

Portrait → Catherine Brys

GASTRONOMIE ■ Cette restauratrice est mise en avant par le guide des Éditions de la Martinière

À Fussy, cuisine d'ailleurs et produits d'ici

Restauratrice de l'Échalier, à Fussy, Catherine Brys a toujours prôné le bio et la production locale. À ce titre, elle figure dans le guide Origine nature 2018.

Bertrand Philippe
bertrand.philippe@centrefrance.com

Avant de reprendre l'Échalier, à Fussy, en 2004, Catherine Brys a pas mal bourlingué. La petite fille du Nord, dont la mère tenait le café de La Poste, à Aire-sur-Lalys, est partie vivre et travailler en Australie pendant vingt-cinq ans.

En Tasmanie plus précisément, terre d'expatriés « où toutes les nourritures coexistent » et où il était donc logique de créer « un restaurant français en utilisant des produits français ».

Un passage dans l'événementiel et l'organisation de manifestations de grande ampleur a également permis à Catherine Brys de savoir ce que peut être la restauration pour des centaines de convives. Une activité qui lui a d'ailleurs valu de se voir remettre la médaille du Centenaire, en 2000, par le Premier ministre australien.

« Il faut comprendre les producteurs »

Quatre ans plus tard, Catherine se retrouve donc en France. Elle y rachète, à Fussy, un petit bar restaurant hôtel qu'elle rénove au fil du temps pour le mettre aux normes.

Et, d'entrée, elle prône un rapport étroit avec les producteurs qui lui permet de favoriser le circuit court, la production locale, et bio si possible.

« Ce n'est pas pour être à la mode, explique-t-elle, c'est naturel, c'est une suite de ce que faisait ma mère. Elle attendait le vendredi pour s'approvisionner au marché, un voisin polonais nous vendait ses lapins, un producteur local nous apportait le lait et le beurre... »

Et puis les liens passés avec les producteurs permettent la qualité du travail. « Il faut apprendre à bien connaître ses producteurs, souligne Catherine Brys. Il faut comprendre leurs problèmes pour bien travailler avec eux. »

Et ceux-ci sont aujourd'hui rassemblés sur un périmètre qui va d'Henrichemont à Saint-Georges-sur-Moulon, de Saint-Michel-de-Volangis à Bourges ou Sancerre. Du



CHEF ! Catherine Brys : « Je ne fais pas ça pour être à la mode. C'est la suite de ce que faisait ma mère ». PHOTO B.P.

près, voire du très près.

Pour autant, « le bio, c'est compliqué, parce que la production ne s'occupe pas des restaurants. Personne ne vient nous voir, c'est donc à nous de faire la démarche. Et il y a de la difficulté dans la régularité de production, c'est pour ça que je n'ai pas de menus tout prêts. »

Néanmoins, le bio est présent autant que possible, ce qui n'empêche pas des incursions régulières dans les cuisines étrangères.

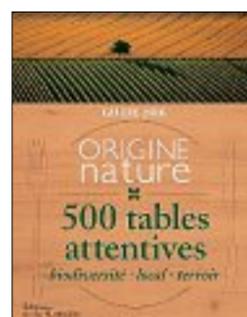
« La nourriture, ça a un coût »

Ce sont, deux fois par mois, des soirées à thème (végétarien, scandinave, etc). « Ça découle de la Tasmanie, ajoute-t-elle, car les gens viennent de partout. Et ça fait onze ans que je fais de la cuisine d'ailleurs avec des produits locaux. »

« La nourriture, ça a un coût, plaide Catherine Brys. Les gens ne cuisinent plus, donc dix ou quinze ans après c'est le diabète, le cholestérol, les maladies. C'est désolant, faire une soupe, ça prend dix minutes. »

Quant à la présence dans le guide Origine nature 2018, Catherine Brys en a été la première surprise. « Je n'ai vu personne, répondu à aucune question. Ils ont dû venir voir et comme mon métier c'est l'échange, ils ont pu constater et entendre la manière dont je travaille... » ■

LE GUIDE



Le premier guide de gastronomie et de vins centré sur les restaurants privilégiant le meilleur de la biodiversité, du local et du terroir vient de paraître aux Éditions de La Martinière. Il met en avant 500 restaurants, dont 50 coups de cœur, qui permettent de retrouver des établissements de tous niveaux de cuisine et de prix, du restaurant populaire à ceux qui proposent de la haute gastronomie. Seul point commun entre eux, l'attention donnée à la qualité des produits. 352 pages. 19,90 euros.