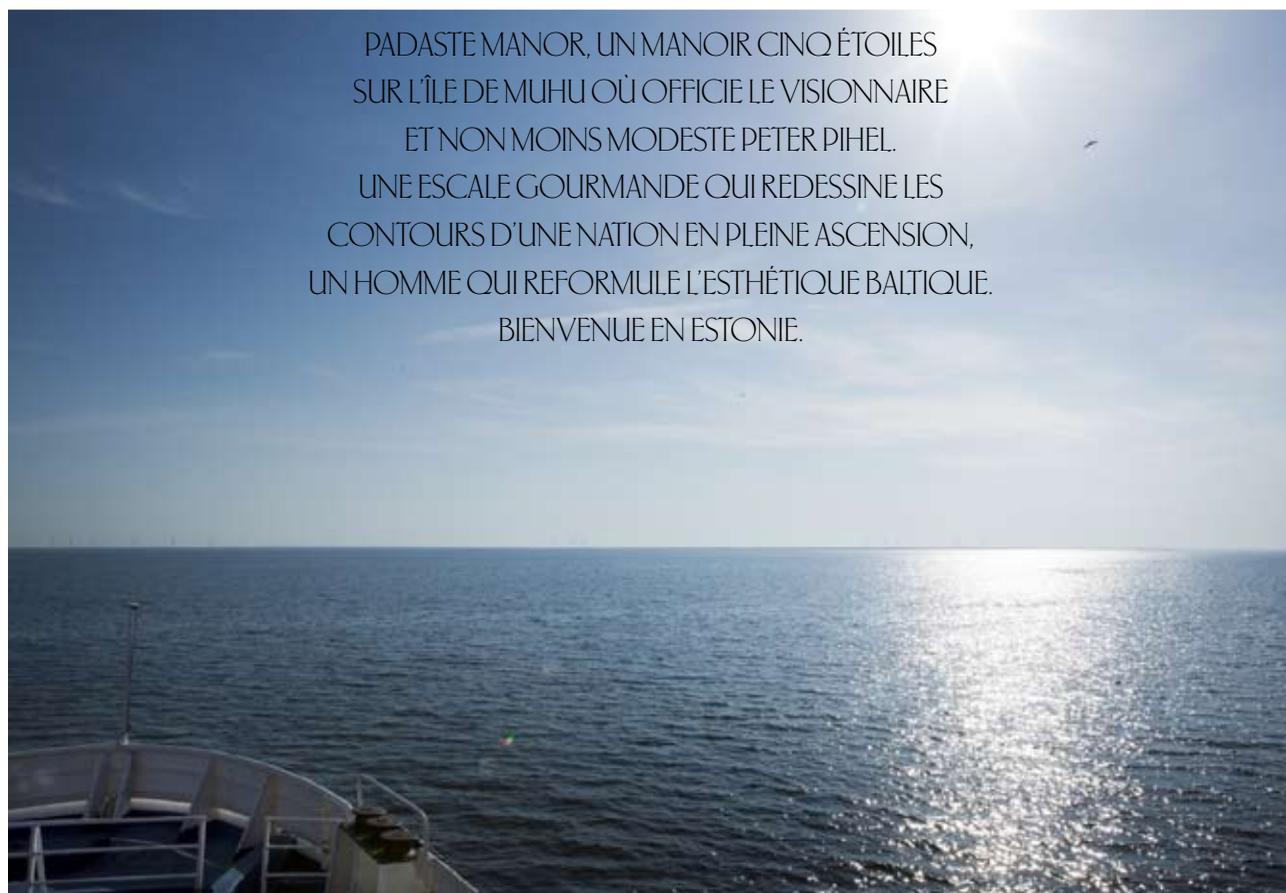




*La tentation
D'UNE ÎLE...*

PADASTE MANOR, UN MANOIR CINO ÉTOILES
SUR L'ÎLE DE MUHU OÙ OFFICIE LE VISIONNAIRE
ET NON MOINS MODESTE PETER PIHEL.
UNE ESCALE GOURMANDE QUI REDESSINE LES
CONTOURS D'UNE NATION EN PLEINE ASCENSION,
UN HOMME QUI REFORMULE L'ESTHÉTIQUE BALTIQUE.
BIENVENUE EN ESTONIE.





Si l'on inaugurerait ce récit de voyage en racontant que, à l'aube du millénaire, quasiment au même moment où voyait le jour, à Londres, le World's 50 Best Restaurants, classement annuel des meilleures tables mondiales en train de détrôner la vétuste rigidité de Michelin, quelque part dans l'Europe baltique était lancée à son tour la méritocratique catégorie des 50 Best Estonian Restaurants. Non, attendez ! C'est la pure vérité. Demandez-le à Aivar Hanson qui, depuis la création de Flavors of Estonia, est en charge du poll.

restaurants d'un standing très élevé. Plus que la tradition locale, la grande cuisine française joue encore ici un rôle aussi important que l'héritage de la tradition russe, dont l'ombre tutélaire a pendant des décennies nourri notre culture. A Tallinn, une table comme Tchaïkovski, puisant dans un métissage franco-russe, est autre chose qu'un restaurant d'hôtel démodé", nous explique Aivar Hanson en quittant les vieux quartiers pour le centre de Tallinn. Là où la jeunesse locale épouse farouchement la carte de la modernité. Qui rime dans ces contrées

quant une évidence du goût qui ne dissimule en rien ses grandes amours : "Il est clair que l'envol d'un restaurant comme Noma de René Redzepi, à Copenhague, a bouleversé la conception même de la cuisine. Et, du coup, de ma vie." Redzepi est-il à la cuisine d'aujourd'hui ce que Ferran Adrià fut aux années 2000, Gagnaire aux années 80 et Bocuse à l'avant-68 ?

L'ESTHÉTIQUE BALTIQUE

Nul ne pouvait imaginer que, à plusieurs centaines de kilomètres de la capitale danoise, dans une petite île estonienne, la réflexion existentielle sur la nature nordique menée par le génie de Noma provoquerait d'autres profondes vocations. Mais il faut quitter Tallinn, voguer en haute mer vers l'île de Muhu, avant de comprendre pourquoi. La traversée ne dure que quarante minutes. Quarante minutes qui ouvrent les portes d'un autre monde. Celui d'une île verdoyante, sans touristes ni industrie de masse. Quelques maisons secondaires, surtout des habitans enracinés. Tous amoureux de cette terre agricole, de ces prairies à perte de vue. La mer qui ronge les collines, les rochers abrupts, les étendues bucoliques puis, au détour d'un sentier se perdant dans les bois, Padaste Manor. Un havre de luxe, une demeure qui égrène sa longue liste de nobles et royaux propriétaires à travers les siècles. Un manoir cinq étoiles dont les murs racontent l'histoire de l'Estonie. Et qui, après les années sombres sous le talon écrasant de la botte soviétique, s'est donné l'ambition de reformuler la définition même du luxe. Appelons-la retenue nordique, appelons-la esthétique baltique. Il y a dans les grands volumes, dans l'enchevêtrement de marbre et de pierre, dans ces chambres hautes et blanches comme le ciel, dans ces espaces communs où la *privacy* n'est qu'une autre forme, sublimée, de convivialité, quelque chose de la maison d'hôtes hors du temps et des codes. Une forme hautement improbable, mais vraie, d'hyperluxe à échelle humaine.

Et pour pénétrer la rugueuse suavité de Padaste Manor, il n'y a qu'à traverser, par-delà les immenses jardins potagers, les vertes foulées de terrain jusqu'à la petite construction, tout au bout du domaine. Un sauna sculpté près du rocher, face à la mer. Un endroit où se régénérer, où socialiser, exudant complexes et codes sociaux, avant de plonger dans les fraîches eaux adjacentes. Il y a quelque chose d'enivrant dans ce choc de la simplicité, dans ce refrain du silence propre à la cuisine hors pair de Peter Pihel. Que l'on retienne son nom, inconnu dans nos

"C'est dans nos gènes de fourmis de passer **L'ESSENTIEL** de notre trop **COURT ÉTÉ** à ramasser baies, fruits et légumes... à les mettre au sel, au vinaigre, à les **FUMER**..." Roman Zasterinski

Il parcourt en long et en large le territoire d'une nation sur la pente ascendante. On sait grâce à lui que l'Estonie est le pays le plus européen, le plus ouvert, économiquement et culturellement, de toutes les républiques baltiques, anciennement dans l'orbite russe et à présent libres orphelines après l'effondrement de l'empire voisin. L'Estonie et ses saveurs, certes oui, mais un pays qui ne se résume pas seulement à la capitale, la superbe Tallinn, où il fait bon se perdre dans les ruelles de la vieille ville, flairant la trace d'anciens souvenirs, de Prague jusqu'au vieux Lyon historique, nous prenant presque au dépourvu. "En tant que capitale, centre du pouvoir économique, Tallinn a un pas d'avance sur les autres villes. Et compte déjà nombre de

avec liberté. La preuve : le succès du restaurant Ö, à la fois dans sa version gastro et bistrot. Ö, un nom qui, en estonien, n'a pas de sens mais qui, en suédois, désigne "l'île". Sur l'île personnelle de Roman Zasterinski, on pratique une culture glocavore, nordique sans états d'âme, privilégiant les légumes et les fruits de la belle et éphémère saison. "C'est dans nos gènes de fourmis de passer l'essentiel de trop court été à ramasser baies, fruits et légumes, à les travailler, à les mettre au sel ou au vinaigre, à les fumer, à les transformer façon pickles, histoire d'avoir de quoi becqueter lorsque le grand et long froid arrive", raconte Roman en chef dans le vent. Ses plats sont à son image : jeunes, dynamiques, sans oripeaux superfétatoires. Tra-



contrées. Avec sa naturelle modestie, mais avec aussi toute la détermination du visionnaire, il a réussi, en quelques années, à la fois à poser les paramètres de sa vocation aux fourneaux, et à libérer "Alexandre", le restaurant de Padaste Manor, de l'étiquette de restaurant d'hôtel. D'où cette salle à l'élégante simplicité, ouverte dans le prolongement de la véranda sur le jardin, mais surtout ouverte au client venu de l'extérieur. A Paris, dans toutes les capitales européennes, on se bousculerait au portillon pour une place à la table de Peter. Et l'on parie que d'ici quelques saisons, de congrès culinaires en suivisme de la presse dite spécialisée, on viendra de toute l'Europe partager cette découverte majeure.

"Lorsqu'on est tributaire de la **NATURE** (...) et de ses ingrédients sauvages, il faut faire la part des choses. **LAISSER** un peu **D'IMPONDÉRABLE** dans nos cuisines." Peter Pihel

D'ailleurs, en attendant de partir à la conquête d'autres pays, Peter a décroché, cette année, le titre, fort mérité, de restaurant en pôle-position sur l'échelle de valeurs de la liste 50 Best Estonian Restaurants, établie par Flavors of Estonia. "Vivre à Muhu n'est pas du tout une contrainte. Cette île tient pour moi au contraire du laboratoire permanent", dit-il.

Voilà, le mot est lâché. Un observatoire avancé, où l'avant-garde culinaire se pencherait sur ses propres racines. Et retrouverait dans les couches géologiques de l'histoire la matière même de son évolution. Si René Redzepi, le lutin du Nordic Cooking, a posé les fondations de son extraordinaire Noma sur des techniques mises au service d'une fraîcheur du goût totale et une quête encyclopédique des végétaux et produits marins de l'hémisphère Nord, Peter se spécialise sur un pan plus circonscrit de l'histoire de son propre pays. Peut-être aspire-t-il même au titre, non académique, de micro-historien : "Je suis né à Saaremaa, une petite île pas très loin d'ici. Toute ma vie, j'ai voyagé, visité et même habité dans différentes îles de la région baltique. Remarquant les similarités dans les différences, les microvariations culturelles au niveau des mœurs culinaires", explique le jeune cuisinier qui, pendant toutes ses années de formation, a réfléchi au concept même qui semble l'habiter. "Evidemment, l'exemple de René Redzepi a été un déclic. La preuve que nous, cuisiniers du Nord, avons pendant des siècles ignoré nos

propres traditions. Comme le disait René lui-même, c'est seulement après avoir quitté les plus grands restaurants du monde, de la Californie de Thomas Keller à la Catalogne de Ferran Adrià, avant l'ouverture de Noma, lorsqu'il s'est offert de longs mois de voyage solitaire à travers toute la Scandinavie jusqu'en haut de la Laponie, au-delà même du cercle polaire arctique, qu'il a découvert la richesse d'une flore et d'une faune dont il ignorait, comme nous tous, l'existence."

UN UPPERCUT GOURMAND

Sans théoriser ni se fondre dans d'insolubles postulats culinaires, toute la richesse de l'objet des recherches de Peter Pihel – la Nordic Islands

Cuisine – jaillit dans chacune de ses créations. Un dîner chez lui, c'est plein de choses à la fois. Une balade champêtre. Une excursion marine. Une leçon de culture et de modestie. Le menu ? Il change chaque jour, au fil de l'excitation pondérée de Peter. "Et, comment dirais-je ? Surtout du... catch of the day. Lorsqu'on est tributaire de la nature et que l'on repose en grande partie sur des ingrédients sauvages, il faut savoir faire la part des choses. Laisser un peu d'impondérable dans nos cuisines", souligne-t-il. Les merlans et harengs baltiques, la criée gutturale au retour des îles de Öland, Rügen, Bornholm et Gotland, les crabes et les cabillauds des hautes mers glacées, le gibier à plumes qui survole les îles, les herbes sauvages, les myriades des champignons, voilà le seul abécédaire du Padaste Manor.

Des crispies de cendre de poireaux à la rémoulade de céleri, juste pour démarrer. Puis, d'emblée, accordant le chapitre cendres aux diamants du jardin potager, des patates rôties et un œuf de caille délicieusement mollet, rongé par un beurre monté d'œufs de poisson Whitefish et sa folle cohorte d'herbes spontanées, pousses, fleurs, ail et orties librement épanouies. Et, sans transition, un filet d'élan fumé et soigneusement enroulé autour de fines asperges vertes, une hollandaise arachnéenne de morilles et oignons confits : voilà un uppercut fumé, une épiphanie de souvenirs d'été, de pique-niques dans l'herbe, l'émotion déchirante d'une grâce sans effusion.

Bien sûr, Peter revient à la charge avec son effacement discret. Lorsqu'il répète que la technique y est pour beaucoup mais la nature encore plus, "parce que si les saveurs sont précises, les goûts tranchés et nets, cette intensité vient aussi des conditions climatiques de nos îles nordiques. Il n'y a pas de hâte, lorsque les légumes se frayent lentement leur chemin à travers la terre de nos jardins. Cette lenteur produit une concentration du goût, une densité texturale, inconcevables plus au Sud." La preuve : la salade sui generis de moelle et truffe, avec betteraves et joues de bœuf braisées à basse température, accordée à une compote de pommes qui incorpore les pousses d'orties pour la mâche et l'amertume. Ou encore, en apogée d'un dîner féerique, ce dessert inclassable : un fromage blanc à la texture yaourteuse et serrée, presque une crème brûlée, ivre de rhubarbe du jardin et d'un crumble de pain et de patates irriguées de la sylvestre sève d'arbre. Un chef-d'œuvre de gourmandise et de spiritualité. Qui est la marque de la quête perpétuelle de ce jeune surdoué : "Lorsqu'on travaille sur la culture d'un pays – dans mon cas, la cuisine et les produits communs des îles baltiques –, il faut aiguïser le regard, savoir faire œuvre de synthèse et connaître tout de son territoire." C'est pour cette raison que, depuis cet été, l'universitaire et botaniste Mercedes Merimaa, dont la notoriété excède les frontières estoniennes, travaille en tandem avec Peter en tant que coordinatrice des recherches sur les produits sauvages. Un pas en avant sur la route de la connaissance. Et de la confirmation de Peter Pihel quelque part dans un coin de cette Europe du Nord extrême qui opère, depuis quelques années dans le sillon ouvert par René Redzepi, une profonde et radicale mutation dans la vocation du devenir de tout cuisinier. Révolutionnant ainsi notre conception de manger. De vivre aussi. Tout simplement.



Y ALLER

Air France propose tous les jours des vols au départ de Paris, via Prague, pour Tallinn. A partir de 400 €.

DÎNER

Peter Pihel, restaurant Alexandre, Padaste Manor, Muhu Island, Estonia. Tél. +372 45 48 800. Menu : 50 €. Chambres : à partir de 300 €. www.padaste.ee. info@padaste.ee.

