

Les (dé)Lices avec un étoilé

Sylvain Guillemot nous emmène dans l'antichambre de sa cuisine.



Sylvain Guillemot, chef d'un restaurant étoilé à Noyal-sur-Vilaine. © Samuel Bigot/Andia

Un samedi matin pluvieux. Sur le marché des Lices, au coeur de [Rennes](#), un acheteur un peu à part est déjà à pied d'oeuvre. Il furète dans les cagettes, échange des plaisanteries avec les vendeurs. Le sourire généreux et l'oeil pétillant, Sylvain Guillemot, jeune chef de 42 ans, doublement étoilé de l'Auberge du pont d'Acigné, à Noyal-sur-Vilaine, nous entraîne dans un festival d'odeurs, de saveurs et de couleurs. Le marché des Lices est son pays des merveilles, sa traversée du miroir où, délaissant tout ce qui brille un peu trop, il va approcher au plus près l'authenticité des produits.

La visite commence comme il se doit par le haut des Lices. Près des étals de fleurs multicolores, **Eric Bocel**, maraîcher à Pacé, propose toute une gamme de panais, carottes bicornues, courges spaghettis et tomates anciennes, "cultivées en terre avec du fumier de cheval", précise-t-il. Sylvain Guillemot s'est emparé d'une carotte pourpre en forme de main à trois doigts dont les semblables, qu'il transforme parfois en chips, lui ont servi de décor de table l'autre jour. "C'est la terre qui a fait ça ! La terre et le travail des hommes", s'enthousiasme le chef.

Dans son restaurant, la cuisine vibre au rythme des saisons. Comme avec ces tomates tardives qui, relevées d'un pistou d'estragon, vont pouvoir cette année accompagner exceptionnellement des noix de saint-jacques, dont la pêche ne démarre qu'en octobre. "La contrainte est créative, et l'énergie que je prends ici, c'est de la dynamite que je ramène ensuite en cuisine", estime Sylvain Guillemot.

Mais d'autres étals de maraîchers nous attendent. Comme ceux de **Jean-Jacques Piel**, de Gévezé, qui offre une large gamme de plantes aromatiques : estragon, verveine citronnée, aneth... Ou, juste à côté, ceux de **Gérard Le Meur**, installé dans les Côtes-d'Armor, qui débordent de choux-fleurs et d'artichauts, sans oublier le fameux coco de Paimpol. "Cette

région a la particularité de réunir des professionnels de la terre, de la mer, des éleveurs. Et le marché, c'est ma grande boîte à jouets", s'amuse Sylvain Guillemot, tout en croquant quelques fèves tirées de leur gousse.

Un peu plus loin, **Annie Bertin**, venue de Vendel et dont la réputation a franchi les portes de bien des grandes tables, offre un éventail verdoyant de salades, d'herbes sauvages cueillies à la main et de légumes rares comme le très tendre petit chou pe-tsaï, produit avec ses propres graines. "Ce sont des gens qui se donnent de la peine pour faire ce qu'ils font. Tous n'ont pas la même volonté ", commente le chef.

L'ancien élève de Marc Tizon, ex-chef du Palais, n'en a pas encore fini avec les légumes. Près des halles Martenot, **Vincent Bocel**, le cousin d'Eric, lui réserve diverses variétés de piments et de petits légumes. Comme ces oignons dont Sylvain Guillemot explique tout le parti que l'on peut tirer. "On les cuisine en coque, sans les éplucher, puis on met la pulpe dans des ravioles que l'on sert avec un bouillon fumé, savoure le cuisinier. Et quand on les mange, paf ! Cela explose." Quelques marches plus bas, **les Vergers de la Nouette**, installés en Loire-Atlantique, étalent diverses variétés de pommes, dont la rare et délicieuse Cox [Orange](#), considérée comme l'une des meilleures pommes à couteau.

Mais il est temps de pénétrer dans l'une des halles Martenot, qui abrite les rayons de boucherie avec leur ferronnerie d'époque. C'est là que Sylvain Guillemot va s'approvisionner en foies gras et confits de canard. Sous l'enseigne de **la Ferme du Mée**, qu'exploitent depuis 2004, à Essé, Frédéric et Anne-Marie Amélie. "Leurs bêtes sont exclusivement nourries avec des grains de maïs entier, indique Sylvain Guillemot. Et Frédéric est le seul à gaver sur l'exploitation. C'est très important, car les bêtes sont très sensibles à la personne qui évolue autour d'elles. "

Entre les deux pavillons, la foule s'est faite beaucoup plus dense, mélangeant touristes, habitués et jeunes gens en goguette. Certains se pressent sous l'auvent de la cidrerie artisanale **Coat Ar Bret**, l'une des plus réputées de Bretagne, exploitée depuis plus de vingt-trois ans par Loïc Berthelot. Cette fois, c'est sa fille Morgane qui nous accueille et discute vinaigre de cidre avec Sylvain Guillemot.

Sous le second pavillon nous attend un autre sorcier de la gastronomie régionale. L'incontournable **Paul Renault**, 62 ans, devenu célèbre pour avoir, avec l'aide de l'écomusée de la Bintinais, sauvé de l'oubli la coucou de Rennes, une race de poule à la chair savoureuse qui doit son nom à son plumage strié de noir et de reflets bleutés. "Il y a aussi la poularde à l'égyptienne, nourrie avec du lait, du maïs et des fruits ", indique notre chef étoilé.

Retour à l'air libre, où le chant choral d'un groupe d'enfants monte vers un ciel encore lourd de nuages. Des nuages qui n'ont pas dissuadé Damien Laurenti, 25 ans, de sortir en mer pour rapporter sa pêche au marché des Lices, à l'enseigne des **Viviers de la Julmadière**, basés à Saint-Méloir-des-Ondes. Homards et tourteaux le disputent à de belles crevettes frétilantes. Mais aussi aux énormes huîtres pied-de-cheval qu'affectionne Sylvain Guillemot, pochées dans leur eau à 55 degrés puis servies avec l'eau de végétation en fine gelée et agrémentées de coriandre, craquants d'algues et oeufs de truite.

Une dernière blague, une dernière accolade et il va pouvoir rejoindre ses cuisines pour y partager ses emballements. "Sur le marché, il y a des chefs qui restent concentrés sur ce qu'ils

achètent et des gens comme moi, qui ont pris le parti d'être dans l'échange permanent, relève-t-il. Cela me nourrit énormément." Et nous aussi, par la même occasion .

Le point de vue de Pudlo

La cuisine de Sylvain et de son épouse Marie-Pierre, qui travaillèrent tous deux chez Alain Passard, raconte la Bretagne en train de se faire. La grosse huître en fine gelée avec son salpicon de coriandre, son agneau de pré-salé en trois cuissons ou son ris de veau à la citronnelle indiquent que quelque chose d'exceptionnel se passe dans ce coin champêtre du pays rennais. Guillemot a la main légère et le sens du produit parfait. Ses desserts, comme la coque au chocolat façon boule de Noël avec sa crème caramel au beurre salé et son infusion de café froid, donnent envie de prendre pension. Bref, un chef de haute volée faisant honneur à la Bretagne nouvelle vague.

Les adresses de Sylvain Guillemot Le restaurant

" Un bistrot à vins qui me plaît beaucoup parce qu'on y mange bien et qu'il est parmi les tout premiers à Rennes à avoir proposé des vins naturels maîtrisés, dont l'excellent côtes-du-py. "

Le Tire-bouchon, 2, rue du Chapitre, Rennes. 02.99.79.43.43.

Le traiteur

" Produits de la mer, terrines, épices, on y trouve beaucoup de produits locaux et même deux sortes de moutardes bretonnes. "

L'Épicerie du porche, 11, place de la Mairie, Acigné. 02.99.62.61.04.

L'artisan

" On trouve en particulier toute une gamme de très bons pâtés faits maison. Et cela depuis des générations. "

Boucherie-charcuterie Gesbert, 5, rue Pierre-Gillouard, La Bouëxière. 02.99.62.62.63