Xavier Taffart, le chef de l’Aquarelle, est un raconteur d’histoires de gourmandises

jeudi 12 mars 2020, par lpe

Une étoile brille sur la plaine de Mornac. Celle de l’Aquarelle, le fief de Xavier Taffart. Chercheur de goûts et de simplicité, ce cuisinier pousse son travail jusqu’à la perfection.

Natif de Mornac-sur-Seudre, Xavier Taffart a tracé sa route en Côte d’Ivoire, en Suisse, à Monaco, en Angleterre avant de songer à retourner à ses racines charentaises en 2004. Dans un décor dépouillé, son restaurant surplombe les champs, pour que le regard se perde seulement dans l’assiette en céramique, la plus brute possible pour en concocter un tableau. Cette atmosphère contemporaine, un cadre ouvert sur le paysage, on la retrouve dans sa cuisine.

Ici, pas de grande carte, deux poissons, une viande. En fonction de ce qu’il trouve ! Il déniche des petits maraîchers autour de Royan, part au marché de la Tremblade pour rapporter des poissons de petits bateaux. Il discute avec les producteurs, interroge leur façon de travailler, comme pour l’agneau de l’estuaire de Mortagne-sur-Gironde, le safran de Marennes, la sole de la Cotinière, des truffes de Semussac. Assoiffé de contact, de voir le produit avant de l’acheter.

Un travail d’orfèvre

De sa bibliothèque de goûts, de sa palette de couleurs, son imagination tisse une toile, souvent en commençant par un croquis. Et ce chef ose, il va à l’essentiel en œuvrant dans la précision, en orfèvre, pour juste mettre en exergue les saveurs. Son régal, ce qu’il aime cuisiner, un encornet ultra frais, coupé en tagliatelles à la machine à jambon, cuit dans un bouillon de porcelet un peu miellé. Simplissime !

Il se dit libre ! Cherche à surprendre. Ce fonceur tire d'autres goûts, d'autres textures de la lacto-fermentation, de la cuisson au sucre et au sel…Décalant la vision de l'original, des habitudes. Il puise dans la nature environnante, va ramasser les cèpes pour les préparer en dessert entre noisettes et pommes de terre de l'Ile de Ré. Cueille des herbes sauvages et sublime l'aspérule odorante et son doux bouquet de foin, miel et vanille, marie l'angélique avec un lait d'amande… « *Je n'ai rien inventé ! Je fais évoluer les bases, dans des associations nouvelles.* » Ainsi, il cuit dans de la cire, comme les Japonais, pour magnifier l'ingrédient d'une fragrance miellée. Appliquant la cuisson juste pour chaque produit pour ne pas le dénaturer. L'anoblir avec seulement un accompagnement, une sauce soulignant le mets. Sans plus !

Xavier Taffart raconte des histoires de gourmandises. Ainsi, le dessert château de sable. Un souvenir d'enfance qu'il construit en gastronome. « *Petit, j'étais souvent à la plage. Ce château-là, quand on tape dessus dans l'assiette, cela tombe en sable !* »
Si cet artisan est venu à ce métier par goût du bon, du bien manger, sa mère, Marcelle était toujours au fourneau, il n'a pas convoité l'étoile. Avant tout, ce battant veut bien faire. « *Je vais jusqu'au bout. J'essaie de faire au mieux, ce n'est pas parfait ! Le fait de bien travailler, c'est déjà une récompense.* »

Muguette Berment

Crédit photo Muguette Berment

L'Aquarelle
71a Route du Montil, Breuillet
www.laquarelle.net