

# les Tablettes

Lorraines

**DOSSIER  
THÉMATIQUE**  
Culture & Loisirs

**ENTRETIEN**  
Sylvie ROUX  
maire de Mey

**ENTREPRISES**  
Quil  
Transporteur  
de l'année



**DONGÉ**  
De l'authenticité  
à l'innovation

Jean-Michel, Luc  
et Antoine DONGÉ  
dirigeants

“ Chez nous tout est fait maison jusqu'au pain.



«Nous faisons ce que nous avons envie de faire», assure Mickaël Gaignon, le chef du Gaigne de Xirocourt.



Les circuits se veulent ultra courts grâce aux légumes produits dans le jardin familial.



# LE GAIGNE : À LA GLOIRE DE NOS CAMPAGNES

Le Gaigne à Xirocourt affiche depuis quelques mois le label Bistrot de Pays, remis par la fédération éponyme. En Meurthe-et-Moselle, l'établissement du Saintois meurthe-et-mosellan est le seul à posséder ce petit sésame où la notion de circuits courts ne se limite pas à un simple critère mais à un véritable art de vivre ensemble.

Par Emmanuel VARRIER

**L**a fin de service s'opère tranquillement au rythme d'un temps qui apparaît suspendu. De la terrasse, on peut entendre le clapotis léger du Madon coulant à travers le village, signe de sérénité rurale en cette belle après-midi de juin. Dans les tablées ouvertes où quarante couverts intérieurs sont disponibles dans une ambiance rétro mais loin d'être kitch, les convives du jour prolongent leur plaisir lors du paiement de leur menu en se procurant barquettes et caquettes de produits du terroir. Fraises, petits pois sont fraîchement cueillis du matin et comme leurs consœurs et confrères légumineux, ils ont participé à l'élaboration de la carte et menu du jour. Une carte accessible où la cuisine française est reine avec une grosse dose de raffinement et d'inventivité mais bien loin des tables guindées sans réelle âme. Bienvenue au Gaigne à Xirocourt au cœur du Saintois meurthe-et-mosellan, l'établissement piloté par Mickaël Gaignon et Aurélie Pierson affiche depuis quelques mois le label Bistrot de Pays délivré par la fédération éponyme. En Lorraine, deux autres établissements, situés dans les Vosges possèdent ce petit sésame : la Cuisine des Arrentes à Arrentès-de-Corcieux et Chez les Fonfons à Denipaire. «Les critères de la charte de ce label correspondaient parfaitement avec notre approche et philosophie. D'ailleurs nous faisons, ce que nous avons envie de faire», assure Mickaël Gaignon, le chef sortant de sa cuisine et passant derrière le bar pour faire couler un café en provenance de producteurs locaux dans les us et coutumes bistrotiques. Une approche où les circuits courts sont rois ! Dans le cas du Gaigne, ces circuits peuvent être considérés comme ultra courts. 4 000 m<sup>2</sup> de potager familial, situés à quelques encablures dans le village de Férocourt, alimentent la cuisine de l'établissement.

## RETOUR AUX SOURCES

La ferme des Chanottes abrite également la distillerie de la compagne du chef, distillatrice de père en fille. Les liqueurs et eaux de vie d'Aurélie Pierson trônent fièrement sur les étagères au cœur du restaurant et sont accessibles à la vente entre deux coups de fourchette. «C'est simple, chez nous tout est fait maison jusqu'au pain.» La quasi-totalité des produits proviennent des villages alentours, tout comme les sélections de

## UN LABEL

### EN TOUTE SINGULARITÉ

Singularité, pérennité, proximité ! Triptyque affirmé du label Bistrot de Pays de la fédération éponyme. «L'objectif du label est de valoriser l'esprit du lieu que porte chaque établissement, de participer à sa sauvegarde, à son développement et à sa transmission», assure la Fédération des Bistrots de Pays. Créé en 1993, ce label fonde sa mission sur des valeurs d'entre-aide et de solidarité..

vins bio en provenance notamment du toulousain. Du terroir à l'état pur dans l'assiette combinée à une volonté affichée de faire de l'établissement un lieu de vie fédérateur au cœur du village. Les soirées à thème, concerts, dégustation de vins organisées tout au long de l'année permettent de faire battre le cœur du village. Un lieu de vie, de rencontres et de partage que le couple a bâti depuis son retour en 2022. «Aurélie est une enfant du pays, moi je suis originaire de la Sarthe. L'établissement nous l'avons repris en 2024.» Le lieu, ancien corps de ferme abrité alors un restaurant qui ne sait pas relevé de la crise sanitaire. Une renaissance pour le lieu additionné à un retour aux sources pour le couple. Ils ont passé plusieurs années à Paris à la tête de deux restaurants dans le 4<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> arrondissement. Leurs établissements parisiens possédaient le même nom, Le Gaigne, du surnom donné par Frédéric Anton, Nancéien d'origine, triplement étoilé pour son restaurant Le Pré Catelan dans le 16<sup>e</sup> à Paris, à Mickaël Gaignon quand il faisait ses armes dans la haute gastronomie. L'expérience acquise se retrouve dans les mets proposés où chaque plats se veut une invitation au voyage gustatif, notamment au service du soir où la carte se veut plus élaborée. Manger bien, manger bon et savourer chaque instant, s'impose comme le mantra des pilotes du Gaigne. Un partage certain que Mickaël Gaignon opère également avec son activité traiteur et de chef à domicile. Une réponse certaine dans ces territoires ruraux reconnue par le label Bistrot de Pays financé notamment dans le cadre du programme de l'Agence nationale de cohésion des territoires. Le Gaigne, beaucoup plus qu'un simple restaurant, un remède salvateur à la désertification de nos campagnes !