



C'est au pied du Mont-Veyrier, à Annecy-le-Vieux que se niche depuis 2018, l'Auberge Sur-les-Bois. Cet écrin de verdure situé entre le lac d'Annecy et les Aravis, est la quintessence de la cuisine de Daniel Baratier, une cuisine pure, élaborée, où le produit, ses producteurs et le respect du vivant règnent en maître. Une cuisine respectueuse de l'environnement et des Hommes, à l'éthique irréprochable. En intégrant à l'été 2020 le réseau d'influence Chefs 4 the Planet, et après le documentaire lui étant consacré sur Taste Show, l'éthique du chef se médiatise, pour mieux la valoriser. Mais derrière les mots, que cache ce « cercle vertueux » dont tout le monde parle ? On vous raconte, embarquez dans l'univers du Chef et de ses producteurs...

Sommaire

DOSSIER DE PRESSE – 2021

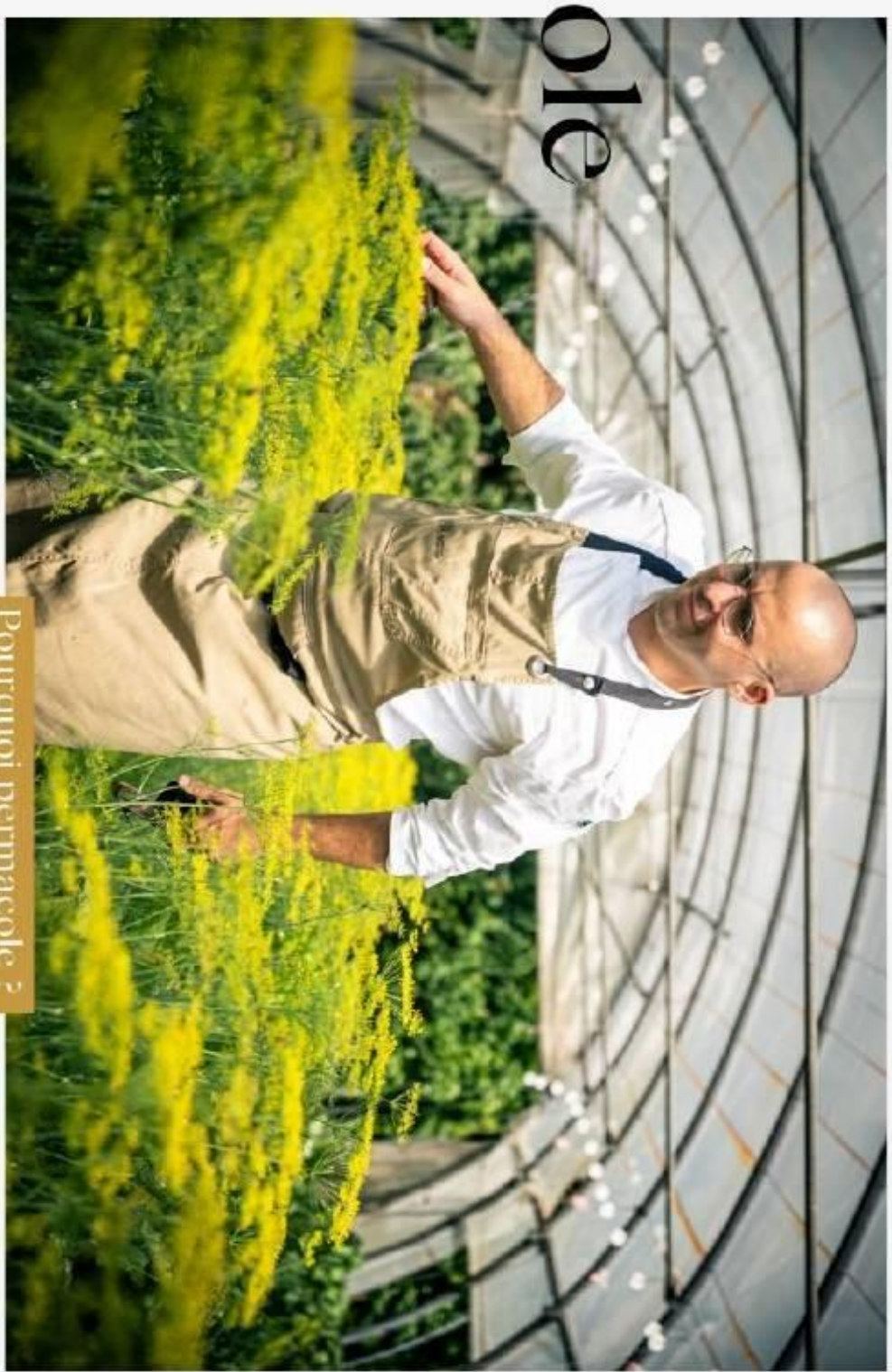
Une table permacole	p.5
Des produits d'excellence sourcés en direct	p.7
Arts de la table	p.9
La cave à vin	p.11
« Le pain, c'est la vie »	p.13
Histoires d'Hommes	p.15
Ceux qui sèment	p.17
Cocoa Valley, chocolatier durable	p.21
Guillaume Verdin, éleveur et héritier de la ferme de Clavisy	p.23
Raphaël Baltassat – Ferme diversifiée et autonome	p.25
Chronologie	p.27

Une table permacole

Au fil des ans, Daniel Barattier décide d'affirmer la simplicité dans son restaurant et de laisser parler son âme de chef-artisan. La double identité originelle de l'Auberge (la table gastronomique et la cave à manger) fusionne pour ne garder que l'essentiel. Plus qu'une seule carte, une même ambiance, celle d'une table généreuse, chaleureuse, gourmande et accessible où l'on se laisse conter l'histoire qui se cache derrière chaque assiette, chaque produit, chaque détail.

Les quelques 250 références en vin, dont une grande majorité sont en biodynamie et en nature, s'accompagnent toujours d'une carte "apéritif", dans l'esprit convivial de la "cave à manger", désormais intégrée au restaurant.

Plus qu'un restaurant, l'Auberge Sur-le-Bois, une table résolument permacole et vertueuse, où rien n'est laissé au hasard. Une cuisine à "l'instinct" et vivante, où chaque composant est soignée et intégrée parce qu'elle répond à "ce qu'il se passe dehors". Daniel Barattier se soucie de la météo, de la saison, bien entendu, mais plus encore de la parfaite maturité du produit, du volume du producteur, ou par exemple encore des saisons de production.



Pourquoi permacole ?

Parce que la permaculture, est une philosophie, plus qu'une simple manière de jardiner. La permaculture, c'est le respect du vivant dans sa globalité. Humaine et nature sont pensés comme un tout.

Chez l'Auberge sur-le-Bois, chaque détail à son importance, dans une recherche basée sur l'équilibre.

Le maître mot du chef, Alain, Daniel Barattier s'attache à ce que les produits qu'il utilise ne soient pas traités, que le sol dans lequel ils ont évolué est vivant, que ses agriculteurs et artisans vivent dignement.

Parce que derrière chaque produit, chaque partenariat, c'est aussi et avant tout, une histoire d'homme.

saison.
derrière je
n'ai plus rien
à faire"



Des produits d'excellences sourcés en direct

[illegible]

Quant aux plantes, essentielles dans la cuisine du Chef, elles sont celles qu'il achète. Et pour cause, ce passage de sa cuisine, en même temps qu'une valise à chaque fois qu'il déteste le restaurant, pour revenir presque systématiquement avec sa quarantaine de kilos. C'est, même des prés. Fleurs d'aureau, oseille, trèfle, pois pèpode et autres plantes maritimes de SOGY (Société d'Origine Yveline) : Elles sont, nombreuses, à se retrouver dans les assiettes de Auberges Sur les Bords, en direct cette fois... de la Nature ! En complément de la biodiversité et des plantes comestibles, plus particulièrement, Daniel Barriot a pu se son savoir auprès d'experts en botanique forestière, comme Stéphane Maquet (Duc) et Gregory Philipp (dans les Cévennes) et Mollis Irving (en Angleterre).

Arts de la table

Daniel Barattier et sa femme ont voulu un restaurant à leur image, "une salle où l'on aimerait aller" témoigne-t-il. Des nappes d'un blanc immaculé, pour le "touché", la "douceur" et "l'hygiène".

L'architecture de l'Auberge Sur-le-Bois a elle été repensée par François Beljo, et les travaux réalisés par B41 conception (Nerouy). On a écouté et peut reconstruire à l'intérieur. Du sol aux luminaires en passant par les cloisons, la réflexion du bar, la création sur mesure des tables en noyer et même les nouvelles" raconte Frédéric Blanc, gérant.

Un "beau" projet sur lequel l'architecte a eu plaisir à travailler. La majorité des luminaires viennent d'Italie et ont été choisis pour leur mise en ambiance, tout comme les verrières qui viennent à porter transparence et connexion à la nature, depuis le confort de la salle. La tapisserie "Forêt" vient par ailleurs rappeler l'ADN, nature de l'Auberge Sur-le-Bois et le bandeau led bar diffuse une douce sous la tapisserie, rappelle le soleil couchant. "Un travail " noble", propre", aux matériaux et couleurs "à l'attention comme sa cuisine et quelques choses d'atmosphère conduit Frédéric Blanc.

Enfin, le Chef a mis une importance toute particulière dans le choix de ses couverts, qui ont été dessinés par l'artisan coutelier Samuel Guichard et fabriqués par Roland Lanet (Chiers). Issus de sa série ITD, ces couverts sont présents dans seulement trois restaurants en France, dont l'Auberge Sur-le-Bois.



La Cave à vins

Mathieu Aubert, chef sommelier à Mulberge Sur-les-Bois depuis octobre 2019, est originaire de la région viticole de Châteauneuf-du-Pape issu d'une famille d'agriculteurs. Je vin a toujours fait parti de sa culture. Passionné de vin et des méthodes viticoles en biodynamie et vin naturel, c'est tout naturellement qu'après avoir travaillé à la Villa Roderic ou Roderic (Lyon), il a souhaité rejoindre l'équipe de Daniel Barattier. « On a un peu les mêmes goûts avec le chef » raconte-t-il. Aussi ils travaillent une carte principalement axée « bio, biodynamie et nature », sur de « petites maisons essentiellement » selon l'éthique de la maison. « Nous travaillons des vins avec pas ou très peu d'interventions, les plus représentatifs du terroir, les plus sains, propres et vivants. Il faut qu'il y ait de l'énergie, et le goût vient bien sûr confirmer le tout. » Si le Chef laisse une grande liberté à son chef sommelier, qui a fait rentrer la moitié des références sur les quelques 250 qui composent la cave, il est d'accord qu'ils portent à deux en dégustation.

sur leurs jours de congé. « En moyenne on part en dégustation deux fois par mois. Rares sont ceux qui se déplacent entre, car cela demande du temps et que la plupart des vins sont disponibles au travers des agents commerciaux. Mais on y va, car le rapport est totalement différent avec la vigneron. Cela permet de le rencontrer, de voir sa démarche, son travail dans les vignes. C'est très valorisant et cela fait souvent plaisir au vigneron qui nous reçoit toujours très bien. » Parmi les coups de cœur du chef sommelier, on trouve deux références qu'ils viennent de tenter les Sabots de Coppi, un Saint-Joseph du Domaine de Urand, Oscar François Malençon en biodynamie et un Apremont du Domaine les 3 Jumeaux (Jean et Anne Libertel) à Chapaillat (39). Un vin "arpiement" 100% Jacques au pied du Mont Larnier qui se marie parfaitement avec la Feuille de Léonard aromatisée à l'argousier la messe est dite !



“Le pain c’est la vie”

« C’est la première chose à laquelle je pense quand je me réveille. Avec de la farine, de l’eau et du sel, on fabrique la vie.⁽¹⁾ » Et pour cause, le Chef a fait de son pain, le symbole de sa cuisine. Un symbole politique, véhiculant un message de liberté, d’indépendance et d’excellence. Le levain naturel, puis le pain, sont fabriqués à partir d’une farine, issue de blés paysans produits par Raphaël Baltassat à Bonne, en Haute-Savoie. Ses champs étant composés de près de 200 variétés différentes de blés paysans (issus de semences anciennes et libres) pour constituer un blé de population, la farine évolue d’une année sur l’autre. Par conséquent, la recette du Chef aussi. Le pain est un art, passionnant et complexe. Ne serait-ce que dans la réussite du levain : « C’est toujours un petit défi. Sa vie dépend de nombreux critères (températures, contenant, qualité de l’air ambiant, ajout d’eau et de farine...) et garde souvent un caractère un peu magique.⁽²⁾ »



⁽¹⁾ Jean Bricolage, 2011

⁽²⁾ Raphaël Baltassat, 2011. « Le pain, c’est la vie », in : *Le pain, c’est la vie*, éd. L’Éditions Boulangerie, du Centre de Recherche de production de pain, 100 p. (à paraître en 2011) et en 2011 par les éditions de la Déesse, 100 p.

Histoire d'hommes

L'histoire de Daniel Barabier et de l'Auberge Sur-les-Bois, ne peut être mieux racontée qu'en ne laissant parler les autres, les partenaires culinaires du Chef avec qui ils partagent tant. Plusieurs producteurs ont acceptés de témoigner dans ces pages, et ont été choisis – il le fallait bien tant il y en a ! – pour leur place en cuisine et/ou pour leur proximité.



Ferme



Urbanne

Aujourd'hui six serres sur huit sont en production. Une production issue exclusivement de semences libres et reproductibles et une culture permacole intégralement biologique, respectueuse du sol et du vivant.



En plus de la vente aux particuliers, Sylvain Leroux vend une partie de sa production à une petite dizaine de restaurants, parmi lesquels Daniel Barattier. "Il a été un des premiers à nous contacter, et ça a tout de suite bien fonctionné entre nous" raconte Sylvain. "Le concept de Daniel (Barattier, ndr) est très générique pour les gens comme nous, il met en valeur les petits producteurs. Pour lui ce n'est pas évident, ce ne sont que des difficultés en plus (notamment en

matière de calibre, de volume etc.) mais nous on lui apporte de la flexibilité. Il nous visite régulièrement et vient cueillir. C'est un lieu de créativité pour lui, il y a un côté poétique à venir voir les légumes, les choisir. Et Daniel, a une réelle volonté d'être au plus près de la maturité du produit. Il s'adapte, il est vraiment au cœur du produit. On est plus dans l'école du cuisinier qui impose son dogme, chez Daniel (Barattier, ndr) le plat est au service du légume."

Cocoa Valley, chocolatier durable



Quand Serge et Carine (Nigssou) se rencontrent lors d'une mission humanitaire pour l'Amérique sans frontiers au sud de Yaoundé en 2007, c'est le coup de cœur et le début d'une histoire atypique.

Lui est camerounais, et cuisinier de formation, elle suisse et infirmière, mais tout deux rêvent d'un projet à impact. « Au Cameroun, les jeunes désertent les zones rurales, à cause du manque de travail. Ce qui crée de réels problèmes pour les personnes âgées », raconte Serge. « On voulait donc aider les gens à s'en sortir en leur apportant du travail sur du long terme. » Les origines et le goût ne laissent que de l'espace pour le chocolat. Fait de la culture du cacao, cette plante qui vit en moyenne 70 ans, une évidence. C'est ainsi qu'en 2011, ils achètent leurs premières parcelles et une forêt vierge dans la vallée de Sanku (à l'ouest du Cameroun) et enbauchent des zones d'habitation, des ingénieurs agricoles pour développer les meilleures solutions agricoles. Aussi, les plantations sont autonomes en énergie. Par exemple, les capteurs sont irrigués grâce aux batteries, des cochons sont élevés pour utiliser leurs déjections en engrais et le maïs pour les nourrir est cultivé sur place (à l'instar de nombreux autres fruits). Quant aux fêtes, elles ont été choisies avec soin.

« On voulait maîtriser l'origine de la graine, quelle

ne soit pas hybride ni issue de cultures OGM, car il y a 50 ans personne ne cultivait de cacao avec des pesticides. On a cherché la connaissance des ancêtres, qui nous ont aidé à cultiver nos terres avec bon sens », raconte Serge.

En 2017, après plusieurs années dans leur cuisine, ils décident de fabriquer leur propre chocolat dans le respect du produit et toujours avec cette démarche écoresponsable. Le succès est vite au rendez-vous et Cocoa Valley voit le jour en septembre 2018. Mais c'est en 2019, qu'ils rencontrent Daniel Barakat. Après plusieurs échanges et une visite des locaux, la relation va rapidement plus loin. « Ce qui est intéressant avec Daniel », raconte Serge, c'est ce grand de folie commun. Il a le goût du produit d'exception, et surtout la curiosité de comprendre le chemin en amont. Il est en quête de l'émotion. « Un côté très permisculture dans sa démarche et son rapport à la nature », note Carine. Plus que des producteurs, c'est une relation d'amitié qui lie désormais le couple et Daniel. « J'estime énormément Daniel tant au niveau de l'humain que du sadémarche. C'est une personne entière, vivante, généreuse et tout son travail tourne autour du bon sens, sur lequel il est très pointilleux », témoigne Serge Nigssou.

Guillaume Verdin, éleveur et héritier de la ferme de Clavisy

Implantée au même endroit (Noyers) depuis 300 ans, la ferme de Clavisy a été reprise depuis 2006 par Guillaume Verdin. Ce qui a Guili, ne jamais se faire. « Dans la famille on a toujours été éleveurs et commerçants. J'ai un héritage de maquignon, et j'aurais voulu être maquignon, mais c'est un métier en disparition. Il y a de moins en moins de bêtes françaises, le marché de la viande étant largement concurrencé par les viandes d'import. » raconte Guillaume. C'est comme ça que son père a arrêté le commerce de bétail dans les années 90 pour ne conserver que 400 chèvres. Guillaume revient dans la ferme familiale en 2006 après une année de fac de biologie et un BTS en viticulture/cœnologie. Au début, il décide de travailler avec les particuliers, et découvre au bout de trois ans le monde de la restauration. Sa viande de qualité, en provenance de son copitiation (500 brebis et 70 vaches environ) et de petits agriculteurs autour de chez lui (qui partagent les mêmes valeurs), se fait très rapidement une réputation. Le bétail est élevé en plein air avec respect, et tous sont nourris sainement, sans

OGM, sans pesticides. « On veille également à la conservation des sols, en laissant le sol vivant. On n'a pas labouré depuis plus de 11 ans. » Alors la seule raison pour laquelle Guillaume Verdin n'est pas labélisé Agriculture Biologique c'est « parce que je n'ai pas encore eu le temps de faire les papiers » lance-t-il.

Et pour cause, outre son activité de chef d'entreprise, d'éleveur et de commerçant, il livre lui-même chaque semaine l'intégralité de ses clients, entre Paris et la Haute-Savoie. Parmi lesquels Daniel Barotier, qui lui visite chaque mercredi avec ses carcasses, depuis près de six ans. « Les gens qui jouent le jeu comme Daniel, et me prennent des carcasses entières, il n'y en a pas beaucoup. S'ils étaient tous comme lui, il y aurait beaucoup moins de suicide chez les agriculteurs ! » plaisante (à moitié) Guillaume. Lucide et engagé, il dénonce : « Les éleveurs sont en train de mourir à petit feu. Il faut que dans les années à venir il y ait une cohérence qui s'établisse entre les éleveurs, les restaurateurs et les particuliers, sinon, on n'y arrivera pas. »



Raphaël Baltassat, Ferme diversifiée et autonome



Paysan à Bonne (74), Raphaël Baltassat a repris la ferme familiale avec ses frères en 2003. Cette ferme diversifiée – céréalière, éleveurs laitiers et meuniers de puis 2010 – était initialement en conventionnelle. Raphaël l'a fait basculer en agriculture biologique, et depuis 2005, a remplacé parcelle par parcelle, les blés modernes par des blés paysans (liés, nutritifs et adaptés au terroir). « Nous les appelons blés paysans et non pas blés anciens, parce que si nous travaillons effectivement des semences de blés anciens, on les adapte on les fait évoluer, parfois même on les croise (de manière naturelle, ndlr). Tout ce travail est fait à la ferme, d'où l'appellation « semences paysannes » », explique Raphaël, qui depuis 2010 rachète plus qu'il ne sème.

Aujourd'hui, leur caveau « d'Alibabas » regroupe une centaine de variétés de semences différentes, récupérées en part au conservatoire de Clermont-Ferrand, du réseau de semences paysannes et de variétés comme rêvées à la ferme qui ont été avec les années, sélectionnées dans des conditions très rustiques. « L'INRA sélectionne les semences sur les plus jolies parcelles, et un même sol. Nous on fait l'inverse. On les met dans certaines difficultés – nous n'arrosons et ne dés herbons pas – car nous ne pouvons pas préjuger de ce qui se passera dans 50 ans », argue l'agriculteur, engagé.

Un engagement qui l'a mené aussi au service d'un grand public puisqu'il a participé avec le Groupe Gile du réseau de Semences Paysannes dont il fait parti, à la rédaction de l'ouvrage Notre pain est politique, les blés paysans face à l'industrie boulangère,

paru en 2019. « Nous combattons en pratique l'industrialisation de l'agriculture mise en œuvre au XXème siècle pour défendre l'autonomie alimentaire et la biodiversité. Car l'immense majorité des champs sont aujourd'hui remplis de quelques variétés de blé [...] du catalogue officiel, sélectionnées pour [...] produire des pains bien adaptés, pleins de glutes très tendres et globalement mauvais pour la santé »¹⁹.

La farine, très politique elle aussi, dit Raphaël - et obtenue par le mouillage d'une centaine de variétés de blés paysans – se retrouve donc chez les boulangers et quelques rares restaurateurs, dont Daniel Barader depuis l'ouverture de l'Auberjo. Sur les bords « Daniel est quelqu'un de jovial et sympathique mais surtout, avec une détermination qui est assez rare. Des restaurateurs qui disent qu'ils font du bio local, ce n'est pas la totalité mais il ne doit plus en rester beaucoup qui ne l'attestent pas. Ceux qui le font réellement, sont moins nombreux et il en fait parti. Il ne va pas à la simplicité d'acheter au grossistes, il est prêt à jouer le jeu de venir réellement à la ferme, de prendre les meilleurs produits qu'il arrive à trouver et d'avoir un vrai partenariat avec le producteur » témoigne l'agriculteur. Et quand on lui demande ce qu'il pense du pain du Chef, Raphaël sourit : « Tous les pains sont uniques. Avec une bonne farine il y a autant de pain que de personnes qui en auront fait, mais le sien en voit que c'est un pain fait par un passionné, qui a compris l'intérêt du levain et de mettre du cœur à ce que l'on fait ».

Chronologie

1982. Naissance de Daniel Barabier, à Saint-Etienne (42). Il revient très vite avec ses parents, au bercail familial : la Haute-savoie. Des racines auxquelles il tient beaucoup.

1987. A l'âge de cinq ans, Daniel Barabier sait ce qu'il fera de sa vie : cuisinier ! Pourtant, rien ne l'y prédisposait, alors que son père était facteur et sa mère, couturière. Une histoire de passion en somme.

1998-2003. Après un CAP cuisine, une mention complémentaire d'essert de restaurant, et un CAP pâtisserie, au CFA de Groisy, Daniel Barabier passe son Brevet Professionnel de cuisine.

2003 – 2012. Pendant près de quinze ans, Daniel Barabier conjugue son goût pour le voyage, et sa passion pour la cuisine, en faisant ses armes dans différentes maisons d'un bout à l'autre de la planète, de l'amérique du Nord (USA et Canada), aux Caraïbes jusqu'en Angleterre.

2012. Il ouvre avec le chef Antonin Bonnet, rencontré à la City, le Sargent Recruteur dans le 4ème arrondissement de Paris. En seulement quatre mois, ils décrochent leur première étoile. Alors que des projets colossaux se montent autour de lui, Daniel Barabier est, au contact des meilleurs artisans, au cœur du Marais et de ses émulations parisiennes. C'est là qu'il y renforcera son goût du produit, de l'artisanat d'excellence et de toute la chaîne en amont. C'est là aussi, qu'il comprendra que « tout est lié », affirme sa volonté de « rendre vertueux » et commence à être « plus précis sur la provenance des choses ».

2014. Daniel Barabier décide de s'associer pour ouvrir les Déserteurs, dans le 11ème arrondissement de Paris. Dans cet établissement de 40 m², qu'il ne désimile jamais, Daniel Barabier peut exprimer pleinement sa créativité et s'affirmer dans une cuisine authentique et instinctive.

2018. Le Chef, des lieux de servir dans la région de ses aïeux et de son enfance, ouvre avec sa femme Charlotte, l'Auberge sur les bois à Arrey-le-Vieux. Une affaire coup de cœur, un retour aux sources pour le couple, désireux de créer un écosystème à l'honneur des petits producteurs de nos régions.





Contact

79 Route de Thônes - 74940 Annecy-le-Vieux

04.50.64.00.08

www.laubergesurlesbois.fr