

Chez Brae, Dan Hunter (ci-contre) mêle produits locaux et plantes endémiques : crevettes grillées, capucines, citron caviar... Ben Shewry (en bas), chez Attica, s'inspire notamment de la culture aborigène.

COLIN PAGE, PELLE RINK



GASTRONOMIE
MELBOURNE (AUSTRALIE)

En accueillant, le 5 avril, la cérémonie du palmarès des World's 50 Best Restaurants, la ville de Melbourne et les responsables du tourisme australien ont profité du ramdam médiatique provoqué par ce classement annuel des « 50 meilleurs restaurants du monde » pour promouvoir une scène culinaire nationale en plein développement. « *Quand je venais en Europe, il y a quatre-cinq ans, les gens me disaient : Ben, on adore ton discours et ta cuisine, mais l'Australie, c'est vraiment trop loin!* », lance le chef, Ben Shewry, rencontré à Melbourne, dans son restaurant d'Attica, 32^e du classement des 50 Best. « *Aujourd'hui, nous croisons de plus en plus de clients du monde entier venus spécialement pour manger chez Attica et profiter de ce que ce pays offre comme plaisirs gourmands.* »

L'explosion internationale du tourisme culinaire a convaincu le gouvernement australien d'investir, depuis trois ans, l'équivalent de plus de 55 millions d'euros dans la promotion des atouts gastronomiques locaux. Des investissements payants, si on en croit Tourism Australia, qui constate, depuis 2014, une augmentation de plus de 25 % des dépenses consacrées à la nourriture et aux vins de la part des visiteurs internationaux. Un intérêt croissant symbolisé par la résidence de dix semaines effectuée à Sydney, début 2016, par le Danois René Redzepi, venu installer un pop-up du Noma, son établissement de Copenhague, souvent désigné « meilleur restaurant du monde », pour une célébration des produits australiens.

Dans ce territoire immense, l'Etat du Victoria, dans le sud-est du pays, et sa capitale, Melbourne, se distinguent par ses productions agroalimentaires et ses restaurants. La deuxième plus grande ville d'Australie regorge en effet de bonnes tables, témoignant des multiples vagues d'immigrations qui l'ont façonnée. On trouve ici le meilleur de la cuisine italienne, grecque, espagnole, juive et bien sûr celle des différents pays (Chine, Vietnam, Thaïlande, Corée, Japon...) composant une très importante communauté asiatique.

Des as du storytelling

La nouvelle réputation culinaire de l'Australie doit beaucoup à cette profusion d'offres, mais plus encore à l'avènement de cuisiniers-auteurs capables de sublimer les produits locaux tout en sachant conter leur propre histoire.

Ça n'est pas un hasard si les deux restaurants australiens classés dans le 50 Best, Attica (32^e) et Brae (44^e), sont dirigés par deux as du storytelling : les jeunes quadras Ben Shewry et Dan Hunter. Si le premier est installé dans le cadre suburbain de Ripponlea, au sud-est de Melbourne, le second a immergé sa créativité à la campagne, près de la petite ville de Birregurra, dans les Otways, à 135 km au sud-ouest de la capitale du Victoria.

Ouvert en 2013, dans une ferme rénovée, Brae est entouré d'une douzaine d'hectares où vergers et potagers cultivés en bio subviennent à l'essentiel des besoins du restaurant en fruits, herbes et légumes. « *Nous voulons offrir une expérience immersive au cœur d'un environnement, mais aussi en termes d'hospitalité et de création* », précise Dan Hunter, dont la cuisine est conditionnée par la cueillette du matin, et ses rapports avec les producteurs et pêcheurs locaux (l'océan est à 30 minutes de route).

Ce cuisinier s'est d'abord ennuyé dans des restaurants gastronomiques formatés par l'héritage français, avant de connaître une révélation, à Mugaritz, au Pays basque espagnol, dans les cuisines d'Andoni Luis Aduriz, réinventeur, avec son compatriote Ferran Adrià, des codes de la cuisine contemporaine. Le menu dégustation (environ 150 €) d'une quinzaine de portions et plats, servis à Brae pendant plus de quatre heures, doit beaucoup à la façon dont ces créatifs espagnols ont conçu le repas comme une expérience globale.

Dans une région où cuisiner local a souvent signifié servir de l'agneau deux fois par jour, Dan Hunter fait pétiller une diversité fournie par ses productions maraichères et la redécouverte de produits indigènes longtemps ignorés. De la même façon que les paysages peuvent évoquer une douceur européenne jusqu'à ce qu'on aperçoive des kangourous dans le bocage, les créations de Dan Hunter mêlent des produits qui nous sont familiers (tatin de tomates, aubergine et agneau de pré-salé mariné au jus d'oignon doux...) à des ingrédients singularisant radicalement cette cuisine australe.

Sur un fond de pâte Brisée à la laitue de mer, la délicieuse tartelette

DANS CETTE RÉGION, CUISINER LOCAL A LONGTEMPS SIGNIFIÉ MANGER DE L'AGNEAU DEUX FOIS PAR JOUR

de petits pois crus est ainsi aromatisée au *lemon aspen*, le fruit de l'*Acronychia acidula*, au parfum de citron et de pamplemousse, poussant dans les forêts du Queensland. Egalement appelées « pommes à émeu », les muntries, des baies du *Kunzea pomifera*, au goût de cidre épicé, accompagnent les calamars dans un bouillon à la réglisse. Et que dire de ces quartiers de concombre assaisonnés de petites fourmis très acidulées ?

Rusticité et raffinement

Comme Dan Hunter, Ben Shewry voue une grande admiration à Bruce Pascoe, un écrivain défenseur des cultures aborigènes, aimant rappeler que ces chasseurs-cueilleurs ont aussi été des agriculteurs. Dans son restaurant baptisé Attica, repris en 2005, Ben Shewry est parti à la redécouverte de ce savoir, avec une passion de-

vant beaucoup, d'après lui, à ses origines néo-zélandaises. « *En Nouvelle-Zélande, nous sommes imprégnés de culture maorie* », assure ce natif de la région volcanique de Taranaki, arrivé en Australie à l'âge de 20 ans. « *Il m'a semblé logique de m'intéresser à celle des Aborigènes, que les Australiens ont tendance à trop ignorer.* »

Derrière le vieux mur de briques d'Attica, ce chef formé au classicisme français, puis longtemps passionné de cuisine thaïe, s'est vite régalé du potentiel des agrumes du bush – formidable marron (un gros crustacé d'eau douce) grillé au *desert lime* ou *Citrus glauca* –, des populaires noix de macadamia ou de l'œuf d'émeu servi, au dessert, en sabayon, dans sa coque verte. Il a mis plus de temps à dompter l'âpreté du quandong, aussi appelé « pêche du désert », l'acidité de la prune Davidson (dont il fait une poudre assaisonnant un melon mûr), la souplesse de l'écorce de niaouli (devenue papillote pour cuire un poisson), la fermeté goûteuse du bunya, noix d'une énorme pomme de pin, ou des graines d'acacia, dont il recouvre, par exemple, un tartare de kangourou.

Dans la sombre élégance de son restaurant, le menu dégustation

(affiché à environ 160 €) – pouvant être proposé, comme à Brae, en accord avec de très inventives boissons sans alcool – est une expérience gustative, visuelle et émotionnelle d'exception.

Dans un très subtil équilibre entre rusticité et raffinement, ce cuisinier, fils d'un artiste-peintre, y déroule une histoire qui réinterprète également la culture populaire locale (le toast d'avocat, un grand classique des apéritifs australiens, ou une petite tourte au Vegemite, condiment à base de levure très populaire « down under ») et les différents héritages migratoires.

Comme avec ce que Ben Shewry appelle « *An Imperfect History of Ripponlea* », résumant en trois étonnantes tartelettes les apports aborigènes (avec des baies du bush), anglo-saxons (avec boudin, crème et dés de poire) et juifs (avec boulettes de matza, poulet et bouillon en gelée) à l'histoire de son quartier. ■

STÉPHANE DAVET

Brae, 4285 Cape Otway Road, Birregurra. Tél. : 00 61 3 5236 2226. Braerestaurant.com
Attica, 74 Glen Eira Road, Ripponlea. Tél. : 00 61 3 9530 0111. Attica.com.au



LE LIVRE

Brae, Recipes and Stories from the Restaurant, de Dan Hunter (Phaidon, 256 pages, 49,95 €). Editeur des chefs les plus en vue de la « foodosphère » (Massimo Bottura, Massimo Nilsson, André Chiang...), Phaidon publie aujourd'hui l'ouvrage de Dan Hunter, l'un des leaders de la nouvelle cuisine australienne. Distribué en France dans son édition en anglais, le livre plonge dans l'univers à la fois conceptuel et terrien du restaurant Brae, inspiré par les récoltes du potager, les produits sauvages du bush et les ressources de l'innovation technique.

L'ÉVÉNEMENT

L'alimentation de demain en forum à Nantes

Bien manger, manger mieux, manger durable... Sont-ce là des utopies collectives ? Faudra-t-il, pour nourrir tout le monde demain, recourir à toujours plus d'agriculture chimique, de produits industriels, de viande de batterie, de molécules synthétiques ? Que sera l'alimentation du futur ? Durant ce week-end de Pentecôte, le Nantes Food Forum invite le grand public à rencontrer de nombreux acteurs du secteur, petits agriculteurs comme géants de l'agroalimentaire, penseurs, chercheurs, décideurs politiques ou restaurateurs pour aborder ces problématiques. Tables rondes, conférences, ateliers (pour petits et grands) se succéderont sur l'île de Nantes, ponctués de dégustations et de repas thématiques, pour finir par un grand marché de producteurs. « *Instaurer une réflexion transversale autour de l'alimentation, un dialogue entre citoyens et professionnels, entre le Nord et le Sud, entre scientifiques, politiques et paysans pour trouver des solutions ensemble* », telles sont les ambitions de la première édition de ce forum, coorganisé par la plate-forme Alimentation générale, l'équipe du Voyage à Nantes et l'agence de développement culturel Arteaiva. Du 2 au 5 juin, Nantesfoodforum.com