

Loir-et-Cher - Romorantin-Lanthenay - Les chefs passent à table

Un brin de folie sans trop s'écarter des grands classiques

11/12/2016 05:38

Depuis 4 ans, Pascal et Claude-Hélène Bellavia sont installés à l'Auberge du 7 à Brinon-sur-Sauldre. La cuisine : un métier riche d'émotions et de sensibilité.

Votre madeleine de Proust ou le plat de votre enfance ?

« C'est amusant votre question, j'ai dans mes tablettes un livre qui se nomme "La cuisine selon Proust". Mon meilleur souvenir : le poulet rôti et son jus, une recette réalisée par ma grand-mère italienne autour d'un vrai repas de famille. »

Votre péché mignon ?

« Sans conteste, rehausser le goût des plats avec les ajustements que cela implique. Un petit goût qui ne se retrouve pas ailleurs et que les clients reconnaissent uniquement à votre table. »

Votre moment préféré en cuisine ?

« J'apprécie quand la salle affiche complet. Je gage alors qu'en une heure trente, nul client n'aura à attendre ou s'impatienter. Entrées et plats seront servis dans un rythme adéquat. Cela implique la complicité établie avec ma femme, Claude-Hélène qui assure le service. Elle apprécie tout comme moi quand tout roule et que les clients se sentent comme chez eux. »

Une rencontre culinaire qui vous a marqué ?

« Une seule rencontre, c'est trop juste en trente années de métier ! De nombreux chefs m'ont marqué. J'ai toujours en tête, comme si c'était hier, mes professeurs de l'école hôtelière. En région lyonnaise, le chef étoilé Guy Lassausaie chez qui j'ai à la fois appris le savoir faire en cuisine et en salle. Puis, Bruno Maringues, le petit-fils de la Mère Blanc à Vonnas. Je me souviens de son exceptionnelle approche des cuissons. »

Vos lieux d'approvisionnement favori ?

« Nous privilégions des partenaires artisans tant pour les fournitures locales que les produits originaires de la région lyonnaise. »

Un secret de cuisine, une astuce (cuisson, accommodement, assaisonnement) ?

« Comme disaient les anciens, rien ne doit filtrer de la cuisine. Et pourtant, en fin de cuisson, juste avant d'envoyer, j'aime bien mettre une touche personnelle, ce petit quelque chose que le client va découvrir et sur lequel on échange à demi-mot comme un jeu ! J'apprécie d'accompagner mes plats d'un féculent ainsi qu'une petite cassolette de trois légumes, cuits dans des bouillons parfumés et servis encore un peu croquants. »

Un plat incontournable de votre carte ?

« Je garde un pied dans la gastronomie lyonnaise avec un grand classique, le saucisson de Lyon en croûte de feuilletage, jus au thym. On ne le trouve nulle part ailleurs dans la région semble-t-il. Le saucisson est juste caramélisé en surface, le centre reste moelleux. Vous m'en direz des nouvelles ! »

L'Auberge du 7, restaurant et chambres d'hôtes, 7, Grande-Rue, Brinon-sur-Sauldre (Cher). Tél. 02.48.58.56.65.

repères

- > Pascal Bellavia a 47 ans, il est marié et a deux enfants.
- > Descendant d'une famille italienne, il a effectué sa formation et la première partie de son activité professionnelle en région lyonnaise.
- > Son principe : on n'invente rien en cuisine, on s'adapte sans oublier de se remettre en question dans le souci permanent de s'améliorer.
- > Références : Table et auberge de France « bistrot gourmand », Petit futé, Guide du routard, Gourmets des régions de France.

Propos recueillis par cor. NR : Catherine Roux

Suivez-nous sur [Facebook](#)



Pascal et Claude-Hélène Bellavia, la complicité au quotidien au sein de l'Auberge du 7.