

LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers Sociétaires, Chers Amis,

La saison estivale touche à sa fin et j'espère que vous avez tous pu prendre un repos bien mérité en famille ou avec des amis.

Nous avons connu ces derniers mois une période électorale bien agitée : mise au tapis des favoris lors des primaires de la droite, du centre et de la gauche, élimination des deux partis historiques français au second tour de la présidentielle et émergence d'un mouvement politique inexistant il y a encore un an, puis victoire d'un jeune président, le plus jeune de notre cinquième république. Enfin, les élections législatives ont elles aussi surpris en laissant ce jeune parti se tailler la part du lion en remportant la majorité absolue des sièges de notre Assemblée.

Après les attentats de 2015, toute cette agitation politico-médiatique n'a pas été favorable au bon développement des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, et certaines sont en grande souffrance malgré la qualité de leurs prestations.

Souhaitons que notre nouveau président, aidé par ses nouvelles équipes, sa jeunesse, son énergie, sa connaissance du milieu des affaires, saura redonner à notre économie le dynamisme dont elle a tant besoin.

Pour ce qui est de la vie de notre association, nous avons organisé le 10 juin notre traditionnel concours de boules lors de la journée familiale. Nous avons profité d'un temps très ensoleillé. Le pique-nique était comme d'habitude très apprécié de tous. Vraiment une belle journée dans une ambiance très sympathique.

Le 17 juin, avec quelques-uns de nos administrateurs, nous nous sommes rendus à Cormeilles-en-Parisis pour visiter après travaux et transformations notre belle maison de retraite. Je pense que tous les participants ont été ravis de cette visite. Après quoi notre ami et administrateur Bernard Leprince nous a chaleureusement reçus chez lui pour un succulent barbecue.

Enfin, le 4 juillet, notre directeur Pierre



Miécaze et notre consultant et ancien directeur Patrice Trincali se sont vu remettre par Guillaume Gomez à l'hôtel Westin les insignes d'officier du Mérite agricole tandis que notre administrateur James Berthier s'est quant à lui vu remettre par Gabriel Paillason ceux de chevalier du Mérite agricole. Votre serviteur a reçu pour sa part ceux de chevalier des Arts et Lettres des mains de Guillaume Gomez.

Je vous souhaite à tous une bonne rentrée remplie de plein de belles et bonnes choses pour vous et vos familles. Allez, haut les cœurs!

Votre bien dévoué.

Christian Millet



**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**

Avec Chefsquare,
**FAITES RAYONNER VOTRE PASSION
ET VOTRE RESTAURANT**



Rejoignez Chefsquare, la nouvelle offre de l'Atelier des Sens qui permet aux gourmets de réserver un moment privilégié dans les cuisines des meilleurs chefs. Partagez ainsi votre savoir-faire auprès d'une nouvelle clientèle, gagnez en visibilité et dynamisez votre restaurant.

01 44 56 94 45 ou partenaire@chefsquare.fr - chefsquare.fr

chefsquare

By Atelier des Sens

COURS DE CUISINE AU RESTAURANT

Sommaire



p.4



p.20



p.38



p.54



p.66



p.70

N° 909

**SEPTEMBRE/OCTOBRE
2017**

4

EN COUVERTURE

Alain Passard

20

UNE MAISON DE TRADITION

Ninette et Patrice Demangel

38

DÉCOUVERTE

Franck Charpentier

54

UN CHEF, UN PARCOURS

Marc Morel

66

AUTOUR DU CHEF

Hannah et Pauline

70

SOIRÉE BLANCHE

Disciples d'Auguste Escoffier

76

RENCONTRE

Jean-Luc Colombo

80

ÉVÉNEMENT

Assiette d'or

82

VIE DE LA SOCIÉTÉ

Distinctions honorifiques

83

IN MEMORIAM

En couverture,
Alain Passard

© Sylvain Monjanel 2017





PARIS, L'ARPÈGE

Alain Passard

« Vivre pour la création, pour trouver ce qu'on n'a pas inventé! »

Alain Passard élu « Meilleur Cuisinier du monde » par ses pairs en 2017, année où ses œuvres ont été exposées à l'Open Museum du Palais des beaux-arts de Lille, voilà l'occasion rêvée de revenir sur une figure emblématique de notre profession, pape de la cuisine légumière et gourou d'une génération, pour l'avoir ouverte sur une autre dimension, dépassant la transmission empirique des connaissances : l'art!

Les articles qu'on lui consacre, par leur diversité, laissent sans voix ceux pour qui la définition du cuisinier doit se cantonner à celle du dictionnaire : « ... Celui ou celle qui a pour vocation de faire la cuisine. » Pour autant, si on enferme son talent dans le champ réducteur de cette formule, on a tout faux. Imaginons ! Si d'aventure, il était élu à l'Académie française, il ne se contenterait pas de redéfinir le terme de cuisinier pour en prolonger les résonances, mais serait aussi le couturier de son habit vert... et le concepteur de la poignée de son épée.

Passionné par tous les arts, le cuisinier est multiple. C'est à ce titre qu'il compte parmi ceux qui ont apporté un nouveau souffle à sa profession, une nouvelle respiration au tempo de la sensibilité de chacun de ses disciples qui, aujourd'hui, représentent les piliers de son école. Une légion à laquelle il a enseigné que la cuisine, ce n'est pas que les fourneaux, pour paraphraser le titre avant-gardiste de l'ouvrage d'Alain Chapel, *La cuisine, c'est beaucoup*

plus que des recettes, paru aux éditions Robert Laffont, en 1980.

C'est d'ailleurs en ce début de décennie, plus précisément en 1983, au cours du glorieux épisode du Duc d'Enghien sur lequel nous reviendrons, qu'Alain, décrochant deux étoiles, devient à 26 ans le plus jeune chef étoilé de France. Le voilà donc passant de l'ombre à la lumière des projecteurs, proie d'une presse avide de cerner la personnalité du jeune virtuose.

Le geste

Normal ! Comme le soulignait Chateaubriand — connu aussi en cuisine sous l'identité d'une épaisse tranche de filet de bœuf —, nombreux sont ceux capables de citer l'embouchure d'un fleuve, mais plus rares ceux qui connaissent où il prend sa source.

Pour le plus grand fleuve breton, la Vilaine, c'est à Juvigné dans les collines du Maine. Pour le plus esthète des cuisiniers bretons, c'est à La Guerche-de-Bretagne, en Ille-et-Vi-

laine où il est né le 4 août 1956. Et pour ne pas déroger à la règle au pied d'une grand-mère, comme tout chef qui se respecte. Mais pas que ! Outre sa grand-mère cordon-bleu à laquelle il rendra un vibrant hommage, créant une recette « Le canard Louise Passard » (rôti au four, farci de ses abats sur pommes d'arphin), au lendemain d'avoir obtenu ses trois étoiles en 1996, il y a un



père, une mère et un grand-père. L'ensemble formant un quatuor ayant pour dénominateur commun la passion du geste, chacun dans leur discipline. Geste dont il fera le constant éloge, le voulant aussi précis que rare dans sa profession pour rimer avec perfection. Dans

cet esprit, ce sera notre première grande toque à professer que la création relève de la dynamique du gommage de ce geste :

« Cela nécessite douze gestes la première fois. Je veux que cela se résume à trois. Il faut donc en gommer neuf pour atteindre les trois objectifs : pureté, sobriété, chic. »

Passion du geste, dans une famille où l'on s'accomplit à partir du même préfixe : quand ce n'est pas l'art, c'est l'art-isanat. Ce qui contribuera à rendre sa signature unique, les autres arts, qu'il s'agisse de la musique, de l'art pictural, de l'art plastique ou de la haute-couture, s'intégrant dans sa démarche de cuisinier. Et par-delà, cette liberté d'expression, sel de tout tempérament artistique, qui lui donnera

l'audace de gommer d'un trait un passé des plus brillants pour ouvrir les portes de la haute gastronomie à la cuisine légumière.

Éveil à l'art

Salut l'artiste ! Sa passion pour la musique, et plus particulièrement le saxo, il la doit à Louis son père, délégué agricole fondateur du Mélodique orchestre – coqueluche des bals du samedi soir de sa Bretagne natale. Homme orchestre, il maîtrisait aussi bien la batterie que le saxo, la clarinette ou la scie musicale :

« Il parlait peu. C'est lui qui m'a enseigné que la parole était d'argent et le silence d'or, accor-

dant la plus grande importance aux messages transmis par les sens. Comme à la grâce qui est un don divin. "Faut que tu aies la grâce, mais ne t'inquiètes pas, me disait-il, tu l'as!" »

Sa passion pour la couleur, le graphisme, il la doit à Marcelle, sa mère, couturière, digne de remporter le dé d'or de la haute-couture, conférant la grâce dans le paraître à toute la famille qu'elle habille de pied en cap avec le charme discret du chic :

« J'admiraient tout autant sa dextérité à coudre que son grand plan de travail, patchwork de craies, bobines de fil multicolores, coupons de tissus, composant une œuvre d'art, sans cesse renouvelée par de nouvelles touches de couleurs au gré de ses travaux. »

Sa passion pour la sculpture, les volumes, il la doit à l'aïeul ; Auguste, son grand-père maternel, sculpteur et vannier :

« Après de lui, j'ai découvert l'univers des formes. J'adorais venir dans son atelier apprendre la vannerie. Tresser des végétaux me plaisait... bien avant de les cuire! »

Louise

Demeure Louise, sa grand-mère paternelle qui, au confluent de toutes ces influences artistiques et artisanales, va présider à sa destinée, en lui enseignant l'école du feu, qui est l'art de cuire. Maîtresse femme, se partageant entre les fourneaux de l'hôtel restaurant Grosset-Pinault et sa ferme qu'elle a aménagée en table d'hôtes, accueillant chaque midi tous les enfants des fermes voisines. Outre la technique, elle aussi, c'était une artiste du verbe à sa manière, une conteuse :

« Elle m'a raconté la cuisine comme une chanson de geste, un conte de fées plutôt que comme un métier. Elle m'a familiarisé à la cuisine en la faisant passer pour un terrain de jeu sur lequel





j'allais beaucoup m'amuser, m'aidant avec une patience et un soin infinis à prendre connaissance de moi-même en développant mes cinq sens. Exceptionnelle rôti-seuse, elle maîtrisait les cuissons par sa seule expérience. Pas besoin de thermostat ni de sonde. C'était à l'œil, au toucher, à l'oreille, à l'odeur. J'aimais la

voir tendre l'oreille pour écouter le chant du feu sur une cuisson. Son visuel était déterminant. Elle savait d'instinct quand il fallait ouvrir la porte du four. Elle aurait pu me faire croire qu'elle avait avalé un réveil! »

Yves Briand

Quand il n'est pas au sein de sa famille, si diverse en talents, il est au foot. Ou au lycée. Mais sans grande conviction. Logique, initié à la cuisine comme à la pâtisserie, c'est cette dernière qu'il souhaite en priorité découvrir, une lubie à la clé : apprendre à faire des boudoirs, ces biscuits et piliers moelleux des majestueuses charlottes inventées par Antonin Carême. Sens de l'esthétique oblige ! Le voilà donc chez un pâtissier de la Guerche-de-Bretagne et non des moindres, Yves Briand :

« **Un grand pâtissier n'exerçant**

son art qu'au travers des meilleurs beurres et des œufs pondus du jour par des poules qui ont eu des émotions. Pain de Gênes, gâteau de Savoie comptaient parmi ses classiques les plus appréciés. C'était aussi un excellent formateur, à l'écoute des jeunes, très amusé que je m'acharne à vouloir devenir le champion des boudoirs, puis des tuiles. »

Passé maître dans cet art, il annonce à sa mère qu'il sera cuisinier. Tout en lui promettant qu'il apprendra son métier avec rigueur, prenant exemple sur Hervé, son frère aîné, séminariste.

Michel Kéréver

C'est à la faveur d'une petite annonce parue dans *Ouest-France* qu'il entre en apprentissage, le 26 août 1971, au lendemain de son quinzième anniversaire. Et pas chez n'importe qui. Chez Michel Kéréver en son Lion d'or à Liffré, couronné d'une étoile en 1970, jumelée



Louise, sa grand-mère.

d'une seconde en 1974. Première parenthèse avec le chef — qui commença sa carrière de chef potager à l'hôtel Royal d'Évian, clin d'œil aux légumes ! Mais aussi rencontre essentielle et indissociable de son ascension professionnelle avec un chef, parmi les premiers les plus prompts à comprendre qu'il fallait désencombrer la cuisine des sauces trop riches et superflues pour que le produit puisse pleinement s'exprimer. Plus tard, l'apprenti rendra un très bel hommage à son maître d'apprentissage, préfaçant son ouvrage, *Le Grand Classique de la Cuisine française* paru aux éditions Sud-Ouest en 2003. Je cite :

« **L'un de mes souvenirs les plus forts ? Michel Kéréver choisissant ses produits sur le marché de Rennes. Il se produisait alors quelque chose d'incroyable, d'indéfinissable. On sentait, dès les achats, que sa créativité était déjà en marche. Les légumes, les fruits, le poisson... il ne touchait à rien. Son œil très affûté naviguait du produit à la personne qu'il avait en face de lui. Tout était visuel. Quand ensuite on montait dans la fourgonnette gorgée de matières premières en devenir, l'inspiration, la générosité, la rigueur et le souci de perfection du chef étaient tangibles. Technicien de haute volée, grand rôtiisseur, grand saucier, s'ouvrant au service à l'assiette, à de nouveaux modes de cuisson, aux mariages originaux, d'herbes et de condiments, ce fut un apprentissage fantastique ! »**

Coup de blues

C'est ce qu'il dira avec le temps. Car après y avoir fait son apprentissage, obtenu son CAP et rempli un an au poste de commis, il est tenaillé par le doute :

« **Sa passion pour le sport en est la cause principale, se souvient Michel Kéréver. Son équipe de foot de La Guerche classée en**



Avec Michel Kéréver, son maître d'apprentissage.



La transmission.

division d'honneur, il en avait assez de m'entendre dire à ses copains venus le chercher qu'il avait trop de boulot. Il n'avait plus le temps de se consacrer ni au vélo ni à l'athlétisme. Quant à sa superbe moto Norton, elle ne lui servait qu'à faire l'aller-retour boulot-dodo. »

Retour à la pâtisserie le temps de patienter en attendant son incorporation sous les drapeaux au 3^e RPIM de Carcassonne.

Passionné de parachutisme comme son père — il compte aujourd'hui plus de mille sauts, en solo ou en équipe ! —, le béret rouge de para, il en rêve. Et puis les sauts vont lui rafraîchir les idées, si ce n'est les lui remettre en place. Mais non, sa décision semble irrévocable. Quand la gourmandise de son capitaine va produire un miracle. Apprenant

par hasard qu'Alain a été Meilleur Apprenti de Bretagne, l'officier se met à saliver. Et l'envoie au mess, lui donnant carte blanche pour le régaler au mieux de ses talents :

« **J'étais en rupture, mais ça m'a remis d'aplomb. M'exprimer pour la première fois comme je le désirais m'a amené à revenir sur ma décision. J'avais l'impression que le mess, c'était mon propre restaurant. J'y ai donc remis de l'ordre et j'étais un cuisinier heureux et fier que l'on fasse grand cas de mes sauces aigres-douces. »**

Alain Senderens

Remotivé, il postule chez Émile Jung, Jean-Louis Palladin et Gas-

Ses seconds de gauche à droite, Matthieu Lecomte et Anthony Beldroega.



ton Boyer, couronnés alors de deux étoiles. Ce sera La Chaumière de Gaston Boyer et son fils Gérard :
« **Gaston Boyer m'a beaucoup appris. Pas forcément par ses recettes, mais par son sens inné et sa prodigieuse maîtrise du feu avec les produits.** »

Commis, il a désormais suffisamment d'épaisseur pour qu'un an plus tard Gaston Boyer, qu'il vénère, l'envoie chez Alain Senderens qui lui propose très vite le poste de second :

« **Un personnage d'une sensibilité remarquable. On savait qu'on avait en face de nous quelqu'un d'autre qu'un cuisinier. J'ai un profond respect et une grande affection pour M. Senderens qui vient de nous quitter. Il a bouleversé tous mes codes. J'ai vécu des moments très forts à l'Archestrate, dont l'arrivée de la troisième étoile en 1978.** »

Puis retour chez Gaston Boyer et son fils Gérard, toujours dans sa Chaumière, au poste de second. Et rebelote, puisque c'est au tour de La Chaumière d'accrocher trois étoiles

à son fronton en 1979.

Jamais deux sans trois. Les prochaines trois étoiles qu'il vivra seront les siennes. Mais en 1996. En attendant, il aimerait bien s'installer à Reims où il se plaît tant.

Le Duc d'Enghien

Faute d'opportunité, il se résigne à accepter le poste de chef dans un Relais & Châteaux de Normandie, n'imaginant pas une seule seconde retrouver Michel Kéréver à qui Pierre Ducis, propriétaire du casino d'Enghien, vient de confier la direction de la restauration.

« **Créateur du millefeuille au chocolat!** »
Pas plus que le chef du Lion d'Or n'imagine un seul instant lui proposer le poste de chef, le sachant auprès de Gaston et Gérard Boyer, ses amis. Jusqu'au moment où le propriétaire de l'établissement Relais & Châteaux l'appelle pour lui annoncer qu'il est en pourparlers avec son poulain :
« **Tombé des nues, je lui ai confir-**

mé qu'il ne pouvait pas faire un meilleur choix, avant de contacter Alain pour en avoir confirmation. »

C'est bien vrai ! Et Kéréver de se lamenter de ne pas l'avoir su plutôt, alors qu'il cherche un chef ! Les discussions n'étant pas assez engagées pour qu'il ne puisse se dédier, Alain finit par se libérer pour occuper le poste de chef au Duc d'Enghien. Là même où, pour la petite histoire, alors à l'enseigne du Grand Comptoir, Gaston Boyer officia jusqu'en 1960. Faites vos jeux ! Naît ainsi leur duo à quatre mains, Kéréver conseiller à ses fourneaux du Lion

d'or, cinq jours sur sept, et Passard devant les fourneaux des

Ducs à temps complet. Faites vos jeux, rien ne va plus ! S'ensuivent quatre années de grande complexité marquée par l'arrivée de la première étoile en 1982, puis la seconde l'année suivante, ce qui n'a rien d'étonnant pour Michel qui a misé en plein sur son poulain :

« **Remarquable cuisinier, Alain**



est un excellent pédagogue, un fin diplomate et un éblouissant pâtissier, créateur du mille-feuille au chocolat, tant louangé par Pierre et Michel Troisgros. Doublé d'un bon boulanger qui nous faisait de bons petits pains chaque jour. »

C'est ainsi, signe prémonitoire, qu'il se sera fait remarquer au pied des tapis verts, lui qui allait devenir le cuisinier des végétaux...

L'Arpège

1984. Kéréver s'étant séparé de son Lion d'or et son épouse Nelly devenue directrice du Grand Hôtel d'Enghien, Alain va vivre son dernier poste de chef, employé au restaurant étoilé le Carlton, à Bruxelles, propriété de l'incontournable Jean Meillan. Dans sa brigade comme chef pâtissier un certain Pierre Hermé...

Le temps de le couronner d'une seconde étoile et retour à Paris. 1986. Alain Senderens, installé au Lucas Carton, s'est séparé de son Archestrat devenu un temps l'Argonne. La parenthèse durera moins longtemps que la meurtrière bataille du même nom. Le 14 octobre de cette même année, l'Arpège ouvre ses portes, avec cette explication: « Arpège » parce que l'enseigne doit forcément commencer par un A, couverts et nappes étant siglés de

cette lettre, le chef n'ayant pas les moyens d'en changer. « Arpège » aussi, bien sûr, parce qu'il désigne un accord de musique, l'une de ses autres passions.

L'année de son installation, il prend une étoile, la deuxième en 1988 et la troisième en 1996.

1956-1996. La quarantaine rugissante, la consécration marque la fin du premier acte : son ascension. Arrêt sur image. Appuyez sur *replay* pour revenir à la source et mieux comprendre cette différence largement commentée qui fera date et école, comme Pierre Gagnaire ou Marc Veyrat, lorsque le rideau se lève sur le second acte : sa consécration.

Cuisinier, peintre, musicien

Fort de son amour tous azimuts de l'art, les lecteurs du *Figaro* du 2 mars 1996 découvrent un cuisinier photographié devant ses fourneaux, mais aussi devant son chevalet et... au saxo! Tandis que François Simon cite l'un des plats qui lui valu les trois étoiles, « L'aiguillette de homard et navet à l'aigre-doux au romarin », soulignant son aspect graphique et particulièrement représentatif de sa signature : « ... **des aiguillettes toutes droites dans l'assiette, comme des baguettes de tambour. Le secret ? La bestiole est passée à trépas, cambrée (par un système de ficelles).** »

Tandis que notre regretté confrère Michel Piot flaire, en un coup de plume, l'influence qu'a l'art dans sa cuisine : « ... **le cheminement rectiligne vers la recherche du dépouillement absolu, celui qu'en peinture évoquent les ultimes et mystérieuses recherches d'un Matisse en sa chapelle du Rosaire à Vence, est singulièrement apparent.** »

Et bien sûr, au-delà, l'œil de l'artiste au toucher délicat, sensible raffiné qui introduit l'art sous toutes ses formes dans l'assiette, il y a le cui-

