

**DE L'AUGUST'INN
OU LE PLAISIR SIMPLE DU FOODING
À LA BRASSERIE 7ÈME VAGUE
A PERPIGNAN**

Perpignan, ville d'art et d'artistes, agglomération de plus de 200.000 habitants ne compte guère de bons chefs. Pourtant, avec les produits de la mer, ceux des étangs, de la plaine et de la montagne et la proximité de l'Espagne, il y aurait de quoi tenter bien des palais. En ville, seuls quelques aficionados s'intéressent de près à la cuisine et font l'effort d'encourager ceux qui tentent de faire bouger les plats et les sauces.

Parmi les rares restaurants qui font honneur à la légendaire créativité catalane, il en est un, plutôt modeste de taille, **L'August'Inn**, à deux pas de la place des Poilus. Cette petite place, qui précède de quelques mètres une place bien plus spacieuse, celle de la République où se tient le marché du même nom, est, pour les gourmets de la cité, le centre de ralliement incontournable. Reliant les deux places, la lilliputienne et très gourmande rue Paratilla fait figure de paradis des saveurs.

C'est dans ce triangle d'or du bon vivre qu'Éric Planes accroche, en 2004, l'enseigne de son August'Inn, avec pour sous-titre « **Cuisine d'ici et là** ». À la fois chef, serveur et propriétaire, il devient vite l'ami des poissonniers, fromagers, boulangers, marchands de fruits, de légumes, d'olives, d'épices et autres fournisseurs en produits de qualité. Il attire aussi vers lui nombre de convives qui deviendront des inconditionnels de sa cuisine sans frontières.

Catalan et anglophile

D'abord, le nom de ce restaurant : « August », pour la rue des Augustins et « Inn » qui signifie en quelque sorte auberge de campagne dans la langue de Shakespeare. Un nom qui lui sied à merveille. Perpignanais voyageur, la trentaine à peine, Éric Planes a appris l'essentiel de son métier en Angleterre, pays où l'on n'a pas peur de donner une chance aux jeunes passionnés de cuisine. Et ce n'est pas un hasard si les étrangers, Britanniques pour la plupart, mais aussi Belges et Espagnols, comptent parmi ses plus fidèles clients.

Un gars de la campagne

Éric Planes n'est guère volubile. Pour le faire parler, il suffit de le brancher cuisine. Ses yeux pétillent en revenant sur sa jeunesse. Il se souvient que sa mère, Josette, s'appliquait à dégraisser les sauces tandis qu'il prenait un plaisir fou à dresser les assiettes ou à regarder les émissions de Michel Oliver à la télévision.

« *Tout petit, je cuisinais dans les jupes de mes grand-mères* », raconte Éric Planes. « *Marcelle, ma grand-mère paternelle, préparait la*

sanguette (sang de volaille coagulé à la poêle avec un peu d'huile) et le lapin comme nulle autre pareil ! Louissette, ma grand-mère maternelle, cuisinait un jarret de veau hors pair ! J'ai beau chercher, je n'arrive toujours pas à reproduire le goût qu'il avait. Il est vrai que nous avons à Thuir des bouchers de grande qualité et que mon grand-père mettait un point d'honneur à avoir un beau potager en plus de ses vignes. Sa spécialité était la Cargolade qu'il préparait même sous la pluie battante abritant son gril d'un parapluie ! Quant à mon père, Jean-Pierre, quand il ne chassait pas, j'allais pêcher la truite avec lui dans la montagne. En saison, c'était la course aux morilles, aux cèpes, aux oronges... Maintenant, il a créé des truffières dans les Fenouillèdes avec des amis ».



Autodidacte



La simplicité est de mise chez Éric Planes, la modestie aussi. « *Je fais une cuisine sans prétention, dit-il et c'est ce que mes clients recherchent. Ils adorent aussi me voir servir les plats* ». Car à l'August'Inn, faute de grands moyens, c'est le patron qui cuisine et qui assure le service. Y compris pour les vins qu'il choisit lui-même. Autodidacte, en dépit d'un bac et d'un brevet technique supérieur, il avoue qu'il a tout appris lors de son long

séjour dans la restauration en Angleterre. En 1997, juste après son service militaire au Mess des Officiers d'Aix-en-Provence, il trouve, grâce à internet, un poste de second dans un restaurant Français (Pierre Victoire) de Tumbidge Wells, dans la verte campagne du Kent. Il y restera une année. Puis il navigue durant trois années d'un poste à l'autre au sein d'une chaîne de restaurants londoniens avant de tenter l'aventure chez lui, à Perpignan.

Une inspiration mondiale

Par le choix des épices qu'il déniché chez un marchand de la rue Paratilla, par l'arrivée de poissons méditerranéens d'une grande fraîcheur chez le poissonnier du coin, par la mise en valeur d'un légume de son enfance trouvé chez le maraîcher voisin, Éric Planes voyage au gré de son inspiration. Autant de découvertes dont il fait profiter ses clients qui, pour beaucoup, sont devenus des amis. Et comme eux-mêmes voyagent parfois à l'autre bout du monde, il n'est pas rare qu'ils reviennent avec des petits cadeaux, qui un piment venu d'Asie, qui un fruit rare ramené des Antilles, qui une variété de riz du fin fond de l'Afrique. Certains lui portent même des herbes de leur jardin ! Cette cuisine, française à la base, mais ouverte sur le monde et moderne, lui a valu de rentrer dans le guide du « Fooding ».

Un bon public

« En ce moment, c'est l'Europe qui m'inspire le plus. J'ai des clients de tous les pays et j'associe souvent ma cuisine à la leur en faisant des mois à thèmes, des plats inspirés de la Belgique, de l'Espagne ou des Pays-Bas. Proposer des plats inventifs à des prix très populaires, c'est ce que j'appelle ma cuisine « perso ». En fait, même si au départ je n'ai pas d'attrance pour un produit, je me l'approprie jusqu'à en devenir dingue. Mon challenge, c'est ensuite de faire des plats que mes clients ne mangeront pas chez eux. Et quand je vois leurs mines ravies, je suis content. Que voulez-vous, ils aiment ça. Alors, je ne vais pas les décevoir. En fait, j'ai un très bon public ! »

Et des produits exemplaires

Pas de bonne cuisine sans produits de qualité.

Éric Planes, comme tout bon chef, va chercher ses produits au plus près de leurs sources : son jambon et sa soubressade, il les trouve à la Maison du Jambon de la rue Paratilla ; son chou rave, qu'il fait en carpaccio ou en marmelade, comme ses abricots, viennent aussi de la rue Paratilla ; ainsi que ses pageots, maquereaux, sardines ou galets issus de la pêche du jour ; les pâtes fraîches sont faites en face et les fromages sont affinés chez le fromager d'à côté ; fromagettes et autres brousses de brebis sont achetées à la Pastoure, du côté de Thuir ; le foie gras est pris chez l'une des meilleures éleveuses des Aspres ; la viande de cochon est livrée directement de l'Ariège ; les citrons, comme tous les agrumes, sont du verger de Monsieur Bachès à Eus. Jusqu'au thym et au romarin que son père va ramasser pour lui dans les Aspres.

Quelques plats

Les plats du déjeuner changent toutes les semaines, ceux du soir tous les mois. Au gré des saisons et du marché, on pourra goûter quelques-uns des plats énumérés ci-dessous. Ce n'est là qu'une infime partie du talent culinaire d'Éric Planes.

- Brousse de brebis à l'infusion de miel et truffe noire du Roussillon
- Farci aux légumes d'hiver
- Mini cake moelleux aux fromages et crème de vinaigre balsamique
- Asperges en robe de jambon et mozzarella fumés
- Terrine de lapin aux noisettes et pistaches
- Potage tiède de haricots Tarbais, chou vert et jambon serrano, façon ollada
- Soupe tiède d'artichaut et fêta, coppa Italienne grillée
- Mini parmentier au céleri rave et boudin noir Catalan
- Vermicelles tièdes en réduction de pot-au-feu
- Brick de choucroute sautée aux légumes à la crème de moutarde de Dijon
- Crème de lentilles vertes du Puy, jambon fumé et coques
- Risotto au tellines persillées
- Duo de filets de dorade grise et grondin en crème de muscat sec et crevettes roses
- Sardines de pays marinées en escabèche de vinaigre de muscat
- Pavé de morue pochée au lait d'orchata de Valencia
- Filet de bar à la crème d'anchois de Collioure
- Steak de thon grillé mariné à l'orange et orgeat
- Tarte fine de rouget, chantilly de tapenade de légumes et mascarpone
- Potage tiède de harengs fumés doux et coquillages
- Pavé de coustellou de porc laqué aux deux sésames
- Pot-au-feu aux trois viandes
- Côtes d'agneau farcies en crépinette de dattes, émulsion de fruits secs et huile d'argan
- Joues de bœuf braisées aux zestes d'orange et cinq épices
- Croustillant de sot l'y laisse à la crème de foie gras
- Pain perdu à la tomme de brebis et figue, façon croque-monsieur
- Nems de chocolat au Rivesaltes ambré
- Soupe froide de fraises au sirop maison mentholé
- Aspic de framboise et menthe fraîche au Pimm's N°1
- Crème brûlée maison aux spéculoos
- Crumble de roquefort aux fruits secs et sirop d'érable
- Cheesecake aux fruits rouges
- Pain perdu de rousquilles Catalanes à l'anis, sauce caramel de lait
- Flan maison banane et rhum ambré, crumble de rice crispies au chocolat noir

Et, ce qui est assez rare, pour ne pas dire unique dans région, il y a toujours des plats végétariens aux menus.

Les plus de l'August'Inn

Paradoxalement, un des atouts de l'August'Inn réside dans la taille réduite de ses deux salles simplement décorées. Au total, pas plus de 24 couverts, il était donc recommandé de réserver.

Les clients échangent volontiers d'une table à l'autre leurs impressions et ceux qui souhaitent s'isoler peuvent le faire grâce à un paravent, tout en se rapprochant de la cuisine. « *Je souhaite que les gens viennent chez moi en prenant leur temps, déclare Éric Planes. S'ils veulent manger vite, il y a des brasseries pour ça !* ».

Les plats spéciaux sont proposés suivant la saison et les envies du chef avec des suppléments au menu. Exemple : les bunyetes catalanes à l'huile d'argan et aux agrumes sont en spécial dessert avec un supplément de 6 €.

- Menu carte pour déjeuner pour 15 ou 20 €, pour dîner entre 22 et 27 € ;
 - Plats végétariens, dont de superbes salades ;
 - Les menus cartes du midi renouvelés chaque semaine, ceux du soir chaque mois ;
 - Envoi des menus par e-mail sur abonnement (gratuit) ;
 - Un site Internet (www.augustinn.fr) avec les recettes en plus des menus ;
 - Restaurant climatisé ;
 - Coupe de Champagne Duval-Leroy à 7 € ;
 - Maury blanc à l'apéro à 4 € le verre ;
 - Choix de 8 vins au verre à partir de 2,30 € ;
 - Côtes du Roussillon rouge 2005, « La Pinède »,
Domaine Singla à 19 € au verre 4 € ;
 - Une carte évolutive d'environ 18 vins, dont la moitié change tous les trimestres ;
 - Truffes noires du Roussillon et Truffe Blanche d'Alba en saison.
 - Desserts inoubliables !
-
- Titres restaurants et chèques vacances acceptés suivant les Législations ;
 - Excellente programmation musicale assurée par Harmonia Mundi ;
 - Éric Planes peut se déplacer pour cuisiner à domicile ;
 - Repas pour groupes sur commande les soirs de fermeture, du lundi au jeudi soir.

Des guides l'ont déjà repéré : le Routard « Petits Resto des Grands Chefs » 2007 ; le Fooding ; le Petit Fûté.

DEPUIS OCTOBRE 2009

CHEF DE CUISINE DU RESTAURANT « LA 7EME VAGUE » A PERPIGNAN CHEZ
BONIFACE COQUILLAGES

