

Reportage **Passion**



Dans les cuisines d'Apicius, à Paris. De g. à dr., et de bas en haut, premier rang, devant : B. Doucet (La Régalade Saint-Honoré, Paris 1^{er}), G. Vérot (charcutier, Paris 6^e), Y. Camdeborde (Comptoir du relais Saint-Germain, Paris 6^e), P. Roger (MOF chocolatier, Sceaux, 92), A. Poilâne (boulangère, Paris 6^e), P. Conticini (pâtissier, Paris 7^e), F. Mikula (Auberge Flora, Paris 11^e), L. Lévy (Alcyone*, Marseillé, 13), P. Etchebest (MOF Quatrième Mur, Bordeaux, 33), P. Jeffroy (L'Hôtel de Carantec**, Carantec, 29), S. Carrade (Ha(a)itza*, Le Pyla-sur-Mer, 33), M. Portos (Le Poulpe, Marseille, 13). Deuxième rang derrière : H. Desnoyer (boucher, Paris 14^e), W. Ledeuil (Ze Kitchen Galerie*, Paris 6^e), T. Sombardier (Chez Antoine*, Paris 16^e), P. Gagnaire (Pierre Gagnaire***, Paris 8^e), J.-P. Vigato (Apicius*, Paris 8^e), J.-M. Notelet (Chez Gaïus, Paris 17^e), F. Idiart (L'Illura, hôtel La Réserve, Saint-Jean-de-Luz, 64), J. Duboué (A. Noste, Paris 2^e), J.-Y. Bordier (artisan beurrier, Saint-Malo, 35), D. Toutain (Chez David Toutain*, Paris 7^e), P.-S. Boyer (Pierre Sang, Paris 11^e).



13 chefs se mettent à table dans VSD

Pour terminer l'année en beauté, nous avons mis les petits plats dans les grands, en réunissant tous ces chefs et artisans qui ont régulièrement fait l'actualité dans nos pages. Pas moins de 40 étoiles et 10 meilleurs ouvriers de France ont posé sur deux photos historiques. Ils témoignent de quarante ans de gastronomie française.

PAR PHILIPPE BOÉ - PHOTOS PIERRE-EMMANUEL RASTOIN POUR VSD

“VSD a été précurseur dans la mise en avant de la gastronomie. J’ai un regard complice avec ce magazine”

GILLES VÉROT

Le 9 septembre 1977, quand Maurice Siegel lance le premier numéro de VSD, cela fait alors sept mois que Michel Guérard a reçu sa troisième étoile du guide *Michelin*. La nouvelle cuisine est née quatre ans auparavant, sous son impulsion et celle d’Alain Senderens, chef du Lucas Carton, à Paris. Entre ces deux événements, VSD a suivi, voire parfois précédé, l’air du temps. Notamment dans sa rubrique culinaire, qui a rassemblé des centaines de talents. Des chefs cuisiniers, étoilés ou non, mais aussi de merveilleux producteurs ou artisans des métiers de bouche. Pour leur rendre hommage, nous avons décidé de réunir, sur deux photos, 53 de ceux qui nous ont fait vibrer. De la nouvelle cuisine à la bistronomie, en passant par la starisation des chefs ou la cuisine moléculaire, voici comment ils perçoivent quarante années qui ont bouleversé le monde de la gastronomie française.

LA RÉVOLUTION DE LA NOUVELLE CUISINE. L’émergence de la nouvelle cuisine, sous l’impulsion des critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau qui en ont fixé les principes en 1973, constitue le mouvement culinaire le plus important de ces années. Selon **Pierre Gagnaire**, « le déclencheur fut la rencontre entre un cuisinier génial, Paul Bocuse, et ces deux journalistes, qui ont décrit les repas comme on commente un spectacle ». Pour **Patrick Jeffroy**, « c’est la révolution culinaire post-68 qui a apporté une vraie liberté d’expression, avec des cuissons courtes et des sauces légères ».

DES PLATS PLUS LÉGERS. Grâce à Michel Guérard, créateur de la « cuisine santé », « on est passé d’une cuisine riche à des plats plus aériens, plus digestes. On veille à ce que nos hôtes repartent rassasiés mais légers » (**Maxime Meilleur**). « La cuisine est plus instinctive, avec moins de mijotage, plus de fraîcheur, moins de crème et plus de bouillons. On veut faire du bien à son corps tout en rempissant intelligemment son estomac » (**Éric Guérin**).

LA BISTRONOMIE ACCESSIBLE À TOUS. Après des années fastes, mais aussi d’excès et à cause de la crise de la guerre du Golfe, a surgi, à partir de 1992, une nouvelle forme de restauration sous l’impulsion d’Yves Camdeborde. Pour **William Ledevil**, « il fallait éviter que nos restaurants deviennent des musées. On a tout misé sur des produits populaires comme le maquereau, la



Éleveur-boucher en Lorraine, Alexandre Polmard recherche l'excellence.

sardine ou le cochon ». Selon **Christian Constant**, « Camdeborde a créé la bistronomie pour cuisiner des produits de saison, de qualité, et les mettre à la portée de tous. L’ambiance, plus décontractée, a démocratisé la culture culinaire française et l’a ainsi rendue accessible ». De quoi ouvrir la voie à toute une génération de jeunes cuisiniers, souligne **Julien Duboué** : « Il y a quarante ans, seuls les restaurants étoilés étaient en avant. Aujourd’hui, on peut déguster des produits fabuleux dans de simples bistrotts. »

“Avec l’accélération de la désinformation sur le Web, n’importe qui se permet de nous juger sans connaître tous les enjeux”

JEAN CHAUVEL

Hervé This en 1988 et initiée par le chef catalan d’*El Bulli*, Ferran Adrià qui, pour **Christophe Aribert**, « fait sauter les frontières en rendant “tout” possible. Toutes ses explorations, en matière de technicité et d’inventivité, ont décomplexé les cuisiniers ».

SLOW FOOD, LOCAVORE ET MALBOUFFE. Au début des années quatre-vingt-dix, le retour de la cuisine de terroir a provoqué un engouement sans précédent pour les produits de nos régions. « Avec la *slow food*, en 1986,

CUISINE MOLÉCULAIRE. Apparue à la fin des années quatre-vingt, de nouvelles technologies, comme le sous-vide, les sondes thermiques, le syphon au diazote liquide, ont conduit certains chefs avant-gardistes, tels Gagnaire, Veyrat ou Marx, à lancer dans la cuisine moléculaire, formalisée par le chimiste



Le chef Alain Passard dans son potager de la Sarthe. Il produit les légumes qu'il sert à l'Arpège, à Paris.

on prend conscience que chaque produit issu d'une agriculture, d'un élevage ou d'une pêche raisonnée prenant en compte la sauvegarde des espèces est important pour la biodiversité », explique **Julien Dumas**. « On assiste, aujourd'hui, au retour d'une cuisine locavore, axée sur le végétal, les circuits courts, la saisonnalité et le respect de la planète », ajoute **Thibault Sombardier**. Cela s'est aussi accompagné d'une explosion de la malbouffe due à « des industriels qui s'appuient sur les codes de la gastronomie pour transformer de mauvais produits en jouant sur le marketing et des pubs mensongères », déplore **Fabrice Idiart**. « Mais c'est à nous de faire bouger les lignes en mettant en avant les producteurs et les valeurs paysannes, c'est urgent », insiste **Christophe Aribert**.

POUR L'AMOUR DE L'ARTISANAT.

La gastronomie française ne se limite pas à sa seule cuisine. Depuis trente ans, les métiers de bouche n'ont jamais eu autant le vent en poupe et les produits jamais autant approché l'excellence. Grâce, notamment, à certaines mesures politiques, comme les décrets pain de 1993 et 1998 dans la boulangerie, qui, selon **Apollonia Poilâne**, « ont permis la reconnaissance du métier d'artisan boulanger et

réaffirmé que le pain est un produit essentiel dans notre société ». Ou avec la création, en 2000, du MOF fromager qui a favorisé la transmission des connaissances pour mieux sublimer les fromages, comme, la même année, celle du MOF chocolatier qui a accompagné le boom du chocolat dans notre pays. De son côté, le lancement, en 1989, de la Coupe du monde de la pâtisserie, à Lyon, a donné un vrai essor à cette profession et une reconnaissance mondiale. Alors qu'au même moment, Christophe Felder, au Crillon, et Philippe Conticini, à la Table d'Anvers, bouleversaient les codes du sucré en remplaçant les chariots de pâtisseries par des desserts préparés à la minute.

RECONNAISSANCE DE L'UNESCO.

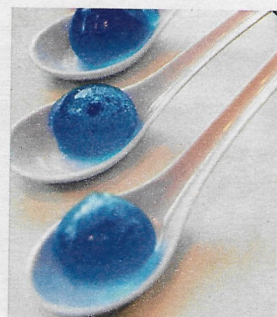
En inscrivant le repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité, en 2010,

APOLLONIA POILÂNE

l'Unesco a créé un véritable électrochoc en France. **Édouard Loubet** commente : « Ce fut extraordinaire, car cela a considérablement aidé à promouvoir une belle image de la gastronomie française dans le monde. C'est le type d'événement très fédérateur qui a incité les chefs à organiser des dîners dans d'autres pays pour valoriser des siècles de savoir-faire. »

VERS LA FIN DU HARCÈLEMENT EN CUISINE. Après des siècles de violence dans un dur métier aux origines militaires, le monde de la cuisine fait, petit à petit, son mea culpa. « L'humiliation et la violence verbale que certains chefs pouvaient exercer à l'encontre de leur personnel est en train de disparaître », confie **Bruno Doucet**. « Aujourd'hui, nous accordons une part plus importante aux échanges et à la participation des collaborateurs », ajoute **Philippe Etchebest**.

LES FEMMES EN QUÊTE DE POUVOIR. Longtemps laissées pour compte dans ce métier jugé comme sexiste, les femmes sont à présent mieux intégrées



La cuisine moléculaire a connu son heure de gloire au milieu des années 2000.

«VSD a une vision décalée du métier, avec des photos extraordinaires, pleines de vie et d'émotions»

JULIEN DUMAS



Le disciple du chef, Christian... tant veille sur... ces, revisitées... légères.



Dans les cuisines de Jacopo, à Paris. De g. à dr., et de bas en haut, premier rang, devant : C. Etchebest (La Cantine du Troquet, Paris 14^e), É. Guerin (La Mare aux Oiseaux*, Saint-Joachim, 44), J. Decoret (MOF chez Jacques Decoret*, Vichy, 03), J. Sulpice (auberge du Père Bise, Talloires-Montmin, 74), J.-L. Poujauran (Boulangier, Paris 7^e), J. Chauvel (Les 3B, Boulogne-Billancourt, 92). Deuxième rang, au milieu : M. Meilleur (La Bouitte***, Saint-Martin-de-Belleville (73)FD, Massot (boucher MOF, Bill The Butcher, Paris 15^e), C. Constant (Violon d'Ingres*, Paris 7^e), S. Le Quellec (La Scène*, Paris 8^e), T. Marx (Paris 8^e, Paris 1^{er}), J. Dumas (Lucas Carton*, Paris 8^e), M. Veyrat (la Maison des Bois, Manigod (74), F. Fresson (pâtissier MOF, Metz, 57), E. Renaut (MOF Les Flocons de Sel***, Megève, 74), M. Sarran (Michel Sarran*, Toulouse, 31), Juan Arbelaez (Limon, Paris 8^e), E. Ryon (glacier MOF Une Glace à Paris, Paris 4^e). Troisième rang, derrière : I. Atzpirtarte (Le Châteaubriand, Paris 11^e), O. Nasti (MOF, 64, Le Restaurant**, Kayserberg, 168, É. Humbert (charcutier, Metz, 57), T. Breton (La Pointe du Grouin, Paris 06), J. Génin (chocolatier, Paris 3^e), C. Aribert (Les Terrasses d'Uriage**, Uriage, 38), L. Dubois (fromager MOF, Paris 6^e), G. Orioux (Chez Auguste*, Paris 7^e), P. Barbot (L'Astrance***, Paris 16^e), J. Bancet (La Réserve de Paris**, Paris 8^e), É. Loubet (La Bastide de Capelongue**, Bonnieux, 84), S. Jégo (L'Ami Jean, Paris 7^e).

“Il y a quarante
ans, les chefs sont
sortis de leur cuisine
pour raconter
leur histoire et leur
philosophie”

MARC VEYRAT



“Attention à l’uniformisation de la cuisine clinique. Vive la cuisine métisse, d’auteur et vagabonde !” STÉPHANE CARRADE



Dans le second restaurant de Thibault Sombardier (Jacopo, 56, rue de Bassano, Paris 8^e), chacun des 30 chefs et artisans tente de faire bonne figure devant l’objectif.

“En quarante ans, on a vu naître de nombreux festivals qui nous ont permis de concevoir différemment l’art culinaire”

THIERRY MARX

→ dans les grands restaurants : « Lorsque je suis entrée au George V, en 2000, se souvient **Stéphanie Le Quellec**, il y avait 2 femmes pour 80 cuisiniers. À présent, elles représentent 20 % de ma brigade. » « Dans ce monde d’hommes, les mentalités changent, précise **Flora Mikula**. Les cuisiniers, plus ouverts, reconnaissent les qualités des femmes. » En accordant 3 étoiles à Anne-Sophie Pic, en 2007, le *Michelin* a ouvert la voie.

L’AVÈNEMENT DE LA FOOD TV. Avec les émissions « Oui, chef ! », « Top Chef », « MasterChef » ou « Cauchemar en cuisine », « la télévision a fait des chefs de véritables stars. Nous sommes passés d’un métier manuel pour mauvais élèves, rappelle **Stéphanie Le Quellec**, à une profession qui fait presque fantasmer. En donnant l’impression parfois que c’est facile de devenir chef. » **William Ledeuil** souligne que « ces émis-

sions, mais aussi le Fooding et les festivals culinaires, ont apporté un souffle de liberté sur notre cuisine, formidable lieu d’échanges multiculturels, métier d’expression et lien social évident ». **Pierre Gagnaire** apporte un bémol : « La cuisine est devenue un fait culturel très vendeur, avec tous les dangers que cela comporte. Attention à l’indigestion possible de cette sur médiatisation. »

“Parfois, les jeunes semblent plus intéressés par la notoriété et le strass des paillettes que par le métier en lui-même”

JACQUES DECORET

Et même si **Bruno Doucet** regrette « la bassesse des anonymes capables de dézinguer un restaurant sur TripAdvisor planqués derrière leur écran », il reste que cela oblige à « ne pas se reposer sur nos acquis et à continuer d’évoluer », conclut le jeune **Juan Arbeloaz**.



À l'image de cette joyeuse
et prestigieuse troupe, heureuse de se
retrouver, la gastronomie
française se porte bien, entre folle énergie
et dynamisme à toute épreuve.



Après la photo épique des
23 chefs et artisans, l'heure
du ménage a sonné
dans les cuisines d'Apicius
(20, rue d'Artois, Paris 8^e).