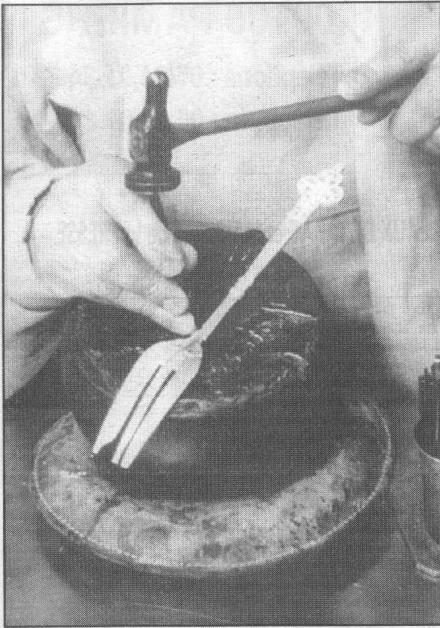
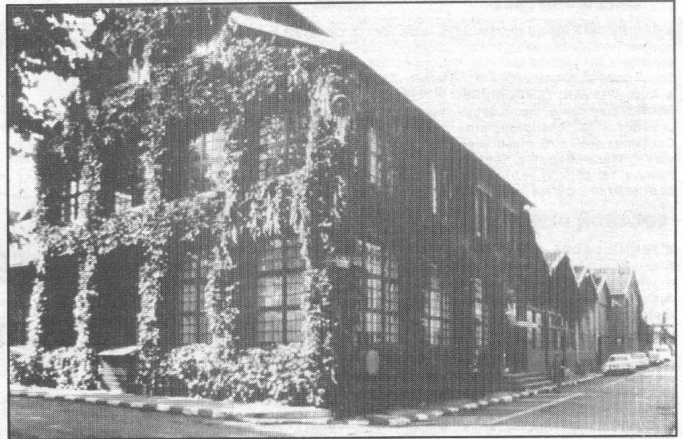


Christofle à Saint-Denis



Après avoir rafflé la coupe du football, Saint-Denis, ville d'art aux portes de Paris, incarnant la mémoire, l'image et le savoir-faire de l'entreprise Christofle, accueille, jusqu'au 23 novembre 1998, une exposition bipartite au musée d'Art et d'Histoire et aux ateliers de Haute Orfèvrerie Christofle sous les titres suivants : « Des cheminées dans la plaine, 100 ans d'industrie à Saint-Denis autour de Christofle » et « Un travail d'orfèvre ».

Objets d'art, photographies, gravures, pièces d'archives illustrent l'industrialisation de Saint-Denis et de la Plaine de 1830 à 1930. Symbole de l'histoire industrielle de Saint-Denis, l'orfèvrerie Christofle expose ses pièces d'archives, témoignage de la transmission d'une culture d'entreprise vieille de six générations, de Charles Christofle, créateur de la maison en 1840, bijoutier-joaillier, fournisseur officiel et orfèvre de



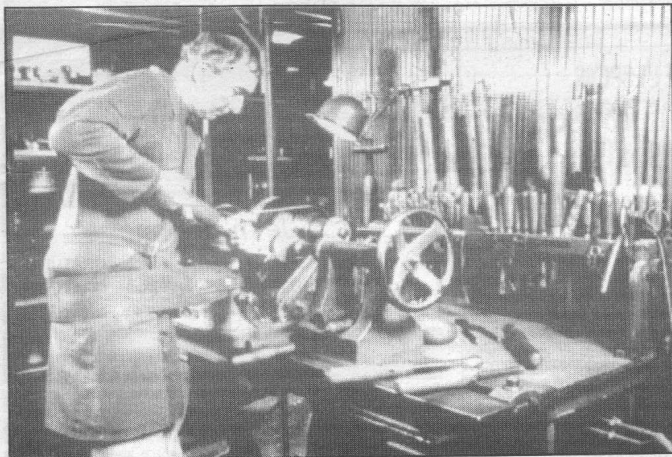
l'Empereur Napoléon III, à Maurizio Borletti.

La démographie, l'immigration, les conditions de travail, la politique et leurs imprégnations dans l'imaginaire des artistes intègrent également l'exposition. Installés à Saint-Denis depuis 1876, les ateliers Christofle offrent aux visiteurs un parcours scénographié de l'histoire de cette entreprise familiale et de son fondateur Charles Christofle. Les différents métiers et les ouvriers de haute qualification qui perpétuent la tradition, de l'orfèvre à l'argenteur en passant par le graveur, le tourneur-repousseur, le planeur-retreigneur, le ciseleur, le monteur-orfèvre, sont aussi présentés.

Premier spécialiste de l'Art de la table avec ses propres collections la maison Christofle nous réserve des surprises dignes de la devise de son géniteur : « Une seule qualité, la meilleure ».

C'est dans un cadre feutré agrémenté des airs d'opéra, évocation du luxe et de la magnificence que s'achève ce voyage sur les rives de l'industrialisation dionisienne.

MAGGY DE COSTER



La gastronomie du potager ou l'art de la cueillette selon Jean Bardet

Jean Bardet
PAR VÉRONIQUE BUTTIN

Rien ne vaut la cueillette», Jean Bardet, le chef 3 étoiles au Michelin, affirme avec gourmandise toute la philosophie de sa cuisine dans laquelle il utilise abondamment les produits de son potager installé dans le parc de son prestigieux établissement au cœur de Tours.

Tous les matins, avant que les premiers clients ne prennent leur petit-déjeuner, Jean Bardet fait le tour de son arden d'un demi-hectare pour y cueillir les herbes et les légumes qu'il mettra à sa carte. Pourtant, son histoire d'amour avec le jardin-potager avait mal commencé : « À dix ans, je détestais aller entretenir le potager que mon père cultivait pour subvenir aux besoins de notre famille », raconte-t-il. « Mais, c'est quand même mon père qui a su me transmettre l'amour du jardin », reconnaît-il. Aujourd'hui, Jean Bardet a le choix entre quelque 800 variétés de plantes potagères, dont une vingtaine d'arbustes, une quarantaine de tomates, près de 60 piments, et plus de 200 plantes aromatiques avec une trentaine de basilic, de l'angelique, de l'oselle.

Parmi les variétés les plus rares - sous nos latitudes - un incroyable arbre à tomates, des poires-melons, des épinards-fraises, des poisiviers, de la canne à sucre, de la vanille... tous acclimatés à la région de la Touraine qui mérite bien la son nom de « Jardin de la France ». Mais Jean Bardet a aussi remis à l'honneur le topinambour, le panais, la bette, le chou-rave ou encore le potimarron, toutes variétés quasi disparues des grandes tables de France.

« Un jardin de collection »

« Nous faisons deux cueillettes par jour, l'une pour le déjeuner et l'autre pour le dîner », raconte Jean Bardet. « Cela nous permet d'être toujours en complète harmonie avec le temps, la saison et l'endroit ».

Jean Bardet, qui refuse la « cuisine à message », accommode les fruits de ses cueillettes dans la plus grande simplicité. « Pas plus de 3 ou 4 plantes, au-delà, les assemblages sont casse-cou », explique-t-il. « Il faut préparer les plantes et non pas les dominer ». « Notre idée, c'est de rendre curieux les gens, sans les saouler avec des appellations botaniques trop compliquées. Moi, ce qui m'intéresse, c'est que ce soit bon ».

Pour convaincre tous ses clients - et pas seulement les végétariens - Jean Bardet propose, tous les jours et à tous les repas, un « menu légumes » de quatre plats à 250 francs, devenu un des grands succès de la maison.

« C'est un jardin de collection », reconnaît Jean Bardet qui échange toute l'année des graines avec d'autres « tétra » collectionneurs. Point d'orgue de cette passion, deux journées annuelles d'exposition-vente sont organisées par Jean et Sophie Bardet sur le thème des « Fruits et légumes d'hier et aujourd'hui ». Les amateurs sont invités cette année, les 19 et 20 septembre, à découvrir de nouvelles variétés - parfois très anciennes - et à faire partager leurs « trésors de graines ».

Un livre magnifiquement illustré, « A la découverte des saveurs du potager », (Hachette, 222 pages, 198 F), permet de mieux connaître sa passion et ses secrets de cuisine. Mais pas d'exclusivité, le prochain livre de Jean Bardet sera consacré au... cochon.

