

S a v e u r s



Cuisine et descendance

Ducasse, Constant, Passard. Ce sont les trois toques françaises les plus influentes. Autant par leurs identités culinaires que par leur talent à les transmettre aux nouvelles générations. Revue de styles à travers trois recettes signatures.

Un jour de tête-à-tête avec Pierre Gagnaire, dans son bunker encombré des Champs-Élysées où il se replie à l'abri des fourneaux, on s'est amusé à lui demander quel était l'objet le plus cher à ses yeux. Sans ciller, il tourne son regard vers le portrait encadré d'une toque en noir et blanc : Jean Vignard, le maître lyonnais qui a formé Alain Chapel et dont il aura été le dernier apprenti. On prenait le chef du Balzac pour un funambule génial et solitaire, sans parrain ni filleul. Le voilà

DOSSIER RÉALISÉ
PAR FRANÇOIS-
RÉGIS GAUDRY ET
EMMANUEL RUBIN

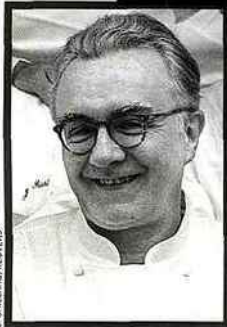
qui démêle ses racines avec des trémolos dans la voix. Et reconnaît qu'« en cuisine, on cherche d'abord à comprendre le style de ceux qu'on admire, puis on essaie de construire le sien propre ». Et après ? « Ah, la transmission, c'est la grande question ! » Celle qui taraude les grands des casseroles et donne au passage du grain à moudre aux rédacteurs du dossier de candidature de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'Unesco. Quand Gagnaire se défend d'inculquer un style de cuisine aux lieutenants qu'il a placés dans ses différents établissements de Londres, Hongkong, Tokyo ou Séoul, mais « plutôt quelques clefs, une attitude, pour qu'ils racontent leur propre histoire », d'autres cuisiniers ont à cœur de faire école.

On en a choisi trois. Alain Ducasse, Christian Constant, Alain Passard. Un trio de cinquantenaires exemplaires. Comme personne d'autre, ils façonnent des talents à leur image, les infusent, les essaient. Le premier a bâti une écurie mondiale et marqué ses pur-sang au fer rouge de sa facture perfectionniste. Le second a enfanté une génération bagarreuse et solidaire d'immenses chefs de bistrot et de palace. Le troisième est le grand gourou d'une chapelle dont se réclament quelques-unes des jeunes toques les plus médiatisées du moment. Tous trois, par leur identité gastronomique et leur capacité à la perpétuer à travers une descendance, ont marqué les années 1990 et la première décennie du siècle nouveau. Au moins. ♦ **F.-R. G.**



Les légumes de Provence à la truffe noire, le Louis XV, Monaco, 1988.

DAVID COLUCCI POUR L'EXPRESS STYLES



E. GAILLARD/REUTERS

ALAIN DUCASSE

« Je ne confonds pas les styles de cuisine : je les additionne, je les collectionne, je les retravaille »

Le style

On le sait omniprésent, on le devine omnipotent. Star parmi les stars, double triple étoile Michelin (à Paris, au Plaza, et à Monaco, au Louis XV), big boss d'un groupe orchestrant une vingtaine de restaurants à travers la planète, directeur d'une chaîne hôtelière, éditeur, patron d'une école de formation, capable de redonner vie à un antique bistro parisien tout en phosporant les menus des astronautes du Cnes, Alain Ducasse, 52 ans, aurait pu se perdre à tant vouloir conquérir. Du coup, dans la volupté des paradoxes, prière de ne pas trop chercher ce Gascon, fils d'agriculteur, au rayon des meilleurs chefs, mais plus sûrement du côté des plus influents. Nulle quête de la recette incendiaire chez

lui, mais bien plutôt cette volonté patrimoniale de figurer comme le nouveau de positif d'une lignée de toques anthologiques (Taillevent, Vatel, Carême, Escoffier, Point, Bocuse) propice à inscrire la permanence de la gastronomie tricolore dans son époque. En trente ans de carrière, Citizen Ducasse a compris que si le monde n'allait plus fatalement à la cuisine française, la cuisine française irait au monde. Et voilà comment, sous son emprise, celle-ci a versé dans les années 2000 en s'affranchissant des nouvelles manières (la fusion au Spoon, le fast food au Be...) tout en s'arrangeant des frontières (Vegas, Londres, Tokyo, Beyrouth...). Plus qu'un chef, un géostratège de la chose culinaire. Aujourd'hui monegasque

Le plat

Le souci de la filiation (le plat est inspiré du maître à penser cuisiner Alain Chapel), le diktat du produit et la technique non démonstrative, la griffe Riviera, le fameux « terroir mental » (une cuisine de racines revisitée à l'instant comme à l'instinct), bref une recette végétale matrice, ou Ducasse se raconte tout entier.

Les héritiers

Hormis le pur sang de l'écurie (Franck Cerutti au Louis XV, Monte Carlo), citons Didier Elena (les Crayères, Reims), Jean-Louis Nomicos (Lasserre, Paris VIII^e) et, bien sûr, le fils prodigue, Jean-François Piège (les Ambassadeurs du Crillon, Paris VIII^e) ✎ **E. R.**

www.alain-ducasse.com



Le foie gras poêlé en croûte de pain d'épices, le Crillon, Paris, 1989.

CHRISTIAN CONSTANT

« Le terroir n'est pas un gros mot. A condition qu'il rime avec les meilleurs produits et les vrais jus »

Le style

Il est trop humble. Tout au plus admet il qu'entre 1988 et 1995, aux fourneaux du Crillon, à Paris, « il s'est vraiment passé quelque chose ». En revanche, il ne faut pas prier ses anciens lieutenants pour évoquer cet incroyable capitaine d'équipe Eric Fréchon, sur le cuisinier. « A l'époque où les tables de palace ronronnaient avec des plats vieillots et prétentieux, Constant a osé la tête de cochon, la sardine, la queue de bœuf. Il nous a inculqué une religion : la vraie cuisine française qui ne ment pas ». Yves Camdeborde, sur l'homme : « C'est un passionné de rugby qui a importé les valeurs de solidarité et de dépassement de ce sport dans le métier de cuisinier. Avec ce truc magique d'exploiter vos qualités à

200 % et de transformer vos défauts en traits de caractère ». Le premier est la toque deux étoiles Michelin du Bristol. Le second est chef du Relais Saint Germain, le bistrot le plus prisé de Paris. A partir de 1988, ils ont été les deux piliers de cuisine de Christian Constant au Crillon. Avec une brochette de coéquipiers, ils ont transformé l'hôtel de la place de la Concorde en incubateur d'une nouvelle partition de terroir à la fois canaille et bourgeoise, généreuse et élégante. Un style de cuisine et de vie qui fait école aujourd'hui, autant dans les grandes maisons que dans les petits bistrots.

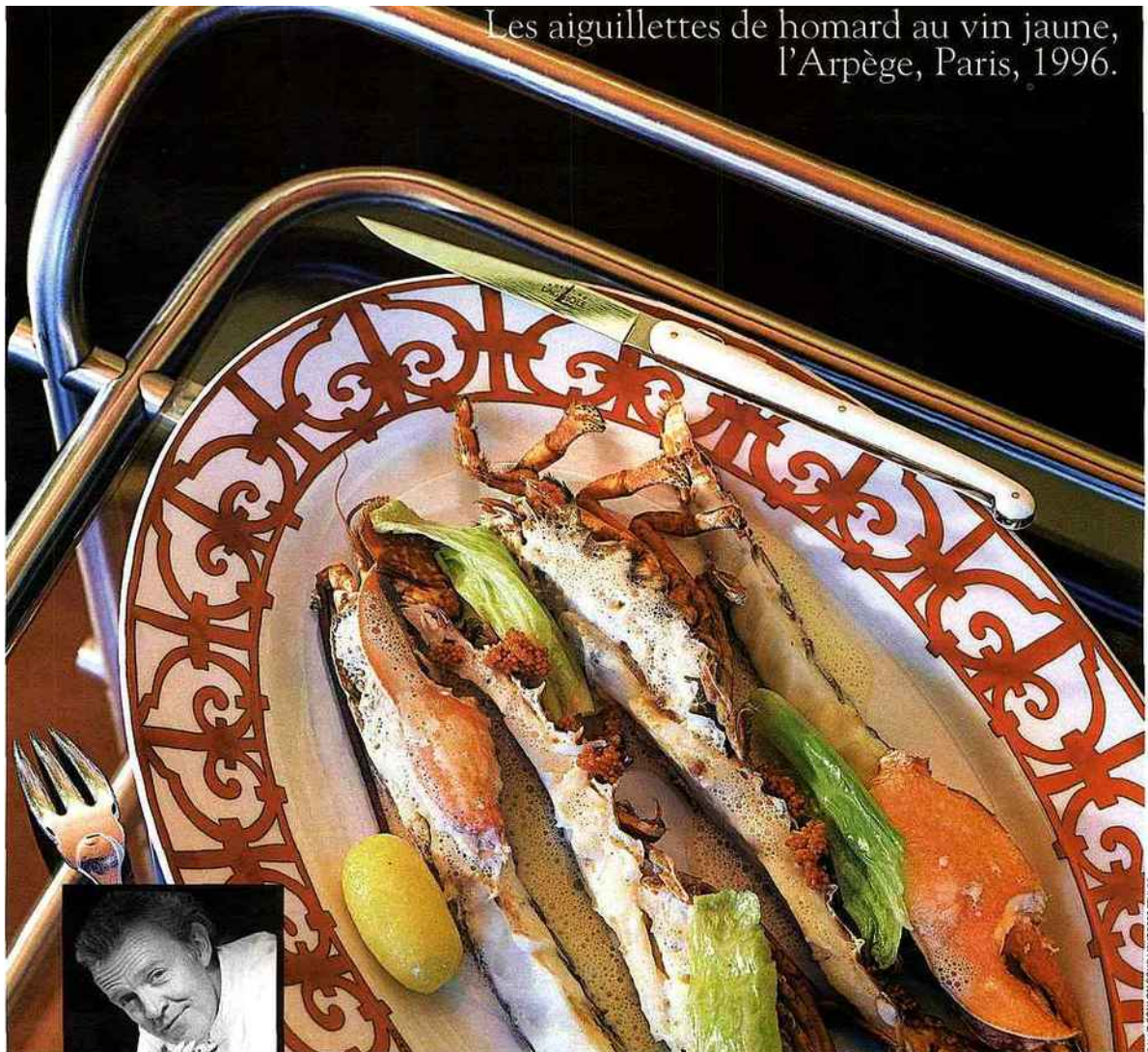
Le plat

Dans les années 1980, les restaurants de palace ne servaient le foie gras qu'en ter-

rine ou poêle avec des fruits. J'ai eu l'idée de l'associer avec le pain d'épices, le quart de heures de mon enfance. Ce plat a fait tilt et est devenu un classique. »

Les héritiers

D'un côté, les toques incarnant la « bis tronomie ». Yves Camdeborde au Relais Saint Germain (Paris VI^e), Thierry Breton chez Michel (Paris X^e), Thierry Faucher à l'Os à moelle (Paris XV^e), Christian Etchebest au Troquet (Paris XV^e). De l'autre, quelques chefs étoiles de grandes maisons : outre Eric Fréchon au Bristol (Paris VIII^e), il y a Jean François Rouquette au Park Hyatt Vendôme (Paris III^e) et Alain Pegouret chez Laurent (Paris VIII^e). **E.R.G.**
www.leviolondingres.com



ALAIN PASSARD

*« Je préfère la pureté à la profusion,
l'émotion à la sensation »*

Le style

« Je ne me sens vraiment cuisinier que de puis l'âge de 50 ans » Plutôt déroutant de la part d'une toque qui depuis son installation rue de Varenne (Paris VII^e), en 1986 à l'âge de 30 ans, collectionne les macarons Michelin et les étiquettes superlatives de « maître rôti » à « virtuose du légumes » Chef d'un seul restaurant, Breton nourri au perfectionnisme de Michel Kerver, Gérard Boyer et Alain Senderens Alain Passard semble plus sage que faux modeste passant sa vie en cuisine à fuir la sensation au profit de l'émotion (« La première épate la galerie, la deuxième dit la vérité »), à gommer le superflu à contre courant d'une époque qui en dicte l'abon-

dance La betterave cuite en croûte de sel les asperges rôties à la verticale le canard challandais rôti à l'hibiscus jusqu'à sa tarte aux pétales de pomme trahissent, sous leur apparente simplicité, une obsession fondamentale réinventer le geste pour percer l'intimité originelle tellurique d'un légumes d'un poisson, d'une volaille

Le plat

Le chef a eu l'idée révolutionnaire en 1996 de renouveler la cuisson du homard (celui-ci est cambre, ce qui le rend plus moelleux) et d'expérimenter un assaisonnement à l'appui d'un cépage savagnin alliant puissance et notes délicates de fruits secs et de sous bois

Les héritiers

Une brochette de jeunes talents parmi les plus médiatisés ont travaillé aux fourneaux de l'Arpège et revendiquent une empreinte passardienne Jacques Decoret, chef de la nouvelle adresse de Vichy, Mauro Colagreco, au [MIRAZUR](#) à Menton, élu chef de l'année par le guide GaultMillau, Claude Bosi, coqueluche londonienne à la tête du restaurant Hibiscus, Pascal Barbot, le plus jeune trois étoiles Michelin de France, installe à l'Astrance (Paris XVI^e), sans oublier Bertrand Grebaut et Laurent Lapaire, le duo prometteur du nouveau bistrot chic Agape (Paris XVII^e) ● **F.-R. G.**

www.alain-passard.com