



© Jacques Gavard

Deux ou trois heures hors de l'espace-temps

Deux fois trois étoiles au Michelin, Pierre Gagnaire est l'un des grands chefs les plus réputés dans le monde. Il est aussi considéré comme l'un des plus innovants et, plus encore, comme le plus iconoclaste dans un milieu souvent estimé institutionnel et opaque. Aussi était-il le plus apte à analyser la thématique des idées reçues, appliquée à la haute gastronomie. Car, s'il cultive le palais de ses convives, Pierre Gagnaire ne cuisine pas la langue de bois. Riche de deux denrées rares chez ceux ayant la tête dans les étoiles, appelées la modestie et le réalisme, il nous a reçu dans son prestigieux restaurant parisien de la rue Balzac, expliquant qu'un moment passé à sa table doit être un moment à part. C'est aussi le cas dans son bureau...

Propos recueillis par Jérôme Alberola

Culture Cuisine : Dans l'imaginaire collectif, la haute gastronomie fait rêver comme la haute couture et la joaillerie. Mais comme pour tous ces produits de luxe, ce rêve vient du fait qu'elle est considérée comme inaccessible aux communs des mortels. Cette notion est-elle selon vous fondée uniquement sur l'expertise des grands chefs et sur les tarifs des restaurants ?

Pierre Gagnaire : On ne peut pas, en matière de haute gastronomie comme en toute chose, réduire la notion de rêve à des éléments concrets et purement rationnels, même s'ils sont réellement une partie de l'explication. Ce rêve est dû au caractère exceptionnel de la haute gastronomie dans ce qu'elle apporte, non uniquement de manière gustative, mais globalement - cadre du restaurant, qualité du service, l'élégance de la vaisselle - pendant un moment de deux ou trois heures hors de l'espace-temps quotidien. On peut comparer cela au fait de passer une nuit dans un palace, où vous pourrez bénéficier de divers services de luxe que vous n'avez pas à la maison. Il est certain que le prix intervient, étant d'ailleurs aussi, au-delà du rêve, le fondement de certaines critiques. Cela dit, les tarifs sont liés à la qualité des plats servis, des investissements consacrés pour les concevoir à proprement parler, mais aussi et surtout pour tout ce qui permet de les mettre en œuvre - hommes, matériels, cadre de réception, etc.- et d'offrir un moment exceptionnel. On peut très bien faire le trajet Paris-Nice en petite voiture citadine d'entrée de gamme, ou en berline confortable et dotée de tous les équipements rendant le voyage agréable. La bonne équation consiste à rendre ce prix justifié.

CC : Ce sentiment d'inaccessibilité a-t-il évolué au cours des dernières décennies ? Et pour cela, y a-t-il eu des étapes majeures et des rôles déterminants de grands chefs ou des médias ?

P.G : La cuisine intéresse les gens parce qu'ils sortent de chez eux pour déjeuner ou dîner, ce qui les conduit à consommer des plats nouveaux ou mis en œuvre de manière inédite, voire des aliments parfois inconnus. Certains grands chefs ont effectivement

changé la donne, à commencer par Raymond Oliver et Alexandre Duma. Puis il y a eu Paul Bocuse, les frères Troisgros, René Lasserre, Alain Chapel, Frédy Girardet, Roger Vergé, etc. Outre leur immense talent créatif et visionnaire, ce changement d'image s'est produit grâce à l'essor des voyages et de l'automobile qui, dans les années 1960, a donné à chacun la liberté d'aller où il voulait quand il le voulait. Le succès d'une chose n'est jamais due à une seule personne, une invention ou un secteur d'activité, mais à une évolution générale de facteurs interconnectés et favorisant mutuellement ce succès. Le guide Michelin est un exemple probant : plus les gens ont eu le désir de voyager, plus il a fallu construire des routes qui à leur tour ont permis aux gens d'aller manger des cuisses de grenouille dans les Dombes, de l'omble chevalier au bord du lac d'Annecy, un plateau de fruit de mer en Bretagne, etc. Ces mêmes gourmets ont eu besoin de changer plus souvent leurs pneus Michelin et d'avoir un guide leur indiquant les bonnes adresses où se restaurer...


Par ailleurs, il y a toujours eu une collision, objective ou subjective, entre les médias et l'homme - ou la femme - qui crée, que ce soit un écrivain, un comédien, un décorateur, un cuisinier, etc. Son talent est valorisé par les journalistes qui adossent le leur sur la notoriété du sujet dont il sont les zélés pour expliquer les compétences et les qualités distinctives, telle une chanson de geste racontée avec un vocabulaire spécifique, quasiment savoureux et destiné à faire rêver autour de ces nouveaux héros romantiques. Tout en magnifiant la haute gastronomie, en cultivant son appréhension inaccessible, la presse a aussi suscité une envie d'aller manger dans les grands restaurants, générant paradoxalement une certaine démocratisation. Elle a donc participé activement à l'évolution de son image, même si je trouve qu'il y a eu parfois trop de battage autour de celle-ci et une sur-médiatisation des chefs cuisiniers, qui a généré parfois des déformations et des mensonges. En raison d'un effet pervers dans les rapports avec les médias, ce ne sont pas les plus brillants, devant les four-

neaux comme ailleurs, qui sont les plus connus, voire réputés. Un grand chef doit être connu pour la qualité de sa cuisine, non en fonction du nombre d'établissements qu'il a ouverts.

CC : De manière générale, quelles sont les idées reçues qui ont perduré dans le grand public et les médias concernant la haute gastronomie ? Et parmi celles-ci, lesquelles vous agacent le plus ?

P.G : Il y en a deux principales. La première est celle qui veut que les prix sont inabornables dans les grands restaurants. Nous proposons par exemple le midi un repas à 105 euros, vin compris, ce qui reste justifié en raison de l'expérience unique vécu par le convive dans un cadre exceptionnel, même si elle est concentrée sur un plat et un verre de vin. Les gens pensent souvent que le restaurateur sera aigri s'ils choisissent cette formule et qu'il les recevra mal. En réalité, aucun grand chef digne de ce nom n'aura cette attitude. L'autre idée reçue veut que les grands chefs roulent sur l'or. C'est tout à fait faux, même s'il y a bien sûr des exceptions qui confirment la règle parce qu'ils ont monté un business très structuré, comme Alain Ducasse ou Georges Blanc. De mon côté, si je n'avais pas connu mes soucis à Saint-Étienne, je gagnerai bien ma vie, ce qui n'est pas le cas car j'ai alors tout perdu. Cela dit, pour tous les chefs, y compris ceux que j'ai cités, par rapport aux investissements et au travail consacrés, les gains sont plus faibles que dans d'autres métiers, professions libérales notamment (avocat, notaire, consultant, etc.), sans parler des stars du show-business ou du sport.

CC : Est-il vrai que l'obtention des trois étoiles au Michelin n'est pas l'assurance d'une augmentation rapide de chiffre d'affaires, conduisant au contraire à investir, souvent en s'endettant, des sommes importantes dans un cadre conforme à cette distinction ?

P.G : On entend effectivement régulièrement cela, mais ce n'est pas vrai. Avoir les trois étoiles est un passeport qui permet au cuisinier de bien faire son boulot et, peut-être, logiquement mieux en vivre. Elles vous sont délivrées pour ce que vous avez fait, 

pas pour ce que vous allez faire. C'est pourquoi il ne faut pas se reposer dessus, mais plutôt continuer à travailler pour proposer des niveaux de qualité et de créativité culinaire les justifiant. La haute gastronomie est aussi du commerce. C'est pour cela que dans ce domaine comme ailleurs, on se doit de faire évoluer son produit et de rester dans le coup, que vous ayez des étoiles au Michelin ou non.

CC : Vous êtes considéré depuis vos débuts comme le grand chef français le plus innovant, celui qui a le plus cassé les codes de la haute gastronomie pour y apporter une modernité. Le Catalan Ferran Adria jouit également d'une grande estime pour les mêmes raisons. La haute gastronomie avait-elle besoin de leaders anti-conformistes pour conserver sa vitalité et sa crédibilité et ne pas devenir une institution, respectable certes mais figée ?

P.G : Toutes les époques ont besoin de leaders qui initient et développent des nouveaux courants faisant évoluer leur domaine d'intervention. Il y en avait avant moi et il y en aura après, issus de la génération actuelle de jeunes cuisiniers qui ont leur vision de la cuisine.

Ces changements sont souhaitables parce que sains et profitables à toute la profession, comme au public des restaurants. La haute gastronomie n'était pas forcément moins innovante qu'aujourd'hui ou qu'elle le sera demain. Les époques sont simplement différentes et on ne peut pas les comparer en tout. Il ne faut pas avoir l'obsession de marquer son temps, de passer à la postérité, car cela ne rapporte pas plus de bonheur d'être au Panthéon le lendemain de sa mort. Ce qui compte, c'est de faire les choses comme on les sent sincèrement et de s'appliquer à les faire le mieux possible, quitte à remettre mille fois l'ouvrage

sur le métier. Ce sont les autres qui jugent ensuite si ce que vous faites est utile et inventif ou pas. Cela a toujours été ma philosophie. Lorsque j'ai commencé mon parcours, je ne me suis jamais dit qu'il fallait absolument que je fasse de la cuisine autrement de ce qui s'était fait ou se faisait alors. J'ai fait ce



© Jacques Gavard

que je devais faire, comme je pouvais le faire, avec mon tempérament fait de qualités et de défauts, en remplissant ma modeste mission d'artisan artiste de la cuisine, et sans réfléchir sur ses conséquences comme un homme de marketing. Cette différence ou ce caractère iconoclaste dont vous parlez se sont révélés progressivement et à mon insu.

CC : Ce désir de faire tomber les barrières et cette modernité vous ont aussi conduit à poser en avant-gardiste, en collaborant depuis 2001 avec le physico-chimiste Hervé This (cf. Culture Cuisine

n°1) pour la promotion de la gastronomie moléculaire. Voilà une discipline qui fait grincer des dents à nombres de vos pairs et critiques gastronomiques, la jugeant contre-nature. Les idées reçues à ce sujet sont-elles toujours aussi fortes ?

P.G : En France, oui, parce qu'une certaine caste prétend toujours mieux savoir que les autres. Hervé This est éminemment apprécié et admiré en Asie. Nous avons pu y réaliser des repas de gastronomie moléculaire qui ont eu un écho à la fois prestigieux dans les médias et élogieux de la part des critiques. Cette ouverture d'esprit n'existe pas en France, parce que des clans craignent de perdre leur influence, leur position sacrée d'initiés, seuls aptes à comprendre les arcanes de la haute gastronomie. Aussi sont-ils irrités par les questions posées par Hervé This dans le but de faire évoluer les mentalités et notre compréhension des choses. Les succès de ses démonstrations suscitent des jalousies, tout simplement. On lui a reproché de démystifier la cuisine. C'est faux : il est fasciné par l'art des grands chefs qui créent de nouvelles saveurs, au travers d'une approche dépassant le cadre purement rationnel.

CC : L'une des principales idées reçues concernant les ensembles de cuisine aménagée est qu'ils répondent à une formule idéale pour bien cuisiner, à la façon des espaces dans les restaurants de grands chefs. Lors d'une interview il y a 9 ans, vous m'aviez expliqué que l'esthétique agréable des modèles visibles en magasins semblaient davantage répondre à une volonté marketing de vendre de l'image et du rêve, plutôt qu'à un souci de réalisme dans l'usage quotidien d'une cuisine, « lieu où on se salit et où cela sent mauvais ». Votre opinion a-t-elle évolué ou s'est-elle renforcée ?



© Jacques Gavard



P.G : Je revendique encore ce que je vous avais déclaré à l'époque. L'utile n'empêche pas l'agréable et le futile, mais la fonctionnalité reste le coeur de la vie. Notre société l'a oublié et la crise actuelle nous le rappelle tous les jours. Lorsque vous êtes assis sur un siège, peu importe qu'il soit d'une esthétique belle, originale, voire prétendue révolutionnaire, si vous êtes dans une position inconfortable. De fait, les ensembles de cuisine conçus par les fabricants sont toujours aussi réussis esthétiquement, mais le problème reste qu'il s'agit avant tout de modèles de vitrine, séduisant effectivement le chaland, mais ne répondant pas forcément de manière optimale aux besoins d'usage réels au quotidien. Cela dit, les choses ont tout de même évolué positivement au cours des dernières années, avec le développement d'une ergonomie et d'une fonctionnalité accrues.

CC : Enfin, comment voyez-vous la cuisine idéale ?

P.G : Elle doit appliquer pleinement les principes de fonctionnalité en exprimant une conception pratique et simplifiée de la cuisine. Or, ce

n'est pas toujours le cas, comme les consommateurs peuvent le constater quotidiennement avec les appareils ménagers : ils sont souvent tellement sophistiqués qu'on ne sait pas comment utiliser toutes leurs possibilités. De manière plus générale, la cuisine idéale ne serait pas forcément grande.

Elle doit l'être si c'est une pièce à vivre, encore faut-il savoir ce que signifie concrètement cette expression médiatique. Mais elle peut être petite si elle a avant tout une vocation fonctionnelle. De même, elle doit être ouverte sur l'habitat dans une maison de campagne ou une résidence secondaire ; mais elle doit être fermée si elle est dans un appartement. Les gens que vous recevez n'ont pas à voir ce que vous préparez. Il n'est pas question de mystère, mais d'élégance. De même, la cuisine doit être organisée de façon utile, avoir des rangements judicieusement placés et ne pas compter de gadgets. Il faut prévoir des endroits où mettre les choses sales comme les torchons et serviettes qui ne doivent pas rester visibles. Les poignées doivent être solides et on doit pouvoir ouvrir les portes et tiroirs brutalement.

La forme de cuisine importe peu : en U, en L, avec un bloc central multifonction. Ce qu'il faut en tout cas, c'est avoir un plan de travail grand, de bonne qualité et qui reste fonctionnel pour préparer les plats. Mais cela ne suffit pas : il doit aussi être complété par un espace sur lequel vous pouvez dresser les repas à venir, en posant par exemple vos 6 ou 8 assiettes d'entrées pendant que vous préparez le plat principal. Une table est ainsi presque indispensable dans une cuisine. ■

Déguster les relations humaines

Né le 9 avril 1950 à Apinac dans la Loire, Pierre Gagnaire s'est d'abord distingué dans son restaurant de Saint-Étienne, par son cadre très contemporain et audacieux pour l'époque, et par ses inventions culinaires lui valant une première fois trois étoiles au guide Michelin. Suite à des difficultés financières, il a fermé son restaurant de Saint-Étienne en 1995 pour venir s'installer à Paris, rue Balzac où il a retrouvé ses trois étoiles quelque temps plus tard. Sa notoriété internationale déjà assise s'est développée avec les ouvertures du Sketch à Londres en 2002, d'un second établissement parisien, le Gaya Rive Gauche (rue du Bac) et de restaurants à Tokyo en 2005, Hong Kong en 2006, Courchevel en 2007, Dubaï et Séoul en 2008. La prochaine ouverture est prévue en décembre 2009 à Las Vegas. Décoré de Légion d'Honneur et Commandeur des Arts et des Lettres, Pierre Gagnaire est membre de l'Académie Culinaire de France qui regroupe l'élite du monde culinaire. Créée en 1883, elle est la plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Pâtisserie du monde. Elle apporte son soutien à tous ceux qui par leurs actions font rayonner la cuisine française dans le respect de ses traditions et de son évolution.

Privilegiant la qualité des relations humaines, curieux et ouvert d'esprit au-delà du cadre de la haute gastronomie, ce grand chef iconoclaste peaufine son art par ses découvertes pour concevoir une cuisine très créative, transformant en moments uniques la révélation de saveurs insoupçonnées, dégagées par des ingrédients jugés modestes par nombre de ses pairs. Pierre Gagnaire utilise aussi des applications de la gastronomie moléculaire, collaborant régulièrement avec le physico-chimiste Hervé This, interviewé dans Culture Cuisine n° 1.