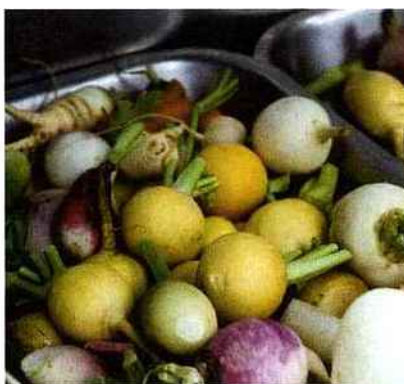


PLAISIRS *CUISINE*

AUX FOURNEAUX AVEC ALAIN PASSARD

En bannissant la viande rouge de ses menus en 2000, le chef de L'Arpège a inventé une cuisine légumière, sensible et innovante dans sa manière de traiter les produits. GQ s'est invité sur le territoire du maître Passard.

Par Marie Aline Photos Arthur Delloye



^ Mélange et harmonie des couleurs, simplicité et précision du geste, le chef Alain Passard sait cultiver l'art de rendre noble le légume.

C'est un midi pas comme les autres. La boule au ventre, le tablier bien noué, on pousse la porte d'un atelier un peu particulier.

Le maître d'œuvre : Alain Passard, chef de L'Arpège, réputé pour sa maîtrise de la cuisine 100% légumes. C'est l'homme qui, en 2000, crise de la vache folle oblige, a converti les viandards (et lui le premier) au végétarisme gourmand, le chef dont on se demande si les trois étoiles sont sculptées dans un navet boule d'or ou un topinambour fuseau, celui qui a introduit l'échalote dans le monde select du luxe.

Le service n'a pas encore commencé. Il fait le tour de ses chefs de partie, goûte les sauces avant de s'attaquer à sa toile du jour : une trentaine de couverts.

Ses pinceaux : une batterie de couteaux. Sa palette : deux cagettes pleines de légumes. Des betteraves immaculées, pourpres, orangées, des carottes blanches ou carmin, de l'endive rouge, des aubergines pâles et zébrées, du chou-fleur violet, des radis d'une longueur hors norme et d'un fuchsia explosif. L'automne est amarante,

et le chef compte bien nous le faire comprendre en nous collant au lavage de légumes. Le nez dans l'évier, la brosse à la main, on comprend qu'il faut être efficace, mais on ne peut s'empêcher de penser à la provenance de ces carottes difformes. « Au fond de ma casserole, j'aime voir une identité, un savoir-faire », explique Alain Passard. C'est pour cette raison qu'il cultive des potagers depuis 2003. D'abord, une parcelle de deux hectares dans la Sarthe, avec Sylvain Picard comme

« On fait des légumes propres, mais on ne peut pas faire du bio, tout simplement parce que l'on partage les mêmes nappes phréatiques que d'autres agriculteurs qui, eux, traitent leurs terres. On ne maîtrise rien. » Alain Passard

chef jardinier dévoué à l'harmonie environnementale. Sur cette terre, travaillée à l'aide d'un cheval, celui-ci recrée tout un écosystème avec tritons, belettes, rainettes, carabes, perce-oreilles et coccinelles. Autant d'êtres vivants qui débarrassent le potager de tous les nuisibles. Avec des ruches, Picard aide à la pollinisation des fruits et des légumes et, en s'attachant aux associations végétales, assure naturellement la viabilité de ses produits.

« On fait des légumes propres, poursuit Alain Passard, mais on ne peut pas faire du bio, tout simplement parce que l'on partage les mêmes nappes phréatiques que d'autres agriculteurs qui, eux, traitent leurs terres. On ne maîtrise rien. » Mais le chef jardinier complète : « En adoptant cette démarche globale, je crois qu'on va au-delà du bio. » Et Passard de tenter de comparer ces légumes à de grands crus : « Je veux que l'on puisse parler d'une carotte comme d'un chardonnay. » Pour ça, une seule solution, respecter la notion de terroir. Il a donc ouvert deux autres jardins. Chaque potager a sa spécificité : un sol sablonneux dans »





Expertise, subtilité et raffinement à la Passard : il s'agit de gommer la « main » pour permettre au produit de révéler toutes ses saveurs.

► la Sarthe, un argileux dans l'Eure et une terre d'alluvions dans la Manche. Dans le premier, il plante des racines (carottes, poireaux, asperges...), dans le deuxième des bulbes (échalotes grises, cuivrées, oignons rouges) et dans le dernier des aromates et des légumes-fruits (potiron, betterave, fraise...).

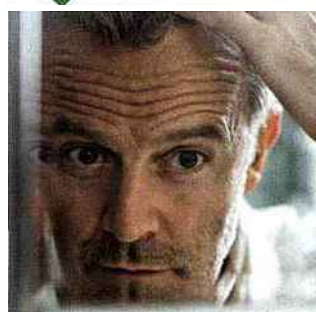
Pour L'Arpège, pas de voiturier mais une douzaine de jardiniers qui travaillent toute l'année sur cinq à six cents variétés de légumes, en produisent 40 tonnes par an, dont 300 à 400 kg sont consommés chaque semaine au restaurant. Le reste est vendu à d'autres grandes tables. « Les jardins coûtent 30 000 € par mois, explique le chef, mais cette qualité n'a pas de prix et je ne culpabilise jamais de facturer une betterave 40 €. Je suis serein face aux critiques parce que je sais le travail qu'il y a derrière. » Il n'entend donc pas un Perico Legasse, critique gastronomique et grande gueule du magazine *Marianne*, qui, tout en lui reconnaissant un rare génie, une réflexion étonnante et beaucoup de courage, assène : « Ce n'est pas ce dont

on a besoin aujourd'hui pour donner goût à la cuisine. Le rapport quantité/prix est faussé. D'accord avec des produits rares, mais un quart de navet et des betteraves à ce prix-là, non ! Passard se prend pour le Chagall ou le Picasso de la cuisine. On paye sa signature. » Et le chef le sait. « En 2000, je suis arrivé à saturation de mon travail sur le tissu animal. Je voulais arrêter. Je me suis demandé si je n'allais pas me tourner vers un art visuel. » Mais une carotte et un poireau l'ont retenu en cuisine : « Ils se sont révélés à moi. Je les ai travaillés comme j'aurais fait de la sculpture. J'ai raboté, ciselé, taillé. Je me suis inspiré de leurs couleurs comme si j'étais un peintre. » Ses yeux cristallins se lèvent au ciel et, mystique, il parle d'un appel très fort du légume

auquel il était obligé de répondre, au risque de déséquilibrer sa maison : « Je retrais tous les plats qui nous avaient permis d'obtenir toques et étoiles alors que je ne connaissais pas du tout la cuisine légumière. » Tête brûlée, il s'aventure dans sa deuxième vie de cuisinier, composant des assiettes aux couleurs accordées et aux saveurs contrastées, dans un geste imperceptible. « Il faut se méfier de cette main trop présente », dit-il souvent. Plus le geste est subtil et plus le plat est soyeux, à l'image de ces navets et topinambours, glaçant doucement dans une émulsion de beurre et de leur propre eau de cuisson. Le service commence. Il jette une pluie d'endives rouges fraîchement ciselées sur les teintes laiteuses du navet. Le tableau prend vie. ■

« Une douzaine de jardiniers travaillent tout au long de l'année sur cinq à six cents variétés de légumes, en produisent 40 tonnes par an, dont 300 à 400 kg sont consommés chaque semaine au restaurant. »

ALAIN PASSARD LE MENTOR



Chef de son restaurant depuis vingt-deux ans, Alain Passard a forme une relève qui s'inspire directement de sa cuisine légumière. Pascal Barbot à l'Astrance (Paris XVI^e), Mauro Colagreco au Mirazur à Menton et Bertrand Grébaut à l'Agape (Paris XVII^e) sont les dignes élèves de leurs maîtres. Si le premier a eu ses trois étoiles en 2007 (le plus jeune chef de France à en être distingué), le deuxième a été élu chef de l'année 2008

par GaultMillau et le troisième, à 26 ans, est prometteur. Alain Passard ne revendique jamais sa position de « maître » à cuisiner mais reconnaît son influence probable. Bertrand Grébaut acquiesce. Il se fournit directement au potager de son ancien patron et intervient le moins possible sur ses produits, à la manière d'Alain Passard. « Dans ses cuisines, tu es complètement livré à toi-même, raconte encore Bertrand Grébaut,

ce qui t'oblige à te poser des questions et à travailler intelligemment. Du coup, beaucoup de gens sortent de chez lui et réussissent. Il agit avec nous un peu comme avec ses petits pois. » ■

L'Arpège, 84, rue de Varenne, 75007 Paris. Fermé le week-end.
Menus : 140€ (déjeuner) à 340€
À la carte : entre 150€ et 300€
Tél. 01 45 51 47 33
www.alain-passard.com