

G O Ū T E R

D I E P P E

---

*DIEPPE & ALENTOURS*

**-MAGAZINE GOURMAND LOCAL-**

# SOMMAIRE



## PAGE 3

### **EDITO**

## PAGE 4

### **MEMOIRE D'EMPREINTES**

*Portrait de Pierre Buvat, chef à domicile et fondateur de "Mémoire d'empreintes".*

## PAGE 7

### **Questions Food**

*8 questions/réponses à Pierre Buvat*

## PAGE 9

### **On va déguster**

*Mon expérience dégustation d'un "mercredi comme un dimanche"*

# EDITO

PAR ANNE BRIEST SOREL



Elue « plus beau marché de France » en 2020, la ville de Dieppe entre mer et campagne est « the place to be » pour déguster des produits frais et de saison.

J'ai la chance d'y habiter et de connaître les artisans du goût local; j'ai à coeur au travers de mon premier magazine « goûter », de vous les faire découvrir par des portraits inspirants. Et si vous alliez à votre tour les rencontrer?

Pour cette première édition je vous présente le chef Pierre Buvat et son concept « Mémoire d'empreintes ». J'attends avec impatience vos retours et une certaine indulgence aussi; je ne suis pas rémunérée pour ce travail, c'est aussi ce qui me donne ma liberté.

-Anne-



## *- Mémoire d'empreintes -*



*J'ai été aimée, très fort, l'évidence m'apparaît en interviewant Pierre Buvat pour cet article. La cuisine touche au corps et au coeur, elle offre un voyage temporel qui nous rapproche en une bouchée de ceux qui sont loin, de ceux qui nous ont quittés. Je pense à ma chère mamie et à son chou farci dont l'évocation me ramène à mes dimanches d'enfance. Le plat fumant sur la table mijotait pour nous depuis la veille. Elle l'avait préparé avec attention, elle savait nous faire plaisir, il était comme un: « je vous aime ! ».*

*Dimanche neigeux de janvier, je suis attablée à « La Place », un lieu très prisé à Dieppe. Aujourd'hui, je découvre la cuisine de « Mémoire d'empreintes ». A l'origine de ce concept original, Pierre, un jeune chef dynamique et créatif, qui porte en lui l'héritage d'une famille attachée aux traditions culinaires.*

*Le repas, qui n'a lieu qu'à certaines dates, est conçu comme une expérience gastronomique. Les souvenirs de Pierre et de ses invités, la saison et le sourcing local s'entremêlent pour former un menu unique et savoureux. Les plats parlent de lui et de nous; ils ont une histoire que le chef prend plaisir à nous conter au fur et à mesure de la dégustation.*

### **Pierre**

*Pour Pierre « cuisiner c'est partager », et le partage est inscrit dans son ADN. Petit-fils et fils de cuisinières hors pair, il grandit dans une famille où le respect du produit et l'amour de la cuisine sont des valeurs essentielles.*

*L'enfance du chef fleure bon les souvenirs initiatiques à la bonne chère. Du poulpe pêché et cuisiné avec sa grand-mère, au jambon forestier de Jeanine sa grand-mère paternelle, les tablées familiales étaient des festins.*

*La voie était donc toute tracée pour embrasser une carrière en hôtellerie.*

*Une expérience intense pour une personnalité qui l'est tout autant: « j'aime me remettre en question, me jeter à l'eau, me mettre en difficulté ».* Pierre enchaîne les apprentissages dans les grandes maisons parisiennes puis en Corse.

*Vient le temps des voyages; à Montréal le voilà traiteur à domicile puis retour à Paris au « Lautrec » ou au « Petit Bordelais » comme chef de rang. De la cuisine à la salle, il explore, apprend... jusqu'à la rupture.. l'intensité a un prix, le corps lâche et le contraint à l'immobilité. Une remise en question s'impose pour Pierre et loin de l'abattre, l'amène vers un nouveau chemin: celui des vins de Loire pour le domaine FL.*

*Une autre vie dans le secteur commercial où le vin, au travers des valeurs du domaine engagé en biodynamie, dans le respect de la terre et du vivant, permet au chef d'enrichir son expérience humaine.*

*Pierre dit : « j'ai pu continuer à travailler avec des restaurateurs, progresser à leur contact, valoriser des équipiers pour les aider à donner le meilleur d'eux mêmes ».*

### **Mettre en valeur**

*C'est ce qui anime le jeune chef et une bonne dose de créativité aussi!*

*Le goût pour la cuisine qui ne l'avait pas quitté reprend ses droits. Et, après huit années, l'envie de nouveaux challenges, le coup de coeur pour la Normandie et ses falaises, cumulés à de fourmillantes idées culinaires, vont guider ses pas vers Dieppe.*

*Pour le chef: « la cuisine rassemble, elle se partage, se raconte ».*  
*Pierre trouve à Dieppe le lieu parfait entre mer (il est féru de pêche) et campagne pour créer son concept « Mémoire d'empreintes ».*

*Chef à domicile pour des repas personnalisés, cours de cuisine ou repas d'exception, « Mémoire d'empreintes » est à l'image de Pierre: tout en générosité!*



# -Questions food-

## ?

### **Le plat qui te replonge en enfance?**

*Le plat qui me replonge dans mon enfance, c'est le rôti de bœuf frites avec la sauce des sucs de cuisson et les oignons caramélisés. C'était le dimanche avec mes frères, mon père et ma grand-mère, des souvenirs heureux qui me transportent et me rappellent tant de choses.*

### **Ton accord parfait mets et vins?**

*Pour l'accord mets et vins, je dirais que c'est le mets et le vin qu'on aime, car on est sûr de passer un bon moment. Et de mon côté, ce serait un carpaccio de Saint-Jacques et langoustines, algue nori, pignons et graines de courges torréfiés, bisque de langoustine pour un chaud-froid et pour l'accompagner, un Savennières « Roche aux Moines » 2016 du domaine FL, un chenin (cépage emblématique du vignoble de Loire) qui a beaucoup d'histoires à raconter.*



*-Pierre Buvat-*

### **Le plat que tu cuisines pour tes amis?**

*En général je demande à mes amis ce qu'ils rêvent de manger, mais ça finit très souvent par un poisson au four ou un plat mijoté qu'ils n'ont pas mangé depuis des années .*

## **L'ingrédient indispensable dans le placard de ta cuisine?**

*Mon ingrédient indispensable c'est le poivre, et j'aime, en fonction du plat, pouvoir avoir le choix; donc j'en ai toujours un peu... beaucoup, dans le placard.*

## **Chef indépendant, une certaine idée du bonheur?**

*Être chef indépendant, c'est une façon d'être moi-même à 100%, d'avoir un champ des possibles pour différents projets, de rencontrer et d'échanger avec des personnes différentes au quotidien et d'être en permanence dans la création et le challenge. Alors oui, c'est une idée du bonheur qui me colle à la peau.*

## **Deux personnes connues à ta table, ce seraient?**

*Je me ferais un plaisir de recevoir Matthieu Chedid, c'est quelqu'un qui m'impressionne par la générosité et l'amour qu'il dégage sur scène.  
Et Blanche Gardin que je trouve bluffante dans la justesse de ses mots et qui me fait rire aux larmes.*

## **Mémoire d'empreintes pour toi c'est?**

*Mémoire d'empreintes c'est une importante partie de moi, de mes valeurs, de mes expériences sur différents métiers, de mes envies de vouloir me surpasser et donner du plaisir.*

## **Une personne qui inspire ta cuisine?**

*Je m'inspire surtout de toutes les personnes que je croise et avec qui j'échange mais particulièrement avec mon ami Gaëtan Evrard à Montbazou, chef étoilé au Michelin. La créativité et la simplicité de ses plats, malgré leur complexité, rendent sa cuisine exceptionnelle.*

# On va déguster?



## ET SI JE VOUS RACONTAIS MA DÉGUSTATION..?

*Peut-on évoquer nos souvenirs sans une certaine forme de nostalgie?*

Dans ce monde où notre attention est sans cesse sollicitée, où la rapidité fait loi, le souvenir est comme une parenthèse, une cloche de verre que je soulève pour humer un temps pas si révolu, une odeur de bonheur, un moment suspendu.

Alors oui, nostalgie, mais nostalgie heureuse avec le repas de « Mémoires d'empreintes ».

L'histoire commence fort, attablée à « La Place » Pierre nous reçoit pour nous expliquer le menu, le chef tout sourire est visiblement heureux de nous accueillir. J'ai l'impression d'être une invitée au milieu d'amis, l'ambiance est chaleureuse et décontractée. Cela commence bien à mon goût.

*Petits appétits passez votre chemin avec Pierre!, j'avais un peu oublié le côté pantagruélique des repas dominicaux!*

Apéro/première entrée/deuxième entrée/trou normand/plat/fromage/dessert ...me voilà prévenue.

Le chef privilégie les produits locaux et sait mettre en valeur les producteurs qu'il connaît bien en les mentionnant.

L'apéro, ce sont des gougères au Beaufort, arrive rapidement. Les gougères sont fondantes et la saveur du Beaufort est présente juste comme il faut. Un peu trop fondantes, je les mange rapidement en oubliant un peu les plats à venir mais raisonnable, car j'ose dire non lorsque l'on me propose de me resservir!



La première entrée est sans doute mon plat préféré: une jolie présentation sur du foin, comme un nid, pour cet « oeuf cocotte de la mer ».

J'ai vraiment apprécié le mélange oeuf et hareng avec la salicorne; finalement pas trop salé, l'ensemble était cohérent et goûteux.



La deuxième entrée.. un velouté de courge au lard fumé.. onctueux et savoureux et.. copieux.

A ce stade mon estomac et mon cerveau m'ont lancé un Mayday!!!

Le repas est terminé? et bien non en fait! d'où le trou Normand.

« Trou », car c'est ce qu'il serait censé produire dans mon estomac afin d'y laisser de la place.. cela a dû marcher car j'ai pu continuer vers la suite du festin.

Un suprême de volaille au vin jaune et morilles?, je confirme... je n'avais plus faim, je suis officiellement gourmande!

Le plat était tout moelleux, tout doux et, à cet instant, il a commencé à neiger, ça ne pouvait pas mieux tomber!

Sur ma lancée j'ai goûté aux fromages, un peu de chaque, ma maman (mon habile alibi), m'a toujours dit de tout goûter!

Et comme j'aime finir par une touche sucrée, j'ai rendu hommage à la poire pochée aux épices, sans rien laisser dans mon assiette (je l'avoue, pas par politesse car j'en ai presque léché mes doigts! ).

Ai-je soupé le soir? non! la sieste, elle, m'est apparue comme une douceur propice à la digestion.

***Alors, vous venez avec moi lors de la prochaine édition?***

