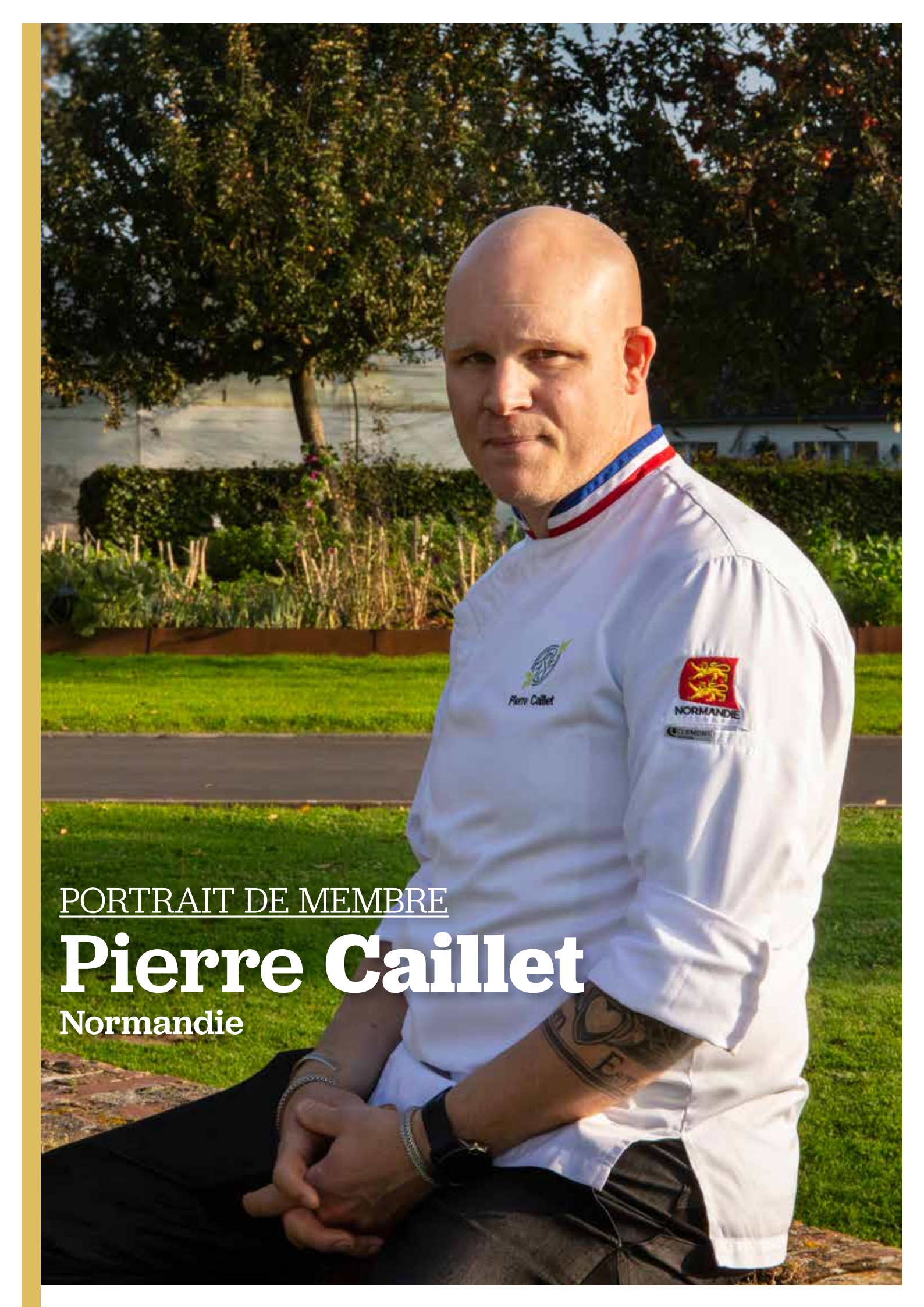




PORTRAIT DE MEMBRE

Pierre Caillet

Normandie



Maison Caillet

Entretien et propos recueillis par Jérôme Crochet (ANC Centre Val de Loire)

À Valmont,
Pierre Caillet ou l'art normand de faire parler la terre.

Il y a des maisons qui "font restaurant" comme on coche une case, et d'autres qui "font pays", au sens noble, charnel, presque politique du terme. À Valmont, dans ce coin de Pays de Caux où le vent a toujours le dernier mot, La Maison Caillet n'est pas une adresse de plus : c'est une idée en action. Celle d'un chef qui a compris que la vraie modernité n'est pas dans la poudre d'algues ou la fumée sous cloche,

mais dans la clarté : savoir d'où vient le goût, et à qui l'on doit ce qu'il raconte. Pierre Caillet, un des Meilleurs Ouvriers de France, porte le col tricolore sans le brandir comme un étendard. Il en fait plutôt un rappel à l'ordre : ici, la technique n'est pas un spectacle, c'est un outil au service du vivant.



© Photos J.Crochet

Ma première rencontre avec Pierre Caillet fut à Tours, en 2018, lors d'une participation à un jury de concours culinaire pour des jeunes en formation. Un regard plutôt froid, concentré sur le geste, ne laissant que rarement échapper un sentiment, parfois un conseil pour éviter le pire... L'effet sensation du col tricolore de MOF dans toute sa splendeur pour un candidat ! Un col acquis en 2011, que seule la personne qui le porte, peut comprendre à quel point il représente les valeurs de transmission aux jeunes des savoir-faire culinaires. À Marseille, lorsqu'il entend Alain Ducasse et Jacques Maximin égrener les noms des récipiendaires, son rêve de gamin, de fierté portée à l'encontre de son professeur et coach Jean-Marc Mompach, s'accomplit, après tellement d'abnégation et de passion.

Alors oui, bien conscient de cette responsabilité d'avoir été nommé l'un des meilleurs, il garde bien la tête froide dans ses missions et c'est pour cela qu'il est fréquemment juré de concours, notamment ceux de l'Académie Nationale de Cuisine, car oui, il fut aussi en 2009 le lauréat de la Toque d'Or internationale, le concours Vaudard, mais aussi les prix "Livres & Savoirs" à chaque édition. En mars 2026, il est le président du jury du concours Toque d'Or Cuisine 2026 qui se déroule à la Vatel Academy à Marcy-l'Étoile. En parallèle les concours Api Restauration, Gourm'Hand, Meilleur Apprenti de France, Trophée Jean Delaveyne, La Cuillère d'Or, Trophée des Léopards, Concours Escoffier, titre professionnel en milieu carcéral, examens scolaires divers... Fin 2025, c'est la canne de Compagnon que Pierre Caillet obtient après présentation de son chef d'œuvre en pâte

sèche d'une reproduction époustouflante de technicités diverses d'un pigeonier normand, et présentation d'un plat poisson en forme de feuille. Il est également promu Chevalier du Mérite Agricole en décembre.

Transmettre : ne pas oublier d'où l'on vient, pour savoir où l'on va.

Il est une chose que Pierre Caillet n'a jamais considérée comme négociable – et ce n'est ni l'étoile, ni le col tricolore, ni même la reconnaissance des guides. C'est la transmission. Non pas celle que l'on proclame à la tribune des concours ou dans les discours de fin de banquet, mais celle qui se pratique à bas bruit, au ras du plan de travail, dans la répétition du geste juste et la correction immédiate du geste faux. Car un cuisinier n'apparaît jamais par génération spontanée. Il est toujours le produit d'un héritage, d'une filiation, parfois même d'une dette assumée. Et Pierre Caillet n'a jamais renié les siennes. Au contraire : il les revendique comme on revendique une origine, avec gratitude et lucidité. Dans son parcours, il y a des référents, des instants révélateurs comme chez Régis Marcon ou Alexandre Couillon quand l'expression d'une maison dévoile un territoire. Des figures tutélaires qui n'ont jamais cessé d'éclairer sa pratique : Jean-Paul Jeunet, pour l'exigence du goût et le sens de la profondeur ; Jean-Marc Mompach, pour la rigueur, la structure, l'élégance sans afféterie ; Romuald Fassenet, pour cette manière rare de conjuguer tradition et précision contemporaine sans jamais perdre l'âme du produit.

La Normandie sans clichés...

À leur contact, Pierre a appris l'essentiel : le métier se reçoit avant de s'exercer. Voilà pourquoi, aujourd'hui, Meilleur Ouvrier de France, il se refuse à garder pour lui ce qu'il a reçu. Dans ses cuisines, on ne forme pas des exécutants, encore moins des faiseurs de coups. On forme des cuisiniers capables de comprendre pourquoi on fait ainsi – et pas autrement. On y apprend que la technique n'est pas une démonstration d'autorité, mais un langage. Et qu'un langage qui ne se transmet pas est voué à s'éteindre. La transmission, chez Pierre Caillet, n'est donc ni verticale ni dogmatique. Elle est continue, presque circulaire. Elle passe par le respect du produit, par l'attention portée au végétal, par l'écoute du jardin autant que par la parole du chef. Elle consiste à rappeler, jour après jour, que l'on ne devient jamais grand cuisinier contre ceux qui vous ont formé, mais grâce à eux. Dans un paysage gastronomique parfois pressé de fabriquer des signatures avant d'avoir construit des fondations, cette fidélité-là a quelque chose de salutaire. Elle dit que la cuisine est d'abord une affaire de chaîne humaine. Et que le vrai luxe, aujourd'hui, n'est pas d'inventer sans racines, mais de transmettre sans trahir. Fort de cette philosophie, ne lui dites pas "c'est bon, je sais faire" si vous n'êtes pas en maîtrise du geste ! Il préférera mille fois entendre "Chef, vous pouvez m'expliquer et me montrer ?".

La Maison Caillet : une cuisine de liens

Un restaurant n'est pas seulement une salle, une brigade, une cave. C'est une géographie humaine, "esprit de famille, simple et vrai". On pourrait sourire. Mais on se souvient que les grandes maisons, celles qui durent, tiennent à cela : la constance n'est pas une performance, c'est une culture. La Normandie, ici, n'est donc pas un catalogue. C'est un réseau : maraîchage de la maison, producteurs partenaires, pratiques de pêche responsable, gestes de réduction d'empreinte. Et, au centre, un chef qui ne confond pas "signature" et "ego". Sa signature, c'est de laisser le jardin signer avec lui. La modernité de Pierre Caillet tient dans cette évidence : le végétal n'est pas une mode, c'est une boussole. Et la Normandie, quand on la traite avec cette précision-là, n'a pas besoin d'en faire trop. Elle n'a qu'à être elle-même – verte, iodée, terrienne, lumineuse, parfois rude, toujours vraie. La Normandie, vous connaissez ? Crème à gogo, beurre comme une religion, pommes en bandoulière. La Maison Caillet prend tout cela... et le débarrasse de son gras de paresse. Ici, on n'alourdit pas : on dessine des créations originales, des jeux de textures et de saveurs : des produits qui n'ont pas besoin d'être maquillés, seulement écoutés. Et l'oreille de Pierre est particulièrement fine quand il s'agit de végétal : l'herbe n'est pas une garniture, c'est une phrase entière. La carotte n'est pas un accompagnement, c'est parfois le sujet principal, avec ses amertumes, ses sucres, ses croquants, ses jus. Cette place donnée au jardin rejoint une exigence environnementale revendiquée : compost des déchets organiques, limitation et recyclage des emballages avec les fournisseurs, poissons issus de filières responsables. Voilà une écologie qui ne s'affiche pas : elle s'organise !



Toque d'Or, débuts prometteurs aux côtés de Jacques Charrette...



... lors d'un concours aux côtés de Jean-Marc Mompach...

... à la canne de Compagnon obtenue fin 2025 !



© Photos archives Pierre Caillet



Il serait pourtant réducteur de croire que la cuisine de Pierre Caillet ne se nourrit que de son terroir immédiat, fût-il normand et potager. Car toute cuisine qui dure regarde toujours plus loin que son clocher. Chez lui, cette ouverture porte un nom, ou plutôt une retenue : le Japon. Non pas le Japon des effets de manche et des emprunts décoratifs, mais celui, infiniment plus exigeant, du rapport au temps, à la cuisson, à la justesse du geste. Dans cette filiation discrète mais déterminante avec le Japon, il est un point que Pierre Caillet considère comme fondamental et que trop de cuisines contemporaines négligent au profit de la seule cuisson : la découpe. Car avant le feu, avant le jus, avant même l'assaisonnement, il y a le couteau. Et le couteau, au Japon, n'est pas un ustensile : c'est une discipline.

La tradition japonaise de la coutellerie enseigne une chose essentielle : la précision du geste conditionne le goût. Une découpe approximative brutalise la fibre, altère la texture, perturbe la cuisson. À l'inverse, une lame parfaitement menée respecte la structure intime du produit, anticipe son comportement à la chaleur, et prépare sa justesse finale. Autrement dit : on réussit une cuisson bien avant d'allumer le feu. Et comme souvent avec Pierre, cette rigueur renvoie à la transmission. On enseigne à un jeune cuisinier à tenir un couteau avant de lui apprendre à dresser une assiette. Parce que le respect commence là, dans ce face-à-face silencieux entre la lame et le produit. Le reste, les étoiles, les discours, les tendances, vient après.

Toujours après.



© Photo Api&You

L'art de recevoir, ou la cuisine prolongée en salle

Il manquerait quelque chose au récit si l'on s'arrêtait à l'assiette. Car une maison n'est jamais seulement celle d'un chef : elle est celle d'un couple, d'un équilibre, d'une manière d'ouvrir la porte. À la Maison Caillet, cet équilibre porte un prénom : Cécile.

L'accueil qu'elle incarne n'a rien de mécanique ni de compassé. Ici, on ne "reçoit" pas des clients : on fait place. Place à l'écoute, au regard, à cette attention discrète qui consiste moins à en faire trop qu'à être juste. Cécile Caillet connaît la salle comme Pierre connaît son jardin : avec une vigilance douce, une présence constante mais jamais envahissante.

Dans un monde gastronomique parfois tenté par la mise en scène ou l'entre-soi, cette relation simple et exigeante au client a valeur de manifeste. La grande cuisine n'est complète que lorsqu'elle s'accompagne d'une considération. Et que l'élégance suprême, finalement, n'est pas dans l'assiette ni dans le discours, mais dans cette capacité rare à faire sentir à chacun qu'il est attendu et reconnu.

On quitte Valmont avec une impression rare : celle d'avoir mangé quelque chose de contemporain sans service d'imposture. Ici, tout goûte vrai.

www.maisoncaillet.com
22 Rue André Fiquet, 76540 Valmont

© Photos J.Crochet



Un chef qui jardine, un jardin qui cuisine...

