

## LE CHARIOT À FROMAGES FAIT DE LA RÉSISTANCE

### GRILLE DE RÉPONSES

TROU	GROUPE DE MOTS
0.	à l'appel
9.	lui faire de la place
10.	attire l'œil
11.	un souvenir ému
12.	beaucoup de succès
13.	à hauteur du client
14.	craque pour
15.	à le leur proposer
16.	plus de raison d'être
17.	d'y choisir directement

### TEXTE

**Si l'époque rime avec repas légers et réduction du gaspillage, certaines grandes tables continuent de proposer cet emblème fastueux de la gastronomie française.**

Élodie, 45 ans, Parisienne friande de nouvelles tables, ne résiste pas à l'appel (0) du chariot à fromages : « Je ne vais pas jusqu'à choisir un restaurant pour ça, mais sa présence à la carte me met en joie et influence souvent le reste de mon menu. Je n'hésite pas à renoncer au dessert pour lui faire de la place (9). » Elle n'est pas séduite par le fromage en soi - qu'elle snobe lorsqu'il n'est servi qu'à l'assiette - mais par le rituel du chariot. « C'est un peu désuet, fastueux et ludique à la fois. Réaliser un chariot de qualité, qui attire l'œil (10) à la manière de la vitrine d'un fromager, demande un vrai travail de la part du restaurateur. » Et apprécie tout particulièrement « le petit voyage à travers les régions de France » mais aussi les accompagnements imaginés par le chef : « Je garde un souvenir ému (11) du chariot de la maison Roellinger à Cancale ; il y avait une multitude de chutneys, une huile pimentée pour accompagner le chèvre... Autant d'associations étonnantes, réfléchies dans la continuité de la cuisine ! »

Bonne nouvelle pour Élodie : si l'époque tend vers la cuisine végétale et la réduction des calories, les belles tables proposant un chariot de fromages restent nombreuses dans l'Hexagone. Ainsi du 3-étoiles Épicure au Bristol (Paris 8e), qui vient d'inaugurer sa propre cave d'affinage où conserver et faire vieillir les pâtes sélectionnées selon la saison par la fromagère Marie-Anne Cantin. « Le chariot est inclus dans notre menu dégustation et rencontre **beaucoup de succès (12)** : c'est un moment de découverte, primordial, à mon avis, pour faire la transition entre le salé et le sucré », nous dit le chef Éric Frechon, lequel est justement en train de repenser le chariot destiné à la salle. « L'actuel, à étages, ne me plaît pas car trop proche d'un chariot à pâtisseries. Le nouveau, sur mesure, proposera un plateau **à hauteur du client (13)** pour qu'il voie bien tous les fromages, limités à une petite vingtaine. » Parmi eux, un camembert tartiné de beurre, mariné au calvados, pané à la chapelure, puis laissé affiné, en souvenir de l'enfance normande du chef.

Même succès chez Lucas Carton, l'institution de la place de la Madeleine (8e), où environ un client sur trois **craque pour (14)** ce service. Hugo Bourny, son chef trentenaire en place depuis cet été, s'inscrit dans une démarche locavore : « Nous ne voulions pas d'un grand plateau qui n'ait pas d'histoire à raconter. C'est pourquoi notre sélection provient exclusivement du bassin francilien, parfois un peu élargi. »

Du côté de Valence, la chef aux trois étoiles Anne-Sophie Pica, quant à elle, supprimé son chariot depuis le retour du confinement : « Nos clients ont accès à de très bonnes fromageries, je considère donc qu'il n'y a pas de plus-value **à le leur proposer (15)**, surtout dans un menu qui comprend déjà dix séquences. C'est aussi une forme de gaspillage et d'opulence qui n'a **plus de raison d'être (16)** aujourd'hui. Mon parti pris n'est pas d'exclure les fromages mais au contraire de les travailler, au même titre que les légumes ou les protéines. » On les retrouve ainsi dans les berlingots signature, mais aussi avant les desserts, comme « un point de rupture, le plus léger possible, qui balance vers le sucré ». Notons enfin, pour les amateurs, l'initiative de Jérôme Nutile à Nîmes ou Christophe Bacquié au Castellet (Var), qui vont jusqu'à ouvrir les portes de leur cave d'affinage aux clients : charge à eux **d'y choisir directement (17)** leurs fromages.

*(lefigaro.fr, 4/12/2021, 633 mots)*