

# Jean-Luc Tartarin au Havre : une cuisine reconstruite à l'image de la ville

Jean-Luc Tartarin au Havre

**Périco LEGASSE**

PUBLIÉ LE 09/05/2019 À 11:53

MIS À JOUR LE 09/05/2019 À 16:17

TEMPS DE LECTURE : 2 MINUTES

Si le propre du cuisinier français, à plus juste raison normand, est d'être à l'aise dans son terroir et sensible à son environnement, alors aucun chef ne pouvait mieux convenir au **Havre** que **Jean-Luc Tartarin**.

Que l'on aime ou pas le spectacle architectural et urbain qu'offre la ville, dont il faut rappeler qu'elle renaquit de ses cendres, au sens littéral du terme, après avoir subi l'un des plus terribles bombardements de l'histoire, en septembre 1944, on est forcément interpellé par cet incroyable paysage de béton. Un paysage dont la géométrie finit par fasciner le visiteur le plus sceptique lorsque l'audace et la puissance des alignements l'obligent à admettre qu'il se passe quelque chose. 75 ans après la tragédie, l'effet reste le même et aucune génération ne peut échapper au phénomène.

D'abord orienté vers le large, à l'abri d'une belle demeure bourgeoise située sur le front de mer, comme s'il voulait tourner le dos à son destin, Jean-Luc Tartarin tenta de résister avant d'être finalement dévoré par la bête. Il avait besoin d'elle, elle avait besoin de lui, et c'est au cœur du Havre, dans la gueule du monstre, qu'il allait laisser exploser un talent dont on prend aujourd'hui la réelle dimension.

## **Mérite plus qu'un détour**

Interpellé par l'étrange configuration, tenté par le défi, Tartarin s'est emparé de l'enjeu que suppose l'ouverture d'un restaurant dans un cadre aussi incroyable, fait de perspectives à angles droits et d'horizons rectilignes, pour redonner à sa cuisine une architecture

nouvelle. Nous n'irons pas jusqu'à dire que ce cuisinier a trouvé avec Le Havre son terroir mental, mais nous affirmons que dans un autre contexte ses mets n'auraient pas le même goût.

« *Mérite un détour* » disait autrefois le guide Michelin pour qualifier les restaurants à deux étoiles, et c'est bien ce détour que mérite la cuisine de ce poète sensoriel dont le diapason met les acides en bé mol et les amers en ré dièse. Prenons le cas du foie gras de canard grillé, à peine relevé d'un vinaigre de barolo, betterave, céleri, dont les contrastes bien étudiés se croisent sur le palais sans jamais se heurter. Un peu comme les artères du Havre, toutes alignées et pourtant si différentes malgré l'unité de leurs volumes.

Et que dire de ces étonnantes asperges vertes et blanches, crues, cuites, servies froides sur un jaune d'œuf mariné au soja, dont la présentation évoque presque un quadrillage urbain, avec ses avenues latérales et sa place ronde, bien au centre, entourée d'espaces verts. Du croquant et du moelleux en bouche et la caresse finale du jaune qui donne toute son harmonie au quartier...

N'oublions pas que Le Havre est un port et que l'âme de la ville vibre depuis la mer, source d'éternité de la cité. Aussi Jean-Luc Tartarin puise-t-il dans la marée du jour l'énergie nécessaire à son inspiration, qu'elle mette le cap sur le bar de ligne fumé au bois binchotan et pâte de miso travaillée au jus du yuzu, sans escale nipponne, ou vire de bord vers le saumon d'Isigny voilé de lard d'Amad, crémeux de céleri au parmesan et bouillon moussé à l'ail des ours. L'appel du large n'empêche pas de garder les pieds sur terre pour aller jusqu'en Espagne chercher le cochon ibérique dont la longe confite au jus et sa purée de pommes de terre au boudin noir épicé, est surmontée d'un émincé d'oreille de porc. Si Tartarin a le pied marin, preuve par les grosses langoustines léchées par la braise de romarin (posées sur un réchaud), il n'en conserve pas moins une main terrienne, avec une pomme de ris de veau croustillante et premières morilles étuvées au beurre, jus de cuisson à la crème fermière, quand il ne joue pas sur les deux tableaux avec les ravioles de foie gras aux huîtres et bouillon mousseux au gingembre et bergamote, qui sont trois de ses plats signatures.

## **En adéquation parfaite**

Une cuisine au long cours, tantôt bercée par l'Orient, tantôt portée par l'Occident, soufflée par la saison, mais toujours reconstruite selon l'humeur du patron. Adéquation parfaite du décor avec la précision des recettes, compétence d'un personnel pétri de gentillesse, conseil judicieux d'un sommelier angevin très en pointe sur les associations mets/vins et service animé avec bienveillance par Annabelle Tartarin. Si Le Havre compte un certain nombre de bonnes tables, dans la diversité des genres, celle-ci est sans conteste celle qui trouve le plus de grâce au palmarès de la gastronomie urbaine. Ce coin de Normandie ne pouvait espérer tableau plus adéquat à sa situation.

**Jean-Luc Tartarin, 73 avenue Foch, 76 600 Le Havre. Tel. : 02 35 45 46 20. Menu déjeuner à 45 € (du mardi au samedi), menu saveurs de mai, à 71 €, et dégustation à 108 € (7 plats). Carte 150 €.**