

Dany Chouet

Ambassadrice du goût

La restauratrice périgourdine Dany Chouet s'est distinguée en Australie en tant que pionnière d'une certaine idée de la cuisine française. Un beau livre gourmand lui rend là-bas l'hommage qu'elle mérite.

Elle voulait tant devenir photographe. Mais dans les années soixante, une Périgourdine habile en cuisine n'échappe pas à son destin. Sa vie bascule un jour de printemps. Elle vient rendre visite à ses parents, qui se sont installés à Vélines, en Bergeracois. Pensant persuader sa jeune sœur Monique de la rejoindre à Paris, Dany ne se doute pas que c'est l'inverse qui va se produire. Une Range Rover vient de se garer sur la place du village. Des Britanniques. Madeleine, la mère de Dany, dont elle a dit-elle hérité du caractère volontaire, traverse la rue d'un pas décidé pour parlementer avec les nouveaux venus. Monique, qui rêvait de vivre en Angleterre, est engagée comme baby-sitter par ces visiteurs d'une nuit. La famille Chouet l'ignore, le conducteur de la Range Rover n'est autre que George Perry-Smith, père de la cuisine britannique moderne. Monique ne tarde pas à travailler dans son légendaire restaurant de Bath. Elle ne se contente pas d'y apprendre les rudiments et la polyvalence du métier, elle y rencontre aussi Michael Manners, tout frais diplômé de l'école hôtelière de Lausanne.

Un bistrot à Sydney

Michael épouse Monique en 1969 à Vélines. Il a pour ambition d'ouvrir un restaurant à Sydney. Le couple convainc Dany de lui rendre une visite en Australie. Le décor est planté, la grande aventure de Dany Chouet, cordon bleu au pays des wallabies, peut débuter. « Quelque temps avant, je n'avais aucune idée d'où se situait l'Australie ! » Tout en vivotant avec un job de photographe sur des croisières, Dany constate que dans la grande métropole il n'est pas possible de manger un morceau simplement, comme on peut le faire dans les bistrotis parisiens. Tout ce qui touche à la gastronomie française baigne dans un pompeux décorum. La persuasion de Dany ne tarde pas à entraîner Monique et Michael dans le sillage de son projet innovant : ouvrir un bistrot à Sydney. « Au fond de moi, j'avais toujours adoré faire la cuisine. J'avais appris les bases auprès de ma mère et des femmes de la famille. »

Tous les soirs, 150 personnes se pressent au restaurant Upstairs pour goûter la cuisine française authentique. La simplicité inédite de l'ardoise murale, où la carte se décline à la craie, fait fureur. Trois ans plus tard, Dany estime qu'il est raisonnable de ne pas s'endormir sur ses lauriers et qu'il est temps de voguer vers un autre projet. C'est le grand saut vers l'indépendance, l'expérimentation d'un nouveau concept en dehors du cercle familial. Pour « Au Chabrol », dont le nom fleure délicieusement le Sud-Ouest, elle conserve l'intimité de cet esprit « comme à la maison ». Les arômes de la cuisine de sa grand-mère continuent de parfumer sa mémoire, et elle n'a de cesse de faire revivre les goûts de son enfance. Elle tisse aussi son inspiration au fil des références sacrées de la cuisine périgorde. La grande La Mazille et sa bible gastronomique de 1929 figurent au panthéon de ses modèles. Au Chabrol n'offre que trente-six couverts, et elle souhaite que la clientèle découvre progressivement le restaurant, pour ne pas être d'emblée sous pression. C'est sans compter avec sa réputation déjà bien établie à Sydney. Un journaliste la sollicite pour annoncer l'ouverture d'« Au Chabrol ». Fuyant la publicité, elle accepte simplement qu'il nomme l'établissement « restaurant X », dont il précise, a minima, qu'il se situe à un kilomètre et demi de la poste. Au lendemain de la publication,

la poste est assaillie de 2 000 coups de téléphone. L'énigme a attisé la curiosité des gourmets !

La consécration professionnelle

Succès étourdissant une fois de plus, mais un jour de 1976, la saturation s'invite à sa table. Après un long break culturel à Londres, Dany est rappelée aux antipodes en 1978 pour aider à la préparation d'un repas où un célèbre vigneron convie tous les grands restaurateurs du pays. Grâce à son amie Trish Hobbs, directrice artistique dans le cinéma et la photo, elle publie des photos gastronomiques dans des magazines. Tout le monde la pousse néanmoins à se réinstaller derrière les fourneaux. Trish saura la convaincre, qui elle-même rêve de tenir une auberge française en Australie. Naîtra ainsi la troisième aventure professionnelle de la Périgourdine, sous la forme du Cleopatra, charmant pavillon à deux heures de route de Sydney, dans les Montagnes bleues. « C'était un endroit si romantique », apprécie Trish, qui excelle dans l'accueil, la décoration, et la scénographie du jardin. « Ma cuisine a évolué, précise Dany, vers toujours plus de raffinement. Je suis fascinée par la diversité des cuisines régionales françaises. J'adorais adapter les recettes régionales à notre restaurant. » Dany est carrément surnommée par la presse « la sage-femme de la cuisine australienne », tant elle a permis à cette dernière de prendre son envol, par le biais de la cuisine française. Elle truste les plus belles récompenses professionnelles.

Le rythme de travail est usant, et l'appel des racines se fait de plus en plus insistant. En 2000, c'est enfin le « retour à la maison » : « Je ne voulais pas être trop vieille pour profiter de la France ! » À Malcournet, près de la bastide de Villeréal, Trish Hobbs perpétue ses bonnes habitudes de décoratrice inspirée, pendant que Dany Chouet bichonne son potager. Bien sûr, elle a redonné vie à la belle cuisine de la pittoresque bâtisse. Exclusivement pour les amis, désormais. L'harmonie règne toujours, mais le calme est revenu.

En Australie, on ne l'a pas oubliée, et en 2010, un luxueux livre qui mêle sa vie et ses recettes, permet à des milliers de lecteurs de renouer avec les délices de la french chef. Il attend toujours un éditeur français pour que ses compatriotes accèdent enfin à une proximité gourmande née de cet exil enchanté.

So french, de Dany Chouet, Murdoch Books.

RECETTE

La recette de saison de Dany Chouet

Les endives à la betterave rouge

Ingrédients pour 4 personnes :

2 ou 3 betteraves rouges, cuites, moyennes

4 belles endives nettoyées

50 g de beurre doux

½ citron

1 cuillère à soupe de sucre roux

½ cuillère à café de noix de muscade

20 cl de bouillon de volaille
10 cl de crème fleurette entière
40 g de tranche fine de jambon de Bayonne, en julienne ou chiffonnade
1 petit bouquet de ciboulette fine, ciselée
Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Installer les endives dans un plat à rôtir, poser une petite tranche de beurre sur chacune, arroser du jus du citron, assaisonner avec sel, poivre, sucre et noix de muscade, puis verser le bouillon de volaille dans le coin du plat pour ne pas déranger les assaisonnements.

Couvrir de papier aluminium et cuire au four à 200°C entre 40 mn et 1h, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Retirer du four, laisser refroidir, égoutter, garder le jus de cuisson.

Couper les betteraves en tranches épaisses, garder les entames. Couper les endives en deux dans le sens de la longueur en s'arrêtant avant le bout épais, et installer les tranches de betterave en sandwich à l'intérieur. Mettre les endives dans une grande poêle, ajouter 12 cl de jus de cuisson des endives, la crème et les entames de betteraves. Faire chauffer très doucement en couvrant à moitié. Faire frire le jambon dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Réserver. Quand les endives sont bien chaudes, les transférer sur 4 assiettes chaudes.

Réduire la sauce dans la poêle à feu moyen en remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien rose, retirer les entames, ajouter de la crème et du jus si besoin, la sauce doit être juste assez épaisse et onctueuse pour couvrir les endives. Répartir la sauce sur chaque endive, parsemer le jambon sur les endives et la ciboulette autour sur la belle sauce rose.