

Le Magazine







Cuisine et descendance.

Pas facile de devenir son propre chef quand on est l'héritier de la dynastie Troisgros ou qu'on a eu Alain Passard pour pygmalion. La transmission du savoir-faire en cuisine est un long cheminement. Une histoire de générations qui se respectent, s'enrichissent. Et s'affrontent parfois.

PAR CAMILLE LABRO - PHOTOS JONAS UNGER

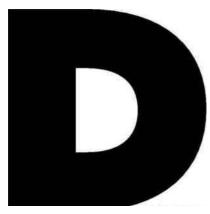
25 OCT 14

80 BOULEVARD AUGUSTE-BLANQUI 75707 PARIS CEDEX 13 - 01 57 28 20 00 Hebdomadaire OJD: 249191

Surface approx. (cm²): 1570 N° de page: 51-57

. as page

Page 2/7



de la restauration française, la cuisine a toujours été une affaire de transmission, de propagation des savoirs et des savoir-faire. En France la gastronomie est un patrimoine, dont les chefs sont les gardiens - et les passeurs. Pourtant, s'il est inhérent au métier, le processus de passation n'en est pas moins difficile. Pas évident d'hériter d'une cuisine, d'une réputation, d'un univers, d'une clientèle et d'étoiles Michelin... Comment apprendre d'un très grand chef, père biologique ou spirituel, puis se libérer de son influence? Comment préserver l'identité culinaire d'une « maison »? Faut-il suivre les sillons de ses prédécesseurs, ou rompre avec le passé pour s'affirmer? Et que peuton transmettre, en fin de compte, aux fourneaux? Aux quatre coins de la France, dans les grandes maisons étoilées lourdes d'enjeux patrimoniaux, les histoires se suivent et ne se ressemblent pas.

La maison Troisgros est un exemple éclatant de « dynastie culinaire » perpétuée. Installée face à la petite gare de Roanne depuis quatre-vingtquatre ans, fondée par Jean-Baptiste, l'ancêtre bon vivant, reprise par ses fils, les célèbres frères Jean et Pierre, elle est aujourd'hui menée par Michel, fils de Pierre, qui, à son tour, forme ses fils en cuisine. D'apparence fluide, la succession a pourtant été jalonnée d'hésitations et de coups du hasard. Alors qu'il avait une âme de globe-trotteurs, le jeune couple formé par Michel et Marie-Pierre s'est vu contraint de rester à Roanne suite au décès brutal de l'oncle Jean en 1983. « Même si nous en sommes heureux maintenant, se souvient Marie-Pierre, nous n'avions pas choisi de rester. Et maintes fois, nous avons failli repartir ailleurs... » Partir, comme pour échapper à une des tinée trop tracée, à l'instar du frère de Michel. Claude, installé à Rio depuis des lustres. Et pourtant, ici ou là-bas, c'est bien la cuisine, leur cuisine, que les Troisgros diffusent: des créations limpides, jouant sur les notes acides (leur signature), dénuées de superflu – héritage du grand-père qui martelait à ses fils, bien avant l'heure: « Faites de la cuisine sauvage, faites de la cuisine simple! » Pour Michel comme pour ses fils César, 28 ans, qui l'épaule désormais, et Léo, 20 ans, qui fait ses débuts dans la brigade, le choix de la cuisine s'est imposé de lui-même. « Chez les Troisgros, la transmission s'est faite avec intelligence, tendresse et humanité, observe l'auteur gastronomique Bénédict Beaugé. Pierre comme Michel semblent avoir

toujours donné à leurs enfants la capacité de choisir, de s'émanciper et de s'affirmer dans et hors de la cuisine. C'est sans doute pour cela que la maison perdure, évoluant lentement, au rythme des générations. Et si Michel a eu besoin de s'affranchir du saumon à l'oseille, plat emblématique de Jean et Pierre, qu'il a retiré de la carte, il se replonge désormais dans les archives familiales avec César. « Le répertoire, dit le chef, il faut le connaître et le transmettre, mais ne pas s'enfermer dedans. Il faut rester dynamique.» Aujourd'hui, la famille Troisgros regarde vers un nouvel horizon: un grand déménagement, prévu pour 2017, dans un domaine en pleine campagne, à 7 km de Rospae Une compagne à 2018 km de Roanne. Une révolution? Plutôt une évolution bénéfique. « Nous pouvons envisager cela maintenant, poursuit Michel, car nous savons que la maison a un avenir à travers nos fils. C'est un projet que nous construisons avec eux, un lieu qu'ils pourront faire à leur image et qui leur permettra de s'épanouir plus librement que s'ils devaient reprendre les murs historiques.

A La Grenouillère dans le Nord-Pas-de-Calais, Alexandre Gauthier est, quant à lui, resté dans les vieux murs de l'auberge familiale, tout en la réinventant complètement, avec l'aide de l'architecte visionnaire Patrick Bouchain (le même qui planche aujourd'hui sur la future adresse des Troisgros). Lorsque Roland Gauthier, anéanti par la perte de son étoile Michelin, demande à son fils de reprendre l'affaire en 2003, celui-ci accepte à une condition: « Tu me laisses faire, même si je change tout. » Alors que papa mitonnait des plats à la sauce traditionnelle, le fils insuffle un vent de liberté et d'audace en cuisine. Aujourd'hui, La Grenouillère brille à nouveau de tous ses feux (et de son étoile retrouvée), Roland est à l'accueil et Alexandre s'est hissé au rang des chefs les plus créatifs de l'époque. D'ici quelques mois, il ouvrira une nouvelle adresse à Montreuil-sur-Mer, toujours dans le Pas-de-Calais: une brasserie dont la carte sera, à la virgule près, celle conçue par Roland pour La Grenouillère en 1979. « Ecarté comme il fut des cuisines il y a dix ans, explique le fils, c'est la moindre des choses que de lui rendre cet hommage. » On imagine bien que les « cuisses de grenouille », « truites au bleu », « écrevisses à la nage » ou « crêpes Suzette » seront quelque peu modernisées par le bouillonnant Alexandre, mais ce témoignage filial résume bien l'esprit des Gauthier: « Evoluer sans cesse, en intégrant l'histoire, tout en regardant vers le futur. » Même si c'est le motto revendiqué par la plupart des « familles culinaires », la réalité n'est pas toujours aussi simple.

A LAGUIOLE, DANS LAVEYRON, dans le futuriste vaisseau-restaurant de Michel Bras, la transmission s'est faite dans la douleur. Bien qu'il ait « grandi en cuisine », Sébastien a dû attendre ses 40 ans pour prendre les rênes de la maison, mais toujours dans l'ombre omniprésente de son géniteur. Pourtant, le chef est allé jusqu'à faire appel à une consultante « spécialiste de la transmission familiale », Marie-José Heimendinger, qui les a assistés sur les plans patrimonial et psychologique. « C'est compliqué d'un côté comme de l'autre, analyse celle-ci: pour le repreneur, il faut trouver l'équilibre entre la fidélité au passé et l'affirmation de soi, et pour le cédant, c'est la fin d'une vie et la peur du vide. » Il y a deux ans, le réalisateur Paul Lacoste a filmé cette passation • · · ·

"Pour le repreneur, il faut trouver l'équilibre entre la fidélité au passé et l'affirmation de soi, et pour le cédant, c'est la fin d'une vie et la peur du vide."

Marie-José Heimendinger, spécialiste de la transmission familiale



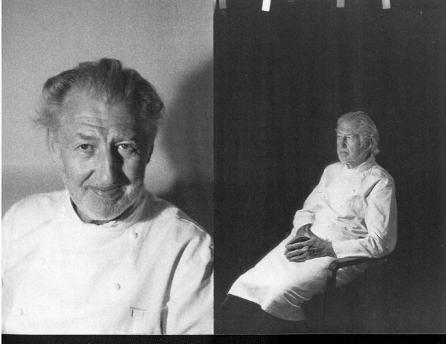
Parmi les ex-« petits » d'Alain Passard (en bas, à droite), chef de l'Arpège, Bertrand Grébaut et Tatiana Levha (ci-dessous), qui ont su s'affranchir du charismatique mentor. Le premier officie au Septime, la seconde au Servan.

Alexandre, fils de Roland Gauthier, a repris et modernisé le restaurant paternel La Grenouillère, dans le Nord-Pas-de-Calais.



Contrairement au modèle de transmission qu'il a reçu, Pierre Gagnaire (ci-dessous) privilégie, dans le restaurant qui porte son nom, le «partage» avec ses collaborateurs en leur donnant « la possibilité de faire».







80 BOULEVARD AUGUSTE-BLANQUI 75707 PARIS CEDEX 13 - 01 57 28 20 00 25 OCT 14 Hebdomadaire

OJD : 249191

Surface approx. (cm²): 1570 N° de page: 51-57

Page 5/7

••• délicate, parfois d'une violence sourde inouïe, dans son documentaire Entre les Bras. « Il y a un aspect tragique dans cette histoire, observe le cinéaste: alors que Sébastien était prêt depuis longtemps, il était encore beaucoup trop tôt pour Michel. » Difficile, pour ce génie autodidacte et taiseux, fou de son terroir, de ses herbes et de ses lumières, de lâcher sa création, fût-ce pour son fils. Difficile, pour celui-ci, de se faire un nom dans un univers et auprès d'une clientèle marqués au fer rouge par le père. « Les gens sont tellement convaincus que la cuisine, c'est une seule paire de mains, une seule tête, un seul être, regrette Lacoste. Mais il s'agit aussi d'un esprit, d'un discours, d'un territoire réel et imaginaire. Et ça, ça appartient tout autant à Sébastien. » Quand certains critiques doutent que la maison Bras parvienne à conserver ses étoiles et son rayonnement, le légataire affiche une confiance solide: « Mon père et moi sommes sur deux voies parallèles et complémentaires. Sa cuisine est brute, presque empirique, j'apporte de la technique et des influences d'ailleurs. Mais cela reste l'expression cohérente d'une famille et d'un lieu. » S'il a émaillé le menu de ses inspirations voyageuses (ce qui n'est pas forcément du goût des fidèles de la maison aveyronnaise), il a maintenu le fameux Gargouillou, plat signature de Michel Bras qui associe librement légumes, feuilles, herbes, bulbes et fleurs de saison. Impossible de se débarrasser d'un tel symbole. Peu importe, assure Sébastien, car « c'est un plat vivant, qui change sans arrêt, et qui représente les parfums, les couleurs et les saveurs de l'Aubrac ». Mais peut-on encore alors parler de cuisine d'auteur?

Du côté de Valence, Anne-Sophie Pic, seule femme triple-étoilée de France, a réussi à s'inscrire dans la généalogie familiale à force de patience et d'endurance. La succession fut chaotique, puisqu'elle a dû, dans la discorde, prendre la place de son grand frère Alain, qui n'avait pas su maintenir les trois étoiles de la maison après la mort de leur père en 1992. « On ne m'attendait pas en cuisine », se souvient celle qui a d'abord fait des études de commerce. Elle n'avait passé que quelques mois au piano au côté de son père avant sa disparition. « Je ne savais pas cuisiner et mon entourage estimait que c'était "trop dur" pour moi... Mais avec l'envie, tout s'apprend. » Comprendre les techniques, assimiler les recettes de son père, pour pouvoir s'en affranchir et inventer sa cuisine bien à elle, subtile, féminine, jouant sur les associations de saveurs: tels ont été les objectifs et les obsessions d'Anne-Sophie qui, avec le soutien indéfectible de son mari David Sinapian, a su gagner, en 2007, le troisième macaron tant convoité, « J'ai été élevée aux étoiles Michelin: pour moi c'est la récompense ultime du travail bien fait. Etre à la hauteur de mon père et de mon grand-père, c'était un devoir de mémoire. » L'expression est lourde de sens, pour cette cuisinière qui « donnerait tout » pour avoir encore son père à ses côtés, mais admet qu'elle n'en serait sans doute pas là sans sa disparition... Et d'évoquer ce que son père lui soufflait un mois avant sa mort: « L'expérience ne se transmet pas. Il faut faire ses propres expériences, ses propres erreurs. On ne peut pas tout prévoir, il faut laisser vivre.

Ironie du sort, Pierre Gagnaire, qui dit être devenu cuisinier « par obligation », a, lui, dû « tuer le père » pour exister. « Mes parents étaient restaurateurs, je

n'aimais pas la cuisine, mais j'ai été contraint de reprendre l'affaire familiale. C'était une succession oppressante et opprimante. » Au bout de quatre années dans la maison paternelle à Saint-Etienne, Pierre Gagnaire claque la porte pour aller ouvrir sa propre enseigne. « J'ai passé une partie de ma vie à démonter ce sur quoi j'avais grandi. » Pas étonnant qu'il ait mis du temps à aimer son métier, à construire « ce foutu discours », et même à goûter ses plats. Aujourd'hui, dans son restaurant parisien triplement étoilé, le chef prolifique fonctionne à l'émotion, s'appuyant sur des collaborateurs fidèles qui « savent mettre en forme [ses] délires ». Sa brigade, c'est un peu sa famille. « C'est une maison paisible, ici, pleine d'énergie positive. C'est tout le contraire de ce que j'ai pu connaître. » Son talent, Pierre Gagnaire ne l'a pas hérité, mais plutôt forgé en mangeant chez les plus grands, tels Chapel ou Girardet, ou en piochant dans les classiques comme La Grande Cuisine bourgeoise, livre de référence du trop méconnu André Guillot, considéré comme l'initiateur de la nouvelle cuisine. « Post-moderne » par son style, il est aussi réputé pour sa maîtrise des bases classiques, qu'il diffuse allègrement. « Plus que de transmission, il s'agit pour moi de partage: ceux qui cuisinent avec moi ont chacun leur personnalité, je leur offre un univers, des intentions, et je leur donne la possibilité de faire. » Jean-Marie Baudic (Youpala Bistrot, à Saint-Brieuc) est de ceux qui ont acquis leur précieux savoir-faire auprès de Pierre Gagnaire, notamment sur les jus et les sauces. « Il m'a appris à goûter; confie Baudic, et à constamment dépasser mes limites. Il y a forcément beaucoup d'amour dans tout ca, car c'est parce qu'on aime l'autre qu'on essaie de se surpasser pour lui. » Le jeune chef parle de Gagnaire comme de son « père spirituel ».

LS SONT NOMBREUX CEUX QUI, tel Jean-Marie Baudic, considèrent leurs maîtres comme des pères. D'ailleurs, la métaphore se glisse un peu partout en cuisine: ne parle-t-on pas de maisons » pour désigner les grands restaurants? Dans les cuisines d'Alain Passard, à L'Arpège (Paris 7e), tout le monde appelle le chef « Papa ». du moins derrière son dos. Et lui, dont le fils a préféré se consacrer au théâtre, appelle ses apprentis ses « enfants », ses « petits » – même s'il distribue des « Monsieur » et « Madame » durant le service. Alain Passard est l'un de ceux qui ont le plus influencé la cuisine contemporaine. De Pascal Barbot (l'Astrance) à David Toutain, en passant par Mauro Colagreco (Mirazur), Guillaume Iskandar (Garance) ou Sven Chartier (Saturne), on ne compte plus les chefs en vogue qui sont passés par L'Arpège – au risque d'une certaine uniformisation des assiettes. Chez Alain Passard, la transmission se fait moins par la parole que par le geste. « Je ne veux pas laisser des recettes à mes petits, je veux leur laisser un style, une façon de faire, une beauté et une économie du geste... » Un côté théâtral qui marque les esprits. Les talentueux Bertrand Grébaut (Septime) et Tatiana Levha (Le Servan) se souviennent en riant des expressions fétiches de leur mentor, qu'ils ressortent aujourd'hui, presque machinalement, à leurs équipes: « Prends de la vitesse », « Tu localises, Madame, voyage! » ou « Branche ta caméra, •••

80 BOULEVARD AUGUSTE-BLANQUI 75707 PARIS CEDEX 13 - 01 57 28 20 00 <u>25 OCT 14</u>

Hebdomadaire OJD : 249191

Surface approx. (cm²): 1570 N° de page: 51-57

Page 6/7

·· Monsieur, regarde ce que je vais faire! » A L'Arpège, le menu est conçu au jour le jour, en fonction des arrivages des propres potagers du chef et selon l'inspiration du moment. « C'est cette improvisation qui est passionnante, jubile Passard, nous sommes des musiciens, nous jouons avec tous les sens, » A chacun, ensuite, de s'émanciper du solfège arpégien » pour composer ses propres mélodies, ailleurs... Mais une fois que ses disciples ont pris leur envol, le chef ne va jamais manger chez eux. Beaucoup s'en désolent, et Passard s'en sort par une pirouette: « Je la connais mieux que personne, la cuisine de mes enfants, je n'ai pas besoin d'aller la manger. Et puis, je ne sors jamais de mon restaurant! » Cette année, le guide Le Fooding a donc réussi un sacré coup médiatique en convaincant Alain Passard de rejoindre huit de ses anciens « Arpégiens », pour une série de dîners (les 15 et 16 novembre), où ils œuvreront en chœur.

Si, comme le dit Passard, « un grand chef est un chef qui fait école », comment ne pas également évoquer Alain Ducasse - même si, de son propre aveu, ce dernier est désormais plus « directeur artistique » que cuisinier? Quand Passard compose, Ducasse orchestre. Et il v a du monde dans la fosse! 480 « vestes blanches » officient pour un établissement « ducassien » ou un autre, quelque part dans le monde. Un chiffre qui ne se réduirait qu'à du bon business si Ducasse ne savait diffuser, mieux que quiconque, sa philosophie culinaire, ses méthodes et son attachement à l'excellence de la cuisine française. « Mon principe de base, explique-t-il, c'est qu'un jeune, il faut le faire progresser, le faire bouger, en le déstabilisant pour qu'il aille toujours de l'avant. » Après les avoir formés, Ducasse n'a donc de cesse d'envoyer ses cuisiniers aux quatre coins du monde, pour travailler, mais aussi pour explorer et goûter à tout. « La transmission, affirme-t-il, cela passe par la découverte de ce que font les autres et le partage des connaissances. Il faut échanger, décloisonner les cuisines, essayer tous les postes et apprendre à tout faire. » De plus en plus fréquentes, les « cuisines communautaires » (sans hiérarchie dans la brigade) sont, selon lui, un bon terreau pour cet apprentissage tous azimuts, même si la transmission se heurte aujourd'hui à un adversaire de taille: l'industrie agroalimentaire.

ENSÉS FACILITER LA TÂCHE des marmitons (mais servant surtout les intérêts des multinationales), les produits industriels ont déboulé dans les cuisines depuis une quinzaine d'années. Jusqu'à s'immiscer dans les menus... de près de 75 % des restaurants français. Et les écoles hôtelières ne sont pas en reste. Le chef Yves Camdeborde s'en désole dans le dernier livre du journaliste Jean-Claude Renard Arrière-cuisines (La Découverte), qui dévoile les dessous de la gastronomie moderne: « Les élèves sont scolarisés pendant deux ou trois ans. Ils savent à peine ce qu'est une volaille et cuisinent des blancs de poulet comme un steak, incapables de travailler un foie, un cœur, de récupérer la graisse, de servir les ailerons. Plus personne ne sait brider une volaille. Pourquoi? Parce qu'elle arrive vidée, désossée. Du coup, quand ils

entrent dans une maison authentique, les frais diplômés regardent les chefs comme des extraterrestres. Les vrais cuisiniers artisans (ces extraterrestres) ont donc plus que jamais du pain sur la planche pour former les chefs de demain. Mais en ont-ils encore le temps? « Il y a peu, il fallait dix ans pour former un cuisinier, rappelle l'historien de l'alimentation Alain Drouard. Aujourd'hui, il y a une accélération de l'histoire, liée en grande partie à la médiatisation de la cuisine. Comme dans le cas de Cyril Lignac, devenu chef en quelques mois grâce à la télévision. » Surexposés, courtisés de toutes parts, certains chefs ne pensent plus qu'à innover, vovager, briller. « Longtemps, le métier de cuisinier était honteux, enterré, poursuit l'historien. Maintenant, les chefs prennent leur revanche, ils ont la tête dans les étoiles et deviennent des stars. Du coup, ils sont constamment occupés à autre chose qu'à cuisiner. Et s'ils ne cuisinent plus, comment peuvent-ils transmettre? » Le chef Jean-Louis Nomicos, qui a fait ses armes chez Alain Ducasse et vient d'être nommé à la tête des cuisines de la Fondation Louis-Vuitton, s'interroge: « Pour apprendre et transmettre, il faut mouiller sa veste, mais aussi écouter, discuter, lire. s'intéresser à tout. Mais est-ce que les jeunes ont envie de passer du temps à s'abreuver d'histoires? » Rares sont ceux qui, aujourd'hui, se réfèrent encore aux classiques, considérés comme dépassés. « En France, on oppose constamment l'ancien et le moderne, note le journaliste allemand Jorg Zipprick; pourtant, il faut connaître la tradition, maîtriser les bases pour pouvoir créer et évoluer: » Pour Pierre Meneau, qui a ouvert son bistrot Crom'Exquis, à Paris, en hommage aux créations de son père Marc, « il faut prendre le temps de lire, pour connaître son patrimoine ». Le jeune chef de 28 ans cite dans un même souffle Grimod de La Reynière, Antonin Carême, Brillat-Savarin, Curnonsky, Edouard Nignon ou Auguste Escoffier, auteurs d'ouvrages fondamentaux de la cuisine française dans laquelle « le bon primait encore sur le beau ».

Pierre Meneau fait figure d'oiseau rare dans une époque où l'instantané est roi. Et c'est sans doute là que la transmission connaît une autre césure. Car même si, selon le mot d'Alain Chapel, « la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes », les écrits prennent une place essentielle dans l'inscription de la gastronomie dans la durée. « La transmission orale, assure Jorg Zipprick, ça marche pour une ou deux générations. Mais ce qui reste, c'est ce qui est écrit. » A condition que cela soit aussi lu et utilisé. Dans le foisonnement actuel de livres de cuisine, ultravisuels, souvent anecdotiques, purs produits marketing ou beaux miroirs de chefs à l'ego surdimensionné, on peut se demander quels sont ceux qui transmettent encore quelque chose. Pour certains, la nouvelle bible culinaire pourrait être Modernist Cuisine de Nathan Myhrvold, un ouvrage massif qui met à plat toutes les techniques d'hier et d'aujourd'hui. Mais il est sans doute encore trop tôt pour savoir ce qui, demain, fera référence.

Alain Drouard, l'historien qui n'aime rien tant que cuisiner et partager son savoir et ses bons petits plats, aime rappeler que « la cuisine, ce n'est pas un spectacle, ni un concours: c'est quelque chose de fondamental et de simple aussi, c'est un acte d'amour et un don ». Dans le sens de ce qui se donne, et donc, se transmet.

"La transmission, cela passe par la découverte de ce que font les autres et le partage des connaissances. Il faut échanger, décloisonner les cuisines, essayer tous les postes et apprendre à tout faire."

Alain Ducasse