

Utopaille, premier resto bio de Creuse

Dans un hameau proche des gorges de la Creuse, un couple de néoruraux bien enraciné a fait pousser une maison en paille. Une maison inondée de lumière, rayonnante. À l'image d'un bonheur simple, construit depuis 30 ans en pleine nature.

Julien Rapegno

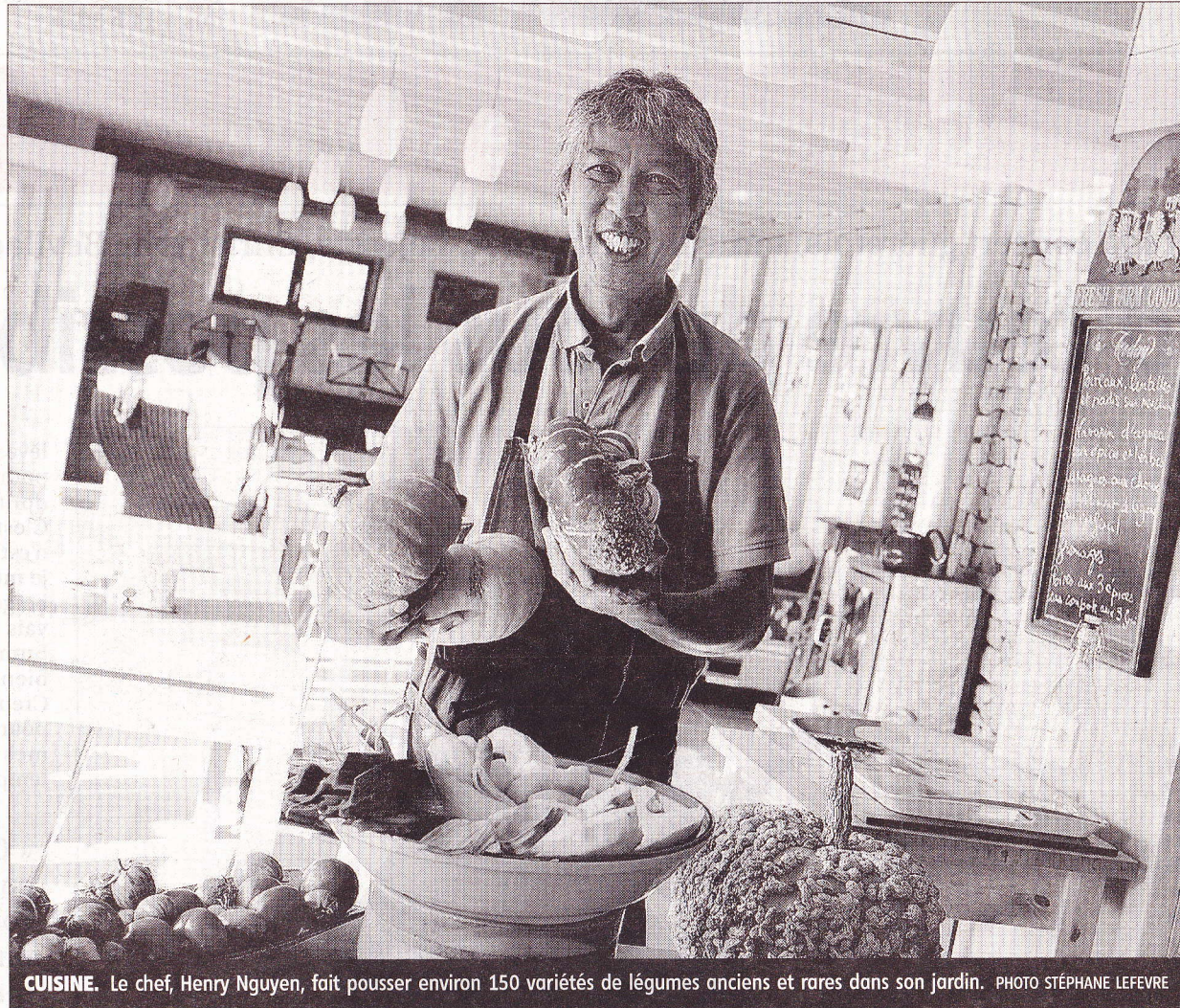
julien.rapegno@centrefrance.com

Depuis son plan de travail, Henry Nguyen n'a qu'à tendre le bras pour arracher les poireaux. Ou presque. Dans les villes balnéaires, on peut manger les pieds dans l'eau. À La Celle-Dunoise, en été, on peut manger les pieds dans le potager. Les immenses baies vitrées de la maison s'ouvrent sur une terrasse et sur la vie trépidante des légumes « que l'on cueille le matin et que je cuisine dans la foulée », décrit le chef.

Un projet de vie pour l'âge mûr

Henry et Béatrice ont construit leur maison en fonction du jardin (et d'une exposition au sud). Leur pièce à vivre est aussi une salle de restaurant. Concept qui pourrait renvoyer à des temps reculés si la lumière et les lignes épurées de la déco n'inscrivaient pas parfaitement Utopaille dans le siècle nouveau.

L'ordre des choses et des priorités est ici clairement défini : Henry Nguyen est jardinier à plein-temps et cuisinier à temps partiel, Béatrice fait aussi bouillir



CUISINE. Le chef, Henry Nguyen, fait pousser environ 150 variétés de légumes anciens et rares dans son jardin. PHOTO STÉPHANE LEFEVRE

l'extérieur. Les Nguyen se réservent plusieurs plages de parfaite quiétude dans l'année. Utopaille est l'aboutissement d'un cheminement personnel (*lire ci-contre*). Ce projet de vie est celui de l'âge mûr et le couple veut se laisser le temps de vivre. Pendant la saison froide, il n'y a que deux services par semaine, le week-end et trois seule-

« Comme les menus sont confectionnés à partir de ce que donne le jardin, nous ne pourrions pas fournir plus », explique le chef.

Bio mais pas végétarien

Avant d'ouvrir Utopaille, Henry et Béatrice ont fait certifier leur jardin, qui est aussi un repaire de vieux légumes oubliés, en agri-

paille est le premier restaurant intégralement bio de la Creuse (1). « Ce qui ne veut pas dire végétarien », précise le chef, qui se fournit en viandes, fromages et autres produits bio dans un rayon de quelques kilomètres. En dehors du vin et de l'épicerie, la Creuse a tout ce qu'il faut. Ici, le bio n'est pas réservé aux bobos :

prix très intéressants », observe Henry. Une règle : « Pas de congélation, pas de chambre froide, le moins de transport possible ». Au jardin-restaurant, le client doit choisir son jour, réserver et faire confiance au chef qui propose un menu unique. Tous ces paramètres bien maîtrisés et acceptés permettent d'obtenir un prix de menu

l'assiette, pas dans la note. Ce qui participe aussi à promettre un moment de félicité et de sérénité. ■

(*) À partir de 2012, les restaurants bio seront certifiés, les Nguyen ont l'intention de souscrire au cahier des charges le plus sévère.

➔ **Utopaille.** Menu à 20 euros tout compris. Ouvert jusqu'au 15 décembre (et à partir du 15 janvier) le samedi soir et le dimanche midi. Utopaille se trouve entre La Celle-Dunoise et Anzême. Tel : 05.55.63.74.45, site

PARCOURS

Ex-babas cool. Travailleurs sociaux à l'origine, Henry et Béatrice Nguyen sont arrivés en Creuse au début des années 1980. Avec un projet de vie champêtre et non-consumériste.

Après avoir été directeur de l'office de tourisme du pays des 3 Lacs, Henry a choisi de tester l'attractivité du territoire qu'il défendait. Dans un hameau de La Celle-Dunoise, les Nguyen ont rénové une ancienne école : « Nous nous sommes lancés dans les chambres et la table d'hôtes en 1995. On nous traitait déjà de fous », s'amuse le précurseur.

Les hôtes de L'école buissonnière emmenaient leurs clients en randonnée ou à la pêche. « Ensuite, on nous a dit qu'il fallait mettre la télé dans les chambres et faire une piscine, ce tourisme-là nous a moins intéressés », confessent les Nguyen, qui, « épuisés par ces 12 ans intenses », ont revendu leur affaire afin de créer ce lieu de vie et de travail singulier. ■