

La côte de cochon anoblie

Au départ, il ne cherchait pas son plat signature, ni ce produit en particulier. Mais au Ververt de Montsoreau, le chef Romain Butet l'a trouvé avec la côte de porc de Longué.

Originaire de Saumur, Romain Butet a démarré sa carrière de cuisinier en apprentissage à Genes. Puis il a travaillé à Blois, en Suisse, en Australie, dans les Caraïbes et à son retour, il décroche un nouveau poste à Angers. Rapidement, le chef a eu envie de monter son propre établissement, proche de Saumur mais plutôt dans un village.

Par chance, son vœu a été vite exaucé. « Un jour, un ami restaurateur m'a appelé. Il m'a parlé d'une sommelière qui souhaitait aussi s'installer dans le coin, avec laquelle on avait un peu la même vision des choses. » Romain Butet rencontre Hélène Guibrunet et tous deux décident de s'associer. À Montsoreau, ils repèrent cette maison d'habitation avec jardin, à deux pas de la Loire. « On a senti un potentiel et, grâce à un architecte et un cuisiniste, nous avons pu remodeler cet espace en restaurant. »

« Raconter une histoire avec chaque plat »

Le Ververt a ouvert ses portes en juillet 2019. Deux années écourtées par la pandémie mais qui n'auront pas entaché le moral du chef. « On a embauché une équipe, on travaille, on fait évoluer notre restaurant et notre carte avec les producteurs. » Si une chose est primordiale pour Romain Butet, c'est la proximité. « 85 % de ce qu'il y a dans ma cuisine est produit dans un rayon de 50 km. Crèmerie, fruits, légumes, viande... Tout est produit par de jeunes agriculteurs passionnés, qui travaillent sur de petits volumes pour privilégier la qualité. »

Intarissable au sujet de ses producteurs, Romain Butet prend un plaisir sincère à se rendre dans les fermes pour voir les animaux, sortir les légumes de terre, les goûter, en discuter. Et c'est bien de là que naît son inspiration. « Je veux pouvoir raconter une histoire avec chaque plat et, pour moi, transformer un produit naïve de sens que si c'est pour révéler un peu plus son goût. »

Le chef joue sur les cuissons, laisse parler sa créativité et fait évoluer sa carte toute l'année en fonction des arrivages. Au menu, quatre ou cinq entrées, deux desserts, trois plats : un poisson, une viande et le plat signature du chef, le seul à rester en



C'est le succès de la recette qui a fait de la côte de cochon le plat signature de Romain Butet. PHOTO: CO - CAMILLE FERRO

tête d'affiche toute l'année, cette fameuse côte de cochon à partager pour deux personnes.

« Un plat familial, à partager »

Il faut savoir qu'il ne s'agit pas de n'importe quel animal ! Le cochon de Longué est une espèce endémique, très ancienne et qui n'existe quasiment plus. Sauf chez l'éleveur Bruno Lecocq, à Allonnes. « La rencontre s'est faite un peu par hasard », se souvient le chef du Ververt. « On était à dix jours de l'ouverture et je cherchais un éleveur de cochon, en bio, parce que je voulais faire quelque chose avec de la poitrine confite. Je suis tombé sur Bruno Lecocq, nous nous sommes rencontrés et il était évident que j'allais travailler avec lui. »

L'été 2019 se passe et en septembre, « à force de voir, chez Bruno, ces côtes de cochon, je me suis dit qu'il fallait

essayer, que je pouvais peut-être en sortir un plat familial, à partager, comme une côte de bœuf. »

Voilà Romain Butet avec, entre les mains, un produit qu'il ne connaît pas, qu'il n'a jamais travaillé et dont, même au goût, il ne sait pas à quoi s'attendre. La plupart du temps, la côte pèse 550 à 600 g. « Un beau morceau de viande que je démarre à la plancha, refroidis et cuis pendant quatre heures à basse température. Puis remise au chaud à la plancha pour le petit côté grillé. Ensuite, j'ai un tiroir chaud de maintien en température et avant de servir, je fais une légère finition au four pour avoir une viande qui reste légèrement rosée mais cuite, tendre et avec un gras qui soit fondant. »

Attention, « on demande toujours aux clients qui veulent partager ce plat s'ils aiment le gras, parce que ça représente un bon pourcentage du morceau. Quand on mange la côte,

l'idée c'est de prendre un bout de viande avec un bout de maigre, de mélanger ça et toutes les saveurs sont là. »

À la vie découpée, la côte est proposée avec un jus de viande et une garniture de légumes de saison. Au départ, Romain Butet ne cherchait pas son plat signature. Il voulait simplement expérimenter une chose de nouveau, que l'on voit pas chez ses confrères. Mais cela s'est imposé à lui. Et la rareté du produit entretient le désir des clients. « Bruno n'abat que deux cochons par semaine. Ce qui nous donne deux à quatre carrés avec lesquels je peux préparer seulement huit plats par semaine. » Fier de porter ses lettres de noblesse à la cuisine de cochon, Romain Butet s'est donné l'idée de rassembler, au Ververt, autour d'« un produit qui me tient à cœur, dans un esprit de convivialité et de partage ».

