

Yann Carré récolte les fruits de sa passion : bien manger. Jeune chef à Lorquin, il concocte une cuisine créative du marché qui plaît aux fines bouches. Avec une ligne de conduite : le respect du produit.

Il porte un nom prédestiné à la cuisine. Carré comme le carré d'agneau aux épices, le carré de porc au gingembre, le carré de veau à la moutarde, le carré chocolat pistache.

Jeune chef jouant du piano odorant à Lorquin, Yann Carré ne sort aucune fausse note dans l'assiette. Sa carte, volontairement menue, est une ode à la cuisine créative du marché. Au tableau noir affiché dans la salle, les suggestions suivent le cours des saisons. Un plat chasse l'autre. Le carrossier se plaira dans la poêle de décembre. Yann Carré travaille le sandre avec des graines de quinoa et beurre blanc. Dans les coulisses, il prépare un filet de rouget avec fenouil et eau-de-vie au gingembre, des saint-jacques avec mousse aérée à la vitelotte et beurre passion.

« Je n'ai quasiment pas de stockage. Je privilégie les produits frais, j'attache beaucoup d'importance au respect du produit. Je le transforme sans le déformer », défend Yann Carré.

Il acquiert cette compréhension des produits et ce comportement au cours d'un tour de France.

Né à Paris d'une mère directrice commerciale et d'un père dessinateur industriel reconverti dans la cuisine, Yann Carré tient sa place à table dans une famille où manger demeure une invitation à la beauté.

« À 15 ans, j'ai arrêté l'école. Écouter, écrire, c'était pour moi du temps à rien faire. J'ai toujours besoin d'être actif. J'ai exploré la boulangerie, la pâtisserie, la boucherie avant de me sentir à l'aise en cuisine », confie le chef.



Yann Carré :
« Si les émissions de télé sur le thème de la cuisine incitent les gens à se remettre aux fourneaux à la maison, tant mieux ! »
Photo Laurent MAMI

La pâtissière dans sa poche

CAP en poche, il quitte le centre de formation des apprentis à Blois pour se lancer dans la course à la diversité et l'excellence. Il débute aux côtés de son père dans un château en Touraine. Yann Carré aiguise son office dans les restaurants de Corse, Côte d'Azur, Dordogne, Savoie, avec des sauts de puce événementiels en Espagne, Italie, Russie. Cerise sur le gâteau,

le chef épouse une pâtissière, une Savernoise rencontrée en Savoie, qui le ramène en Alsace. Yann Carré nourrit son expérience avec la cuisine généreuse et originale d'Eric Westermann au Buerehiesel à Strasbourg. De Colmar au Pays de Sarrebourg, il perfectionne ses connaissances en gestion et comptabilité à la Cabane de Marie. Son épouse Anne-Catherine fait ses armes au Soldat de l'An II à Praisbourg et au Prieuré à Saint-Quirin. Jusqu'au jour où le couple se lance

le défi de se mettre à son compte.
« Nous avions mangé à La petite Zuberger à Lorquin. On s'était dit que c'était ce genre d'endroit, un petit restaurant dans un village, que nous aimerions. Quelques mois plus tard, nous avons entendu que c'était à vendre », se remémore Yann Carré.
Depuis mai dernier, ça tourne rond dans ce petit carré de campagne, où travail et recherches priment. « Nous voulons une cui-

sine simple, authentique, où les gens retrouvent les produits de tous les jours, travaillés de façon esthétique et bonne. » Le chef est du genre à parler à son réfrigérateur chaque matin et à écouter chanter ses légumes. À son apprenti, il transmet son amour de manger. Grand amateur de poisson et chocolat, le trentenaire défend son pré carré et l'ouvre à tous ceux qui cultivent encore le sens du palais.

Manuela MARSAC.