

GUERNESEY EN DEUX ROUX

L'AÎNÉ EST UN FERMIER INVESTI. LE CADET, UN CHEF PLUS QUE PROMETTEUR. DÉBARQUÉS GAMINS À GUERNESEY, JACK ET BILLY ETHERIDGE ONT TRACÉ LEUR VOIE SUR CE PETIT BOUT DE TERRE ANGLO-NORMANDE. DU CHAMP À LA TABLE, ILS PARTAGENT AVEC HUMOUR ET HUMILITÉ CE QUI FAIT LE QUOTIDIEN DE LEUR FRATRIE.

Par Jean-Pascal Grosso

Illustration: Édouard Pont

« Nos parents souhaitaient changer de mode de vie et quitter le continent britannique. Ils se sont mis à chercher une maison où s'installer. Et puis, Jack a trouvé une annonce pour un hôtel de vingt-quatre chambres à vendre au même prix qu'une demeure plus classique. Quelques mois plus tard, nos parents misaient tout sur cette aventure et nous ont emmenés sur l'île de Guernesey pour reprendre l'établissement, alors qu'ils n'avaient jamais fait cela auparavant ! » À l'époque, Jack Etheridge a 14 ans et son frère Billy 7 ans. L'eau a depuis coulé sous le pont délabré

du château de Cornet. Billy, 27 ans aujourd'hui, s'est fait un nom comme chef d'Alba, une cantine chic installée dans l'ancien marché aux volailles de Saint-Pierre-Port, la capitale. Jack, lui, après des années comme paysagiste, a créé Rowan Tree Farm, sa propre ferme sur la paroisse de Saint-Pierre-du-Bois, au sud-ouest de l'île. « *Le plus grand défi ici ? S'y rendre et en repartir, et s'approvisionner en fournitures, matériaux, machines... littéralement tout ce dont on peut avoir besoin pour faire tourner une ferme ou une cuisine*, soulignent les deux frères. Mais les produits locaux de Guernesey sont à l'honneur en toutes saisons. Nous avons la chance de bénéficier d'un climat très doux avec peu de gelées, ce qui nous permet d'être productifs tout au long de l'année. »

ORMEAU ET ROCK'N'ROLL

« Notre grand-père était un jardinier et un cueilleur passionné ; il nous a appris à reconnaître de nombreuses espèces que l'on pouvait



consommer sans danger et Jack s'est pris d'un vif intérêt pour les plantes et champignons sauvages comestibles. » La jeunesse de Jack et Billy Etheridge se passe ainsi, bucolique, entre balades à vélo en bord de falaise, parties de pêche – « généralement sans succès », sourit le cadet – et découverte de ce que peut offrir, pour se nourrir, la nature environnante. « Dès l'arrivée de l'hiver, se souvient Jack, nous apprécions tous les deux énormément la tradition guernesiaise de l'ormering, qui consiste

à cueillir une espèce d'ormeau présente dans les eaux autour de Guernesey. C'est encadré par des lois strictes : on ne peut les récolter que pendant les deux jours précédant et les deux jours suivant la pleine lune, de janvier à avril. » À l'hôtel, le jeune Billy s'essaye un peu à tout : la plonge à 12 ans, le service, le ménage, la réception... Il échange avec des chefs cuisiniers venus des quatre coins du monde. « Le lycée touchait à sa fin, explique-t-il, et je devais choisir mon orientation. J'ai alors décidé de



LA DIMENSION

ÉTHIQUE

DE MON TRAVAIL

A SOUDAIN PRIS

BEAUCOUP PLUS

D'IMPORTANCE

À MES YEUX.



poursuivre mes études au centre de formation continue afin d'approfondir mes compétences. J'ai commencé à m'intéresser aux chefs de haut niveau, ceux du Guide Michelin. L'une de mes plus grandes sources d'inspiration était Marco Pierre White : il donnait à la cuisine un côté rock'n'roll. »

COURT CIRCUIT

« Je suis paysagiste de métier. J'ai dirigé mon entreprise pendant quinze ans mais, à un moment, j'ai eu besoin de changement. Cultiver des aliments et m'occuper d'une ferme était l'un de mes rêves. J'ai toujours été passionné par la culture maraîchère et j'ai beaucoup appris de mon grand-père. Après avoir eu des enfants, la dimension éthique de mon travail a soudain pris beaucoup plus d'importance à mes yeux. » Nous voilà donc

aujourd'hui sous le ciel changeant de Guernesey – « la météo est très capricieuse ici » comme l'affirment les deux frères –, et Jack et Billy Etheridge y vivent pleinement leur existence insulaire. « Voir mes enfants grandir au milieu des serres remplies de tomates et nourrir les cochons est une expérience qui m'emplit d'humilité », insiste le cultivateur. Billy, quant à lui, après avoir fait ses gammes dans les restaurants de l'île puis être parti s'affirmer au triplement étoilé Manoir aux Quat'Saisons du légendaire Raymond Blanc, est rentré au bercail, œuvrant aux fourneaux de l'éclectique Alba, récemment honoré d'un Bib Gourmand. Les deux garçons n'ont jamais cessé d'évoluer, de bûcher ensemble. « Pas besoin de longues discussions entre nous, lance Jack. On se met simplement au boulot et on agit, ça finit toujours par bien se passer ! Nous sommes tous les deux inspirés par les idées nouvelles et la découverte d'anciennes techniques ou ingrédients qui auraient pu tomber dans l'oubli. Cela nous enthousiasme énormément de faire découvrir tout ça aux autres. » Entre eux, la formule est simple et nette. Quand les produits de saison sont mûrs et beaux, Jack les récolte, puis Billy les utilise comme ingrédients pour ses plats délicieux : houmous de betterave et fromage de chèvre, pappardelles maison au ragoût de veau et de porc, carottes rôties au miel chaud...

© Droits réservés

DANS LEUR BULLE

« Guernesey, c'est un havre de paix, une bulle qui donne l'impression d'être légèrement isolés – dans le bon sens du terme – du reste du monde. Nous ne fermons jamais nos portes à clé, nous ne verrouillons pas nos voitures, nous pouvons nous promener la nuit sans aucun souci... C'est aussi un endroit spécial dans la mesure où l'on peut très vite devenir un "gros poisson dans un petit étang" si l'on excelle dans son domaine. » En très peu de temps, Jack et Billy Etheridge ont ainsi tous les deux acquis une solide réputation au sein



© Droits réservés - © Unsplash

*Coum tchi
qu'il l'affaire
va ?*

de leur communauté. L'un comme chanter d'une culture « sans labour ni produits chimiques, aux bienfaits naturels. » L'autre comme figure montante de la gastronomie de l'île aussi sensible aux traditions « Guern » qu'aux influences asiatiques et méditerranéennes. De quoi donner envie d'aller les saluer lors d'une prochaine escapade, rien qu'à deux heures de bateau au départ de Saint-Malo. ■