

A Cogolin, sur la presqu'île de Saint-Tropez, Yann Ménard vend le quart de sa production maraîchère à des restaurants réputés.

Fournir les chefs en légumes frais



Gigantesque.
Pour Yann Ménard, du Jardin de la Piboule, les restaurateurs représentent « un marché gigantesque ».

PHOTOS A. VALOIS

d'avoir leur confiance et qu'ils soient regroupés dans un rayon de dix kilomètres», reconnaît-il.

En novembre, autour des catalogues de semences, ils établissent ensemble le planning des cultures : variétés, quantités, durée. « Les cuisiniers nous tirent vers le haut en commandant des produits rares : des blettes estivales, de la tétragone, des tomates groseilles... Des artichauts tout l'été ? Non, je ne fais pas de miracle », indique Yann, qui a planté cette année une trentaine de variétés de tomates. Des valeurs sûres (cœur de bœuf, roma...) et des petites séries spécifiques dont il répercute le coût des semences sur ses ventes. Les chefs veulent des courgettes rondes du diamètre d'une balle de ping-pong, des aubergines entre 7 et 9 cm... A exigences particulières, tarifs particuliers. « Je fixe un prix à l'unité, pas au poids : 1 euro l'aubergine, même mini. Ils sont prêts à faire des efforts pour la fraîcheur et la qualité, mais attention à ne pas abuser », dit-il.

Par manque de temps en pleine saison, Yann Ménard n'a jamais frappé aux portes des restaurateurs. Ils sont venus à lui grâce au bouche-à-oreille. Selon lui, en vente directe, le marché des restaurants est « gigantesque ». Il conseille de panacher les établissements au personnel sédentaire, les lieux prestigieux dirigés par des chefs pointilleux comme les tables avec de nombreux couverts, afin de gérer les surplus.

Alexie Valois

L'été, trois fois par semaine, à partir de 5 heures, Yann Ménard, 32 ans, et ses employés s'empressent de cueillir fleurs de courgettes et salades. « C'est une course contre la montre, car nous devons livrer entre 7 heures et 8 heures pour éviter les embouteillages de Saint-Tropez », explique-t-il. Ses clients exigent la plus grande fraîcheur. Situé à Cogolin, dans le Var, son jardin de quatre hectares fournit sept restaurants de renom-

mée internationale. Il fait avec eux 25 % de son chiffre d'affaires et complète avec une Amap, le marché et La Ruche qui dit oui.

VENTE À L'UNITÉ PLUTÔT QU'AU KILO

Près de la « piboule » – un majestueux peuplier – s'entassent les caisses pleines de légumes colorés. Pour s'y retrouver, Yann a écrit les prénoms des chefs restaurateurs sur des pancartes. « J'ai la chance

CONTACT

Plus d'infos sur le site internet du Collège culinaire de France : www.college-culinaire-de-france.fr

Témoignage ARNAUD DONCKELE ÉLU CHEF DE L'ANNÉE 2013, QUI TIENT LE RESTAURANT LA VAGUE D'OR À SAINT-TROPEZ (VAR)

Restaurateur militant, il travaille avec de petits producteurs



Arnaud Donckele, 37 ans, le plus jeune chef trois étoiles de France, est l'un des clients complices de Yann Ménard. Issu d'une famille agricole, il fait partie de ces « restaurateurs militants », passionnés par les bons produits, qui ont le désir de pérenniser les petites exploitations. Sa clientèle ayant un fort pouvoir d'achat, son établissement peut s'offrir

le meilleur en payant correctement les producteurs. « C'est fabuleux d'avoir un interprète comme Yann, qui m'aide à composer, à rechercher de nouveaux plats, se réjouit-il. Je travaille avec six producteurs et je ne peux pas m'en passer. » Sur sa carte, il a écrit : « Je suis encore un apprenti face à ces hommes qui cultivent la terre. » Le Collège culinaire de

France (adresse du site internet en onglet), auquel Arnaud Donckele appartient, met en avant des restaurants de qualité animés par 2 800 cuisiniers qui travaillent à 95 % avec des produits frais. Ces chefs ont la volonté de communiquer autour de l'alliance entre cuisinier et producteur pour valoriser leurs savoir-faire auprès des consommateurs.