doivent rester cohérents, et surtout la qualité des produits doit être irréprochable.»

«Mes fournisseurs sont mes collègues de travail»

Ce 18 septembre à Sélestat, Roger Bouhassoun arpentera les allées du salon Passion de nos terroirs. Déjà bien approvisionné, il poursuit néanmoins insatiablement sa quête de goûts: «Je suis un éternel fouineur», reconnaît-il volontiers. Il a pour objectif de «faire avancer la maison», et de «soutenir les agriculteurs». Or ce genre de salon est un endroit privilégié pour que le contact se fasse. «C'est important l'humain dans ce type de relation car il s'agit de véritables partenariats. Je considère mes fournisseurs comme mes collègues de travail, et des affinités se créent.»

Bérengère de Butler

En pratique

Initié par la Région Grand Est en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture, le salon Passion de nos terroirs réunira les agriculteurs, transformateurs, distributeurs, grossistes et restaurateurs du Grand Est afin de leur permettre de développer de nouveaux marchés, de découvrir les fournisseurs de la région, d'élargir leur clientèle et de renforcer les échanges entre professionnels. Producteurs de fruits, de légumes, de foie gras, fromagers, brasseurs, distillateurs, éleveurs, coopératives de producteurs, viticulteurs... plus de 61 exposants sont inscrits à ce jour pour la première étape du salon, le 18 septembre aux Tanzmatten à Sélestat. Pour faciliter les contacts les visiteurs pourront prendre des rendez-vous directs avec les exposants selon des tranches horaires réservables en ligne. Des conférences émailleront la journée. Retrouvez toutes les informations pratiques, notamment la liste des exposants, sur: www.passion-terroirs.com. À noter que deux autres éditions du salon sont d'ores et déjà programmées en Lorraine et en Champagne-Ardenne.