

PORTRAITS
de CHEFS
PORTRAITS
de CHEFS



SOMMAIRE



Tous droits réservés
© 2023, éditions CFBL

Les éditions CFBL
ISBN : 978-2-492808-05-0

- 6 Ghislaine ARABIAN
- 10 Olivier BARBARIN
- 14 Pierre CAILLET
- 18 Stéphane CARBONE
- 22 Thierry CHARRIER
- 26 Danielle CROST
- 30 Elodie & Matthieu EVRARD
- 34 Rémi LEBON
- 38 Bernard LEPRINCE
- 42 Mickael MOURAGNON
- 46 Jean-Marc TACHET

EDITO



Textes : Valérie Aussenard
Illustrations : DEC
Mise en page : www.fraktal.fr

L'amour du bon...

Depuis trois ans, véritable terre de la Gastronomie, la Normandie accueille celles et ceux, nombreux, qui participent au Trophée des Léopards. L'évènement concourt à son échelle au rayonnement de cette belle région, en réunissant le temps de quelques jours, producteurs, agriculteurs et chefs. Tous unissent les maillons de la chaîne pour présenter au plus grand nombre leurs savoir-faire que nous nous efforçons de relayer auprès du grand public.

Le respect pour la terre, la passion, l'amour du travail bien fait ne s'expliquent pas, ils se vivent. Avec confiance, ces hommes et ces femmes partagent leur amour de l'excellence et comprennent nos exigences ; celles de notre goût et du bien manger. On ne fait rien de bon sans de bonnes matières premières, c'est juste le début du chemin pour transmettre des émotions, préserver des savoirs...

Histoire, passion et transmission sont les trois piliers de ces acteurs impliqués, médiateurs authentiques au service du goût, que vous découvrirez au fil des pages. A travers ce livret, vous pourrez saisir quelques portraits qui nous nourrissent et qui se remettent quotidiennement en question, pour toujours avancer.

J'adresse mes remerciements à toutes celles et ceux qui participent à nos côtés au succès du Trophée des Léopards, et notamment à la Région Normandie et à son président, Hervé Morin.

Marie Sauce

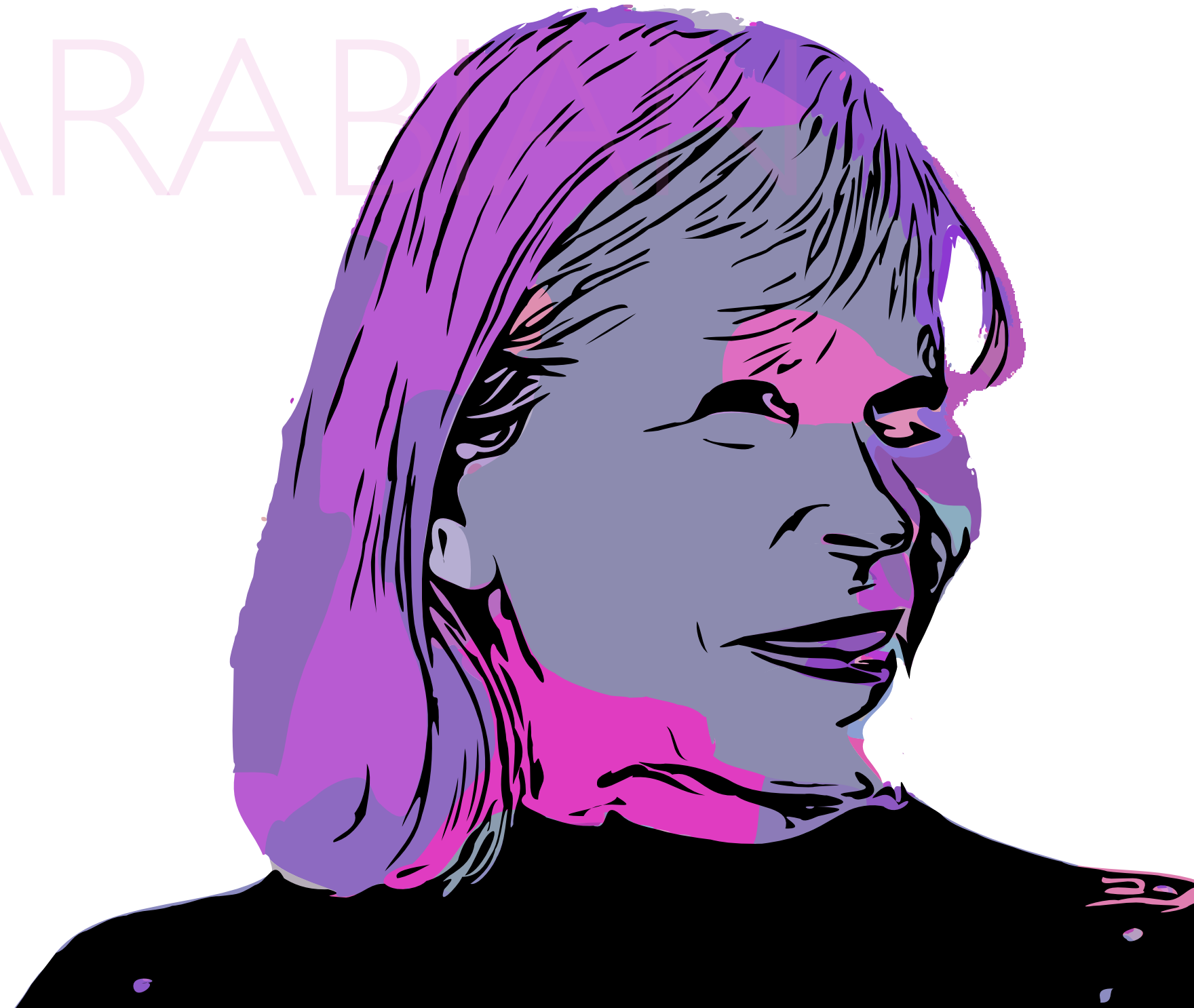
Fondatrice du Trophée des Léopards

Ghislaine ARABIAN

Elle vient de se poser, après un service bien cadencé auprès d'une clientèle, souvent d'habités. Féminine, en tenue sobre et monochrome, elle complète l'allure avec un joli rouge franc sur les lèvres et nous sourit. Tout a débuté avec un sourire justement, celui de Thierry Cambier. Ghislaine Arabian est une femme très intuitive...Fidèle parmi les fidèles, il est toujours à ses côtés au restaurant qu'elle a ouvert à Paris en 2007, Les Petites Sorcières. Avec patience, il va tout lui apprendre du métier. Le professeur offre tout son savoir-faire, quand l'élève d'alors répond avec créativité. La profession et la critique sauront faire la révérence, auprès d'une femme de surcroît et sans précédente.

La dame est du Nord. Les origines flamandes sont solidement ancrées, dans le teint clair et blond, dans le phrasé direct, dans la cuisine et surtout dans le cœur. Elle y revient pour reprendre le souffle, arrêter le temps, pour ces mélanges d'odeurs à nulle autre pareille et contourne « Le trop loin, trop longtemps ». Là-bas, elle est face à la mer du Nord. « Quand le temps est dégagé, je vois l'Angleterre ».

De son séjour chez les religieuses, elle se rappelle sœur Marie-Pierre articulant les dictées. Elle l'entend encore et scande la mimant « Les tomates sont rouges ». On pourrait se demander si ce n'est pas là que tout a commencé !



Qualifier la cuisine des Flandres est instantané et d'une fraîcheur infinie : « C'est chouette ! » lâche-t-elle avec l'œil rieur. Elle l'incorpore, « Je mets du flamand dans la cuisine française » et en révèle par contraste les caractéristiques. Pas de chichis chez cette femme qui a fait le choix de l'affect pour une alliance réussie des deux cultures.

Bien qu'autodidacte dans le métier, elle assène que l'apprentissage est essentiel ; « La formation est la base de tout. Puis tout se fait au fur et à mesure ». Le message aux apprenants est fort et clair : « C'est une compétition d'abord avec soi. Il faut toujours donner beaucoup de soi-même. Ensuite, il ne faut pas se laisser dépasser par les autres ». Et l'assiette ? « Elle doit être joyeuse ! Qu'elle m'épate, qu'elle me surprenne, que les papilles rugissent ! ». Membre d'un jury très impliqué pour le prochain Trophée des Léopards, Madame Arabian a-t-elle un désir ? « Oui, pensez à nos papilles ! ».

La cheffe n'a pas de carcan dans la tête. Son leitmotiv tient en un mot « Rien d'impossible » et la riposte souvent entendue ; « Comment ça, on ne peut pas ! » est bien le relief avoué d'un caractère trempé. « On n'invente pas, on ne recrée pas, on joue avec la cuisine ». Elle aime dire avec humilité qu'elle avance, que la cuisine est un terrain où on évolue en permanence, où on reprend ce qui existe.

Proust peut aller se rhabiller. La réponse vise toujours le trajet le plus court. Gastronomie ou cuisine, elle tranche, « Au départ, c'est toujours de la cuisine ! » A la question, une leçon de vie, elle répond « La patience ». Quant à un mot qui serait récurrent chez elle, elle répond aussi sec « Merci ». A qui l'adressez-vous ? « Aux gens, à la vie ! ». Un sentiment immuable ? « ...Le plaisir toujours, je ne suis jamais rentrée dans ma cuisine sans plaisir ». Quant à son métier au quotidien, elle renchérit sa passion ; « J'apporte ce que j'ai envie de faire, je change tous les jours ».

Parce que la thématique l'amuse et répond à un souvenir d'enfance, elle a gardé le nom du restaurant Les Petites Sorcières. Elle revoit les feux dressés pour elles une fois l'an. Là-bas, à Gand, on y croit encore. Elle pratique une ironie pince-sans-rire délicieuse et apprécie le décalé. Comme cette anecdote où le cocktail d'un jeune serveur maladroit atterrit sur la tête d'un chauve, lors d'une réception. Il aurait peut être dû faire l'acteur.

L'aparté vers la magie laisse découvrir une sensibilité artistique derrière ce visage aux yeux qui scrutent et pétillent. Cette fan de Nina Hagen (pour son style et ce qu'elle fait) et de Krawerk, (groupe de musique électronique allemand pour ceux qui devraient en écouter davantage), arbore des Dr.Martens parce que colorées voire lamées, confortables et antidérapantes ! Bien que le penchant pour chausser la couleur soit avéré, en ce qui concerne l'art, l'objet et le volume, Ghislaine affiche un parti pris pour l'épure.

Conférencière par ailleurs, elle aborde des thématiques variées (leadership, management) selon l'angle de son métier. D'esprit synthétique, la célèbre cuisinière a expérimenté une réalité : « En cuisine, l'équipe ne peut pas être dissociée. Il ne faut pas de hasard. Il faut connaître et tenir les clefs ». Attentive, elle alerte sur l'emprise des réseaux sociaux, sur les influenceurs qui pourraient dicter le goût, « C'est gênant, cette uniformité ! ».

Oui, cette femme dit ce qu'elle pense, n'aime pas les fioritures et touche l'essentiel. Dans ses yeux, si on y regarde bien au fond, on peut voir la mer, le plaisir d'être, de vivre et de transmettre. Il y a aussi cette vérité en soi ; ne pas se mentir, ne pas tricher, et une exigence absolue, d'abord vis à vis d'elle-même.

On reprendra ce mot, si simple et presque nu, qui sait reconnaître le bien fait.

Pour ce que vous êtes, pour les portes que vous avez ouvertes...

Merci Madame Arabian.

Merci Ghislaine.



Olivier BARBARIN

Des origines auvergnates forgent très tôt un caractère tenace et indépendant. Cet « amoureux du beau geste qui voulait travailler de ses mains », aime créer de A à Z. Il a pensé coutellerie puis ébénisterie avant la cuisine qu'il découvre avec passion. Les grandes maisons s'enchaînent, Olivier Barbarin sillonne le pays mais c'est la Normandie qui saura le retenir. « Elle est douce à vivre » déclare-t-il et ajoute que ses fournisseurs sont normands et de proximité à plus de 90% ; « Je me suis intégré localement, j'ai mon réseau ici ».

« A cœur vaillant, rien d'impossible » est sa devise. Il décide de monter son propre restaurant, Le Magma, en Normandie. Un mobilier choisi et coloré, des photographies grand format, de l'artisanat d'art, des vestiges volcaniques et millénaires cohabitent pour offrir un écrin de choix aux convives qu'il accueille. Son second, Romaric Catherine officie à ses côtés, à l'étage, dans une cuisine totalement ouverte : « Cela amène à aller vers le client. C'est un pas, une ouverture vers la salle pour une meilleure compréhension ».

Ici, pas de cartes ni de menus. Le chef cuisine au jour le jour, pour un changement de plats midi et soir. « Je veux apporter la plus grande fraîcheur dans tout ce que je fais, donc on change tous les jours ». Il revendique une offre différente et souple. « Accueillir chez soi, c'est une liberté totale et un gage de plaisir. Si on n'aime pas, on peut changer le plat. On s'adapte à tous les régimes ». Il y associe les plats Vegan ; « Ce sont de vrais plats. On ne reprend pas les accompagnements ».

Il rebondit face à l'attitude d'une clientèle plus curieuse. « Les gens viennent chez moi pour découvrir une cuisine décomplexée. La cuisine est subjective. S'ils peuvent être désorientés au départ, ils ressortent emballés ». Ils peuvent savourer une autre cuisine, à l'apprêt audacieux telle cette recette de Saint-Jacques et pieds de cochon. Le chef est toujours partant face à la proposition : « Ici, la règle, c'est qu'il n'y a pas de règles. On emmagasine du goût dans les différentes maisons et on fait des mélanges en piochant dans notre bibliothèque ».

« La rate au court bouillon », c'est fini, il a connu. Le plaisir, c'est vivre, c'est le travail bien fait, c'est transmettre de la belle cuisine en préservant chaque étape. La cuisine « cuisinée » est affaire de respect ; « Un vrai jus de viande a besoin de 24 à 36 heures ». Il retrace les temps de préparation d'un lièvre à la Royale, transmettant la patience, la politesse entière due à la recette et son déroulé dans le temps (entre 5 à 7 jours). « Allez trop vite et vous n'aurez plus du tout les mêmes saveurs. C'est la saveur du plat qui en est modifiée ». Il résume avec la répartie d'Alain Chapel : « La cuisine, ce n'est pas que des recettes ! ».

Cet amateur de boxe anglaise, qui n'a pas raccroché les gants, a la démarche d'un coach auprès de la jeunesse ; « Il ne faut rien lâcher ! ». Il prône l'honnêteté d'abord envers soi-même ; « Quand on s'embête quelque part, il faut changer. On ne peut pas plaire à tout le monde, on y arrivera ailleurs. Mieux vaut dire les choses et se donner les moyens ». Par une gestuelle des mains significative, les doigts imbriqués, il rappelle l'importance de l'ambiance au sein d'une équipe ; « Il faut être soudés en cuisine ».

Olivier Barbarin est membre du jury du prochain Trophée des Léopards. Cela contribue à « pérenniser le métier, à fédérer les jeunes talents ». De son statut d'apprenti, il retient le lien particulier tissé avec son maître d'apprentissage, Monsieur Sachapt (MOF 1972) qui lui a révélé ce métier devenu une passion. Il associe à la réalité de cette double implication de vraies valeurs et y greffe « un style, une façon ». Le chef du Magma insiste sur la persévérance à tenir ; « C'est toujours et avant tout, un travail bien fait. Apprendre à faire un jus prendra des années ».

Pour le concours, il appelle « Un plat franc, direct, sans froufrous. De la précision, de la qualité et du goût surtout ! ». Lui-même adopte cette ligne de conduite ; « J'enlève tout ce que je veux mettre en plus. Avec peu d'ingrédients, en respectant les temps de cuisson de chacun, en étant précis dans les assaisonnements, on favorise la recherche du bon équilibre. On évite le superflu qui ne fait que cacher ce qui n'est pas fait. Le jus n'a pas besoin d'opulence, s'il est bon ! ».

Souriant, le grand amateur de blanquette de veau « avec les tendrons » ajoute, « on croit réinventer et on s'aperçoit qu'une ancienne recette dormait déjà quelque part, depuis des siècles, dans un ouvrage... La recette est faite pour être mangée, pour vivre, pour évoluer et être transmise à d'autres, aux plus jeunes. Elle ne doit pas être cachée. Il faut la partager...»

Pierre CAILLET

Pierre

CAILLET

A Valmont, à quelques encablures de Fécamp, la maison Caillet sous l'étoile depuis 2012 ressemble à l'idée du bonheur. L'âtre où le geste a laissé son empreinte répond à la sensation de convivialité suggérée. C'est dans cet havre de paix et de travail que nous reçoit le chef Pierre Caillet, entre le jardin aromatique et l'étang qui embrasse presque les baies vitrées.

Tout a commencé ici, avec Cécile, son épouse. Après l'école hôtelière du Touquet, les armes sont faites chez le chef Jean-Paul Jeunet, conscient du potentiel qu'offre la nature. Pierre a une véritable révélation, « on avait tout sous la main ». Le parcours continue chez Romuald Fassenet puis escale en Irlande. Au retour, l'entrepreneuriat les démange, l'aventure est lancée.

Depuis leur arrivée, la reconnaissance du terroir, parfois méconnu des normands est l'enjeu. Sans brusquer, Pierre va vers ce en quoi il croit et inaugure par des amuse-bouches de fleurs et d'herbacés. Il salue l'exemple de la famille Marcon. « Pendant quatre heures à leur table, on traverse l'Auvergne. En rentrant, on décide d'accentuer au fur et à mesure l'empreinte terroir en proposant notamment des fromages 100% normands ». Il rend également hommage au travail d'Alexandre Couillon, (triple étoilé au Michelin), qui révèle le terroir vendéen. « Extraordinaire ! Une vraie émotion devant une cuisine simplement parfaite, qui joue sur les sensations primaires avec une extrême technicité qui s'efface derrière le produit. Cela paraît évident, c'est frustrant de simplicité ! »

L'œil aux nuances chlorophylle s'évade et rebondit au-dessus des eaux tranquilles... « Le fil conducteur de ma cuisine, ce sont les produits du terroir, le végétal ». C'est l'expression d'une philosophie de vie. « L'adaptation est permanente, c'est le règne de la vie. Ma cuisine a énormément évolué en quinze ans ». Il confie que pour lui, « c'est bien autre chose que se nourrir. Il faut nourrir aussi l'esprit » tout en mettant les choses au point, « on ne sauve pas des vies non plus ! » Et pourtant... Bien se nourrir n'a jamais eu autant d'influence sur la santé.

Le challenge, c'est aimer à se surprendre avec des produits qui sont souvent les mêmes et qui arrivent au même moment dans l'année. Au potager, près de 3000 mètres carrés sont dédiés à la culture et assurent une production continue. « J'essaie de retrouver des variétés en lien avec la région. En hiver, le rien au jardin n'existe pas. C'est une idée préconçue. Il vit toujours. On apprend à s'adapter à l'environnement. Entre le plateau et la vallée, il y a deux degrés d'écart, cela impacte les décisions comme celle de l'ensemencement ». Le chef n'hésite pas à emmener les clients au potager pour une pause bucolique. « La cuisine, c'est créer un souvenir, c'est une histoire personnelle. Il ne faut pas la galvauder ». Comme ce grand-père qui lui confie, « vos petits pois m'ont rappelé ceux que me préparait ma mère ». Le chef renchérit, « on joue sur les sensations pour révéler la curiosité, les émotions ».

Le sensitif est le vecteur constant pour accompagner la clientèle, comme lui laisser entrevoir le métier côté coulisses. « Le fait d'offrir la possibilité d'assister à la préparation de son repas modifie le comportement en salle. Ils ressentent ce pour quoi un chef fait ce métier, entièrement axé à leur procurer du plaisir ». La vision de la cuisine s'ajuste à une réalité, « s'il y a de l'attente, c'est parce qu'on a besoin de ce temps-là ».

Son meilleur souvenir professionnel est à Marseille. « C'est le jour où on annonce votre nom au MOF ». Il revoit les chefs Alain Ducasse et Jacques Maximin qui révèlent les dix lauréats, le compliment du chef Michel Roth (Bocuse d'or) ; « Bravo pour ta prestation », lors de la finale. « C'était un rêve de gosse. Je voulais tant faire honneur à mon professeur, Jean-Marc Monpach. J'avais trop d'émotions ». Et les souvenirs... A la maison, il entend souvent qu'il faut se donner les moyens d'arriver. Il revoit son père qui l'emmène à l'école le premier jour, « il y en a six derrière toi, il faut aller jusqu'au bout ». En remontant de Marseille, il revit ce moment si intense que celui de porter pour la première fois le col tricolore. Oui, il y a un avant et un après. Le chef prend acte de l'attente des gens, notamment de la jeunesse. « Conscient du titre, je veux faire tout ce que je peux pour en être digne. En

portant ces couleurs, je porte les valeurs de tous les MOF de France ». Et l'engagement se poursuit notamment par la formation de jeunes cuisiniers, de missions de consulting et d'audit ou d'expertise lors de concours.

Membre du jury du prochain Trophée des Léopards, Pierre Caillet avise les apprenants. « On travaille, on s'entraîne, on persévère. Si on ne gagne pas, ce sera toujours une expérience constructive et celui qui gagne ne gagnera peut être pas la prochaine fois. Il faut rester modeste ». Il encourage, se rappelle son premier TP à l'école hôtelière. Son chef Jean-Marc Monpach lui octroie une note qui répond à un plat cramé mais la révisé, sachant jauger le tout jeune homme malgré son découragement. Pierre conclut, « le principe, c'est d'apprendre, ne pas être khalife avant l'heure. Un jour, on pourra s'exprimer chez soi et décider de prendre les rênes. Quand on aime ce qu'on fait, on n'a pas l'impression d'aller travailler. C'est une question de passion et c'est différent tous les jours ».

Prêt, le tablier cintré à la taille, le chef sort de son étui un de ses couteaux japonais, marquant son goût pour une culture de précision et de dextérité. « C'est magique de transformer la matière, le produit. Je suis un cuisinier, pas un épicier ». Fasciné par l'intelligence de la main, Pierre est admiratif du geste, dans sa technicité, sa perfection, sa magie, et sa beauté. Dans la famille, on travaille la matière, le bois notamment, depuis des générations. « Chez nous, les hommes aimaient les couteaux. Le taillage s'apprend, les yeux fermés. Le couteau, c'est le prolongement de la main. Sentir avant de voir... ».

Au sens propre comme au figuré, l'emprise au sol de l'ancien karatéka est avérée, la lucidité inscrite dans les gènes pourrait-on dire. Face aux distinctions prestigieuses, la tête reste froide, sait saisir l'essentiel et donne ses lettres de noblesse à un terroir tant chéri. Chaque jour, Pierre marque de son empreinte cette terre normande à qui il donne tout. Discret et résolu, il y dessine rien de moins qu'un savoir vivre où le passé et le futur n'occultent en rien l'instant. « Il faut profiter, manger le moment présent ».

Fais ton paradis sur terre, en attendant l'autre, écrivait Jean-Jacques Rousseau.

Pierre est dans le vrai.

Et on aura tout dit.



Stéphane CARBONE

Les Carbone viennent de la Calabre, région cernée par les mers. En observant la botte italienne, on pose le doigt loin devant le talon, face à la Sicile. Voilà, vous y êtes... De ses origines méridionales, le chef Stéphane Carbone garde l'œil brun et pétillant de l'italien du sud et le langage des mains. Rarement posées, elles voltigent pour exprimer, ressentir et annoncer la couleur...

L'histoire commence dans un immense jardin. Sous le regard doux de Lucie, la grand-mère tant aimée, l'amour de la terre s'insinue profondément. Le corps éprouvé par un soleil cuisant, l'aptitude pour l'effort se dessine. Le dimanche est un moment intense et sacré où se rassemble toute la famille. Ici, autour de la table immense, tantes, oncles et cousins se régalaient de la terre et de ses fruits. Le plaisir du partage et la quête du goût naissent du travail amorcé en amont. Les plats s'accompagnent de tomates, de piments et d'oignons plantés tout près. On en distingue les saveurs ensemble et le souvenir reste à vif pour qui sait voir l'homme secret derrière le passionné.

Ensemble... C'est bien le mot qu'on pourrait retenir de cet ancien para qui sait jouer collectif. Son restaurant en est un bel exemple. Ce collectionneur de vélocipèdes éclairés (petites voitures à pédales) sait être bricoleur, souder à l'arc et même se montrer designer. A l'arrière de son restaurant, il crée et matérialise pour son équipe un bel outil de travail. Il épure l'agencement, optimise le geste, perfectionne les circulations et fluidifie le rapport au temps. Il valorise de fait le métier, avec une baie vitrée laissant apprécier, sans le dévoiler, l'office mystérieux œuvrant pour les fins gourmets.



Attentifs et séduits, les clients relèvent une chorégraphie bien huilée qui témoigne du savoir-faire et des missions de chaque membre de l'équipe. Présent partout, le chef observe, circule, rectifie et accompagne, secondé d'une brigade qu'il complimente au passage. Chacun(e) poursuit le « fil rouge », le respecte et sait assembler pour préserver l'identité et la signature culinaire de Stéphane Carbone, riche de ses influences (Calabre, Bresse, Lyonnais et Normandie), de son parcours étoilé et de ses expériences prestigieuses en France et à l'étranger.

Sa cheffe le seconde. Il accorde à ses dames tout son respect pour leur sensibilité. Cette mixité en cuisine est voulue et augure de belles alliances subtiles et délicates avec les produits sélectionnés. Car la cuisine est d'un raffinement extrême. Imaginez une suggestion, presque une pudeur, comme un voile qu'on soulève. En découvrant sa cuisine, pourrait-on dire qu'on se découvre soi-même autant ? C'est un échange avec l'autre mais également une conversation avec soi... Une surprise onctueuse mais profonde, une perspective qui répond à un souvenir, une nouvelle frontière franchie devant l'inattendu !

L'évolution est impérative car elle répond à une réalité exigeante ; les goûts changent et s'affûtent. Les sauces visent la légèreté quand les assaisonnements évitent l'artifice. Des mets végétariens sont suggérés aux côtés des viandes, poissons et crustacés. La palette de saveurs est opulente et heureuse. Aux manettes, on considère l'environnement, le rapport à la terre, la proximité avec elle et les circuits à privilégier. Lucide, intégrant les contraintes à venir, Stéphane Carbone affermit le propos « il s'agit de sublimer le produit, d'en préserver l'authenticité comme une réponse à la chaîne humaine qu'il ne faut pas rompre ». Tout l'enjeu consiste en cet impératif d'« ensemble ». Respecter le travail qui précède, celui de ses producteurs, maraîchers, éleveurs et pêcheurs et le relayer avec panache !

Si le verbe était ancien, on dirait que le parcours est joli. Stéphane Carbone a fait le tour du monde. Il en a assimilé les cultures comme de véritables passerelles gustatives entre les hommes, des trésors qui rapprochent. Quelques grands noms étayaient le métier, en particulier celui de Paul Bocuse ; « Un grand monsieur qui connaissait chacun de ses trois cents employés, et les appelait par leurs noms ».

Initié auprès des plus grands, le chef est bon relayeur. Il se préoccupe de la jeunesse, la soutient quand elle se profile, parfois indécise. Il pense à « des apprenants qui se sont révélés en cuisine et qui peuvent être fiers de leurs parcours ». Le chef, adopté par la Normandie depuis 2004, accompagne la formation professionnelle. Le bon, le beau, la texture, la rupture, le volume, le rythme, les techniques de cuisson, la propreté sont autant de critères qui sont étudiés. Il se rappelle ses débuts où l'information se cherchait dans les livres ; « L'internet est un formidable puits de savoirs pour apprendre vite ». Si transmettre est vital pour le métier, tenir le pouls est une évidence... Les cours de cuisine auprès des amateurs sont à la fois vecteurs humains et « un moyen formidable pour sentir le terrain ».

Bref, tout peut concourir à créer et à maintenir de la belle cuisine qu'il préfère au terme gastronomie. « Dès que je me lève, je vais chercher mes produits, j'échange avec mes fournisseurs, je les valorise, je cherche le mieux, trouver comment on peut avancer... ». Son engagement pour la Région est entier : « Ici en Normandie, je veux mettre en valeur les produits locaux, les AOP Normands ». Parallèlement, il constate son évolution ; « ma cuisine est plus précise », insiste « mes techniques de cuisson également », mais réaffirme la conviction de « rester humble et bienveillant dans le métier ».

La recherche de l'excellence est omniprésente. En salle, il n'est pas de services guidés. L'univers est émaillé d'œuvres d'art, pensé avec goût tel un « chez soi » douillet. Pour le chef, la façon, dès l'entrée, doit être empathique, généreuse et simple. Pour le bien-être de ses clients, la disponibilité est entière et répond dans l'instant à l'appel, à l'interrogation, avec le sourire.

« Venez comme vous êtes, sans cérémonie

pour partager un bon moment, ensemble »

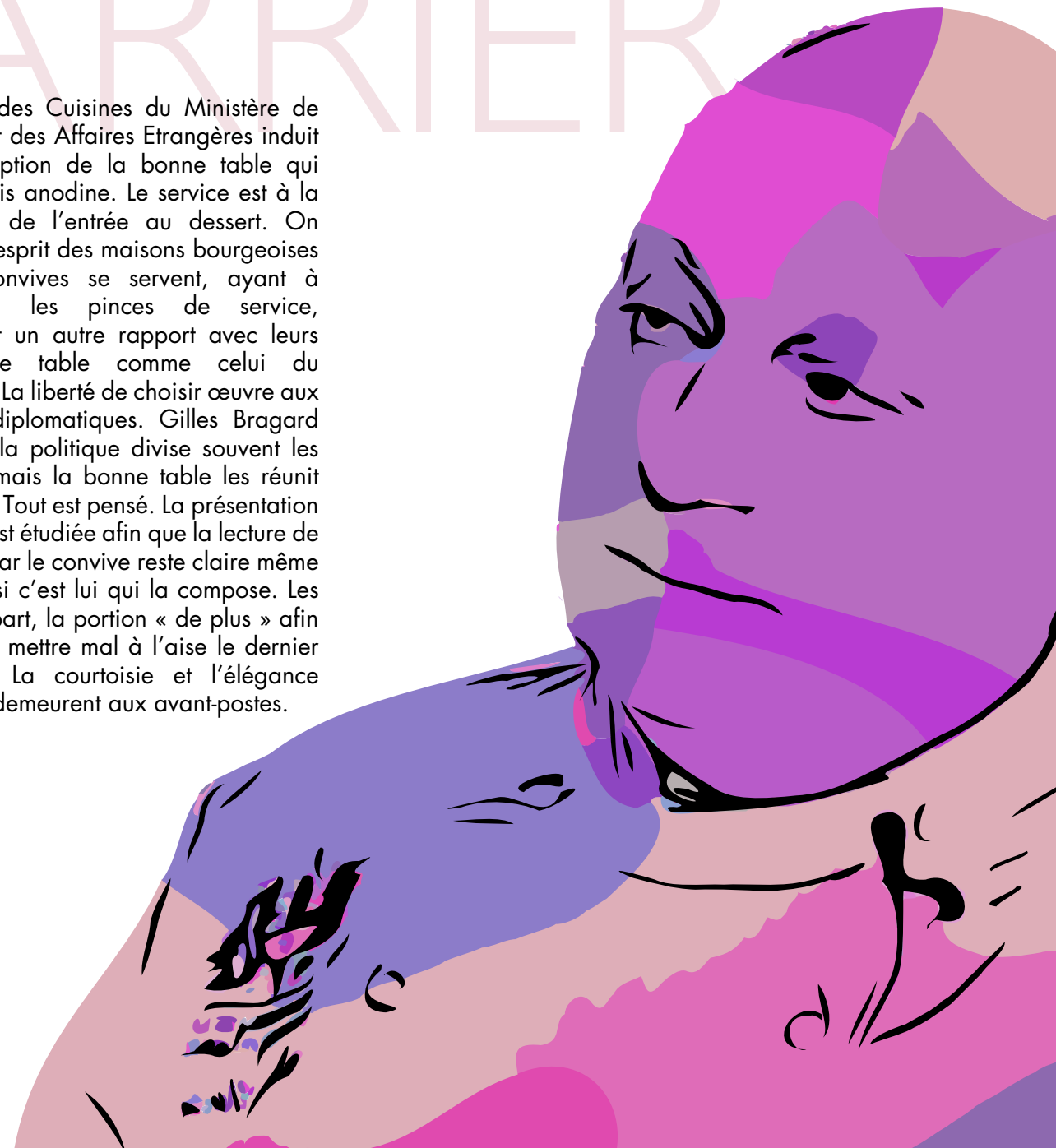
Thierry CHARRIER

Thierry CHARRIER

Le chef vient de la Brie, nichée entre les vallées de la Seine et de la Marne. Il tombe dans la marmite grâce au « fin cordon bleu » qu'est sa maman. « Elle notait tout dans un carnet afin de ne pas servir deux fois le même plat à ses invités ». Dans le giron familial, quelques secrets gardés se sont déjà vus transmettre auprès de la jeune génération comme une mousse au chocolat ou une charlotte aux noix, car il est impensable de perdre un tel héritage. Choisir la cuisine pour en faire son métier relèvera d'une évidence ; « celle du partage et de l'intérêt pour l'autre » tout en répondant à ce qu'il a toujours entendu chez lui, « faire de son mieux ».

Après l'école Ferrandi, il entre en tant qu'apprenti dans les cuisines du Mercure Galant au Palais Royal. Il s'y rappelle ses premiers pas avec son maître d'apprentissage Pierre Ferranti qui avait fait les Beaux-Arts, « un artiste ». Il intègre ensuite Le Royal Monceau auprès du chef Gabriel Biscay (MOF) « paternaliste et fabuleux professionnel », puis la Truffe Noire aux côtés du chef étoilé Jenny Jacquet. Thierry fait son service puis entre au Quai d'Orsay en 1989, sous le ministère d'Alain Decaux. Il travaille avec les chefs Le Faou puis Jean Sabine avant de prendre les commandes des cuisines du Ministère. En totale cohérence avec son contexte professionnel, Thierry est également co-président de l'association des Cuisiniers de la République Française qui a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier.

Etre chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères induit une perception de la bonne table qui n'est jamais anodine. Le service est à la française, de l'entrée au dessert. On retrouve l'esprit des maisons bourgeoises où les convives se servent, ayant à disposition les pinces de service, engageant un autre rapport avec leurs voisins de table comme celui du partage... La liberté de choisir œuvre aux rapports diplomatiques. Gilles Bragard écrivait « la politique divise souvent les hommes, mais la bonne table les réunit toujours ». Tout est pensé. La présentation des plats est étudiée afin que la lecture de l'assiette par le convive reste claire même et surtout si c'est lui qui la compose. Les sauces à part, la portion « de plus » afin de ne pas mettre mal à l'aise le dernier convive... La courtoisie et l'élégance française demeurent aux avant-postes.



Finaliste par deux fois des MOF, le chef met un point d'honneur à travailler avec les producteurs français et à valoriser leurs produits, tout en étant garant de coûts tenus. « Les produits nobles sont de plus en plus remplacés par des produits où la forte valeur ajoutée va faire la différence ». La contrainte d'innover tous les jours s'appuie sur de belles mises en valeur de produits dits « standards » comme des œufs ou des asperges, même au plus haut niveau de l'Etat. Thierry Charrier privilégie le terme d'iplo-gastronomie. « Elle dépasse les frontières et reflète vraiment notre savoir-faire français. On doit pouvoir retrouver son empreinte ».

Faire rayonner la Maison exige des inspirations. « On n'invente pas la cuisine, il faut des bases pour la décliner au maximum ». On dépoussière une cuisine dite classique, avec des mets revisités, des sauces allégées. On travaille en respectant la saisonnalité, « chercher le produit là où il est le meilleur, comme les agrumes en hiver ». En allant piocher dans sa bibliothèque, le chef nous montre quelques-uns de ses « vieux grimoires » comme il les appelle, où des

iconographies anciennes viennent étayer les recettes. Il précise « qu'il y a eu du beau monde qui est passé ici ». On songe à Talleyrand dont un certain Antonin Carême mettra en œuvre une « gastronomie diplomatique ». Il cite également Joël Robuchon et Auguste Escoffier dont le chef a la devise dans son bureau, agrafée juste derrière lui. « La cuisine française est non seulement une science mais un art, peut être une des formes les plus utiles de la diplomatie ».

Son souvenir le plus marquant est ce déjeuner officiel de clôture, souhaité par Laurent Fabius qui doit accueillir 171 chefs d'état lors de la COP21 (21e Conférence des Parties). Sous la coordination de Guy Krenzer (chef exécutif de la Maison Lenôtre), plusieurs chefs sont mandatés pour représenter les régions de France et en honorer les produits. Un autre souvenir exceptionnel est cette rencontre avec Nelson Mandela, accueilli à sa sortie de prison au Château de la Celle Saint-Cloud, qu'il aura la chance de côtoyer pendant près de quinze jours et auprès duquel il éprouve « un profond respect ».

Membre du Jury du prochain Trophée des Léopards, l'apprentissage selon lui commence par « savoir dire bonjour, respecter chacun, tenir les horaires ». Aux apprenants, il éclaire sur l'ordre des priorités. « La décoration ne doit pas occulter le temps de cuisson pour un envoi dans les temps ». Le message est celui de « se faire plaisir, de transmettre leurs émotions ». Il stimule et reconforte. « C'est bien, courageux de se présenter à un concours, de se juger par rapport aux autres, c'est déjà une force et méritant de le faire ».

Il intègre la difficulté du métier, le sens du sacrifice, les contraintes, les horaires, les services avec un stress permanent. « L'école préserve. L'arrivée dans la vie professionnelle est parfois déroutante ». Mais la rigueur et le respect se gagnent par le professionnalisme et le retour est centuple, « une cuisine, c'est une famille, il faut prendre soin des uns et des autres ». Le chef a pris souvent des jeunes sous son aile, apprécie leur richesse et la nouveauté qu'ils peuvent apporter. Le partage est valeur fondamentale pour Thierry Charrier. La transmission et l'humilité en sont les piliers.

Un 3e ligne en Rugby forme une zone défensive. Il a pour mission de tuer l'attaque dès son lancement. On relève que le mental du sportif a totalement épousé la fonction dans un environnement où tout l'art consiste à éviter le conflit, à l'anticiper.

En ces temps d'incertitudes, il est bon de savoir que certains travaillent chaque jour à poser des ponts entre les hommes. Sous les ors de la République, il y a toujours des cœurs qui battent pour la France et son rayonnement. Ils participent à une pratique et à un art, celui de représenter notre pays.

Chevalier de la Légion d'Honneur discret et attentif, Thierry est de ceux-là.

« On ne doit jamais rien lâcher »...

Danielle CROST

C'est à quarante kilomètres de Lyon, dans la cité médiévale de Crémieu, que l'enseigne forgée du Castor Gourmand se détache de la bâtisse avenante du XVIII^e siècle. Tout est sourire ici. La cheffe Danielle orchestre en cuisine. Corinne, à ses côtés depuis le début de l'aventure, encadre l'équipe en salle.

En symbiose avec le vivant, « On pouvait me retrouver endormie près du cochon », la cuisine taraude tout de suite Danielle Crost. La famille tient une épicerie. La production est locale, la grand-mère tient un lieu aux multiples activités, à la fois ferme, auberge, restaurant et café. « Le seul moment où j'étais calme, c'était chez elle, la Mère Baude. On m'asseyait sur la caisse en bois, à côté du fourneau ».

L'apprentissage démarre à 15 ans, auprès de l'un des « apôtres de Monsieur Paul », Gérard Antonin qui formera de nombreux MOF. Il lui donne une ligne de conduite, comment respecter le produit et le valoriser dans des choses simples. « Je ne voulais pas louper le geste, à m'en endormir de fatigue ».

A seize ans, elle remplace au pied levé l'un des commis d'Alain Chapel. S'ensuit un parcours précieux auprès de chefs, tous étoilés (Le Chabichou, L'Oustau de Baumanière, Le Saint-James à Londres, Les Belles-Rives). « Je voulais tout de suite le top ». Cheffe à l'Hôtel Matignon, elle vise toujours la créativité dans l'excellence et envisage tous les possibles. « Pour être créatif, il faut acquérir beaucoup de techniques et maîtriser ».

A vingt-neuf ans, Danielle décide de s'installer et ouvre en 1995 le Castor Gourmand* avec son associée. « Il faut rester vrai avec soi-même ». Elle reçoit de la Chambre de Commerce, le prix du meilleur restaurant. Son maître d'apprentissage est là, fier qui l'embrasse comme un père. « C'est bien ! » Emue, Danielle confie « J'ai compris son compliment, rare. Plus il était exigeant, plus il aimait ». Elle insiste : « Tu as besoin du retour de ton maître d'apprentissage, de son aval. C'est un appui réconfortant ».

Digne transmission héritée de ces Mères lyonnaises ; sa cuisine est simple, bourgeoise, respectant les saisons. « Ce sont les mêmes techniques. C'est notre goût à nous et surtout l'emplacement, le lieu qui va faire le bon produit. C'est lui qui est au centre de tout ». Elle remarque qu'on revient à la simplicité, « ce sont des cycles, une génération explore, une autre revient sur le produit ». Pour trouver inspirations et couleurs, Danielle aime s'évader dans la nature. « On observe, on s'imprègne de la saison. Si le printemps est en avance, on verdit l'assiette. Si le temps est froid, les couleurs choisies seront plus chaudes ».



« Ce beau métier », elle le vit comme celui d'un aubergiste. « On est un point de repère, pour le voyageur perdu dans la nuit. On est là pour accueillir, reconforter, pour qu'il reparte heureux ». Un ressenti partagé par Corinne Herbin, son associée dite affectueusement Coco. Le profil est atypique, entre études de droit et expériences dans le management en France et en Angleterre, avant la restauration avec des postes à responsabilités. Le tandem présente une belle connivence de valeurs partagées ; le travail, le respect de l'autre et prouve son implication avec 47 apprentis à ce jour. Coco précise, « Dans ce métier, ce qui est fabuleux, c'est qu'on peut restaurer, redonner aux gens de quoi se remettre sur pieds, les accueillir, avancer vers eux, leur rendre le sourire ». La jeunesse est entourée pour apprendre à se respecter, à travailler ensemble, à dialoguer pour mieux accueillir l'autre. « Il faut donner aux autres ce que chacun a envie d'avoir ». Ensemble, elles instaurent la confiance, de bonnes conditions de travail pour tenir un équilibre de vie. Coco ajoute, « On continue le travail des parents, l'éducation au sens large, se tenir en société, s'exprimer, la tenue... ». Danielle avertit, « il faut évoluer, partager, voir les choses ensemble pour éviter les cassures, la rupture d'une chaîne ». Avec un parcours salué (Chevalier de l'Ordre national du Mérite en 2014), la cheffe, maître d'apprentissage, souligne, « On s'engage, cela fait partie des devoirs du

maître d'apprentissage ». Les apprentis passés chez elle, le reconnaissent, « La chef est rigoureuse, bienveillante et protectrice ». Les yeux au large, elle constate, « les acquis dorment puis reviennent en tête. Ce qui a été transmis, entre nous, par nos filières, dépasse les 120 ans... Au-delà des techniques calquées sur le compagnonnage, il faut se tenir au courant sans arrêt, transmettre aux jeunes les produits des terroirs français, ne pas attendre. Tout n'est pas écrit, il y a encore des secrets à partager ». Elle se souvient... « Tu es là pour apprendre toute ta vie ».

Etre membre du jury du prochain Trophée des Léopards est un moment privilégié de découvertes, de rencontres avec les producteurs, de retrouvailles avec les confrères. Aux apprenants, elle confie « qu'il vaut mieux faire simple. Epurer au maximum sinon on ne sait plus ce qu'on goûte ». Aux professionnels, elle met en garde sur « le trop d'ingrédients pour un résultat qui pourrait être parfait avec moins ».

Danielle fidèle, a des hommages pour tous les chefs avec lesquels elle a eu la chance de travailler. Elle en rend un en particulier, à l'attention de Monsieur Paul qui l'a toujours suivie de loin, « un grand fédérateur qui a su réunir tous ses royaumes ». Elle se rappelle l'enterrement à la Cathédrale Saint-Jean, quatre-cents-cinquante chefs en tenue, les yeux embués...

L'anecdote réclamée a lieu au Chabichou, lors d'une soirée Barclay's. Nouvellement arrivée, en pleins préparatifs dans la chambre froide, on lui demande une bière. Elle répond, sans se retourner, « J'ai l'air d'un barman ! » sans savoir qu'elle vient de s'adresser à Catherine Deneuve. Des années plus tard, l'actrice l'a reconnaitra et viendra lui dire qu'elle avait trouvé une bière, mais surtout une femme en cuisine pour la première fois. Le CAP de cuisine s'ouvre enfin aux femmes en 1981, par décret du Président F. Mitterrand.

Heureuse, la cheffe vit la cuisine et la musique sur la même tonalité. Elle apprécie aussi « le silence dans sa musicalité car c'est un métier où on est très sollicité, on doit beaucoup parler à son équipe, à ses clients ». Le conservatoire de piano laisse son empreinte. « Dans ce métier, tout est question d'harmonie. Regarde une cuisine, c'est une scène d'Opéra ! Il y a la lumière, une tenue identique, une chorégraphie et un chef d'orchestre. L'équipe en salle est à lire comme un ballet, ce sont les danseurs. Quand tu arrives, tu te prépares, tu évacues l'extérieur, tu te mets en condition, tu te concentres, tu noues ton tablier, tu rentres dans un personnage ».

En totale harmonie dans leurs têtes, le duo a du panache, demeure « synchro » et s'ouvre à la variété des langages artistiques. La culture est partout, là où on va la chercher. A l'entrée du restaurant, il y a une bibliothèque. Lectrice assidue, Coco s'y pose entre deux services et chantonne souvent. A l'approche, on pourrait entendre comme une petite musique intérieure, tellement douce... Serait-ce une petite cantate ?

* Le nom est un clin d'œil et un hommage au père de Danielle.

Elodie & Matthieu EVRARD

Le ton est vite donné chez ce jeune couple ; « On n'a qu'une vie ! ». C'est un ami qui leur souffle le nom de leur restaurant La Vraie Vie qui s'est posée rue Saint Martin. Le choix de Caen répond aux origines normandes de Matthieu quand Elodie y voit un art de vivre entre mer, ville et campagne. Dans la ville portuaire, ils assurent un compromis joyeux et inventif autour d'une cuisine salée/sucrée, en regard à leurs formations au dessert à l'assiette.

Ils prêtent l'oreille à une clientèle qui préfère une cuisine allégée en sucre, qui penche pour la proximité des produits, tout en leur proposant des goûts qu'elle connaît moins. Les douceurs sucrées rencontrent l'aneth et le coriandre, quand les plats épousent la patate douce ou les fruits. L'équilibre à tenir se focalise autour ; « d'un rappel, d'un souvenir, d'un repère sur lequel on va jouer ». L'empathie est constante dans les choix. Elodie - dont les expériences chez Taillevent et à l'Hostellerie de Levernois ont conforté le cursus - aime à dire « qu'ils cherchent à raconter une histoire, à réveiller la gourmandise, à aller chercher le souvenir d'enfance, la mousse au chocolat de la grand-mère qu'on a tous en tête ».

Le couple à la ville comme dans le métier présente une belle complémentarité. Ils ont appris à travailler ensemble, à définir leurs territoires. Alors qu'Elodie se considère davantage comme une héritière de recettes à transmettre, Matthieu y voit un beau terrain où il aime à apposer sa touche et explore. « Avec le palais, avec l'âge et l'expérience, l'approche des vins devient plus cohérente ». Troisième aux championnats de France de desserts d'île de France, il précise : « Nous changeons souvent, nous évoluons vers autre chose que la pâtisserie, tout est affaire d'envie ! ». Il se rappelle les préparatifs des fêtes de fin d'année dans les grandes maisons (Tour d'Argent, Taillevent, Apicius, l'Akrame) où il adorait voir arriver les plus beaux produits. « Il faut toujours et surtout de l'envie ! » appuie-t-il.





Etre membre du prochain jury du Trophée des Léopards est pour eux une étape, celle d'être pour la première fois de l'autre côté. L'entrain est là, dans « celui de voir le travail présenté mais aussi celui d'échanger avec d'autres chefs, d'avoir accès à un puits de savoirs partagés avec les plus grands ». Ils ont une pensée pour les apprenants, défendent l'idée de « croire en soi, de ne jamais se sous-estimer. Insister, ne pas chercher à plaire, faire ce qu'on a vraiment envie de faire ». Car il en faut de la passion et du nerf quand vous alignez des journées de sept heures à une heure du matin tous les jours. Il en profite pour glisser un souvenir avec un clin d'œil. Celui d'un chef d'une des prestigieuses adresses, hurlant sur les serveurs, en plein rush ; « De toute façon, c'est pas meilleur qu'ailleurs, mais c'est servi chaud ! ». Elodie l'admet ; « C'est un choix entier, car très prenant » quand

Matthieu confirme aussi que « les débuts se font sous pression. Avec le temps, le rythme s'assimile et les choses se mettent en place naturellement ». Le résultat est là, rassurant, offrant toutes les perspectives, dans la vie de tous les jours ; « En apprenant les bases, on peut tout faire ensuite et vraiment s'amuser ! » renchérit Elodie. Matthieu glisse un tuyau, « lisez beaucoup de livres de cuisine. On se souvient mieux de ce qu'on lit plutôt que ce que l'on voit sur internet. L'assimilation est plus forte et on perçoit davantage la personnalité de celle ou de celui qui l'a écrite ».

Leur réseau de fournisseurs normands s'est renforcé. Lors du Covid, le couple est parti dans les champs pour venir à la rescousse des producteurs en manque de mains d'œuvre. « Cela marchait dans les deux sens » précise Matthieu. « C'était très riche humainement et nous avons appris énormément sur la culture à ce moment-là, considéré la pénibilité et compris le coût des produits ».

Ils remercient Stéphane Carbone qui les a beaucoup aidés à lancer la formule de la vente à emporter. L'épicerie attenante au restaurant en propose pendant l'été et lors des fêtes, moyen aussi de mettre en avant les produits normands !

Toujours partants, même pour une longue route, ils soulignent que la cuisine est terre de belles surprises, rencontre de nouvelles saveurs. Ils vous les feront partager dans ce petit restaurant douillet et intimiste qui annonce le programme : La Vraie Vie !

Rémi LEBON

Rémi LEBON

Le berceau se niche dans l'Aisne, entre Soisson et Compiègne auquel on ajoutera une légère pincée belge. C'est dans la ferme familiale, dans le Cotentin que « la mécanique » se met en place. Souvent, sur les bancs de l'école, sa tête file là-bas. De cette région battue par les vents, Rémi se projette dans l'herbe fraîche, de préférence au printemps et laisse entendre comme un poème, « parce que tout est renaissance. Et cette autre, si flamboyante de couleurs, qui va penser à s'endormir... ».

« La cuisine, c'est toujours un souvenir ! ». Son premier plat est pour son grand-père ; des Saint-Jacques aux trompettes. Il commence par un stage à Carteret et apprécie tout de suite « la mer, la terre et les gens ancrés dans leurs racines ». École hôtelière Vatel à Paris puis classes à l'École supérieure de Cuisine française, les expériences chez les étoilés s'enchaînent ; La Maison Blanche, Le Plaza Athénée (par l'entremise éclairée de Monsieur Guy Legay, alors chef du Ritz), Le Grand Véfour (avec Guy Martin), et La Vieille Fontaine. Il croise des grands comme Bernard Loiseau, « qui a des étincelles dans les yeux ». Un ressenti qu'il partage, « je fais mon boulot, je me plais dans ce que je fais ».

En 1997, il reprend les rênes du restaurant Chez Fernand (créé en 1970 par Fernando Pelicari notamment), avec son associé Jean-Luc Rouliere. Le mot de Paul Bocuse, visitant les cuisines, « cela te portera chance » s'avère de bons augures et marque son passage d'une pierre blanche.

Anciennement tenus par un maréchal-ferrant, les lieux sont emplis d'histoires et de tableaux. « Ce sont des instants de vie. Dans ce métier, on est tous un peu artiste. Je suis sensible à ce que fait la main de l'homme. L'art, la nourriture, tout ce combine, c'est aussi du partage ». De fait, il aborde son métier comme un créateur et sait apprécier l'inspiration d'un confrère telle cette rencontre inattendue avec un couscous au homard. « J'ai toujours envie de transformer le produit, de faire différemment. J'essaie de ne pas refaire à l'identique, cela évite la monotonie pour le client qui revient, content de ce qu'il mange ».



La bonne humeur se ressent dans une cuisine généreuse, bourgeoise et authentique, à l'affût d'une vérité. « C'est une cuisine de partage, appuyée de bons produits. On ne triche pas ». L'homme - pour qui la leçon de vie est celle de l'humilité - semble vouloir créer des ponts, en permanence. Dans son métier, le chef poursuit toujours « une belle osmose avec les gens, avec les produits ». Plutôt optimiste de caractère, l'ancien scout au cœur fidèle aime à croiser les vies. « Il y a en chacun quelque chose de bon, un rebondissement pour chacun. Je fuis les préjugés ».

Motard et passionné de mécanique, « parce que cela t'emmène quelque part », sa perception est précise. « La cuisine, c'est comme une machine à vapeur qui démarre ». Le ballet opère sa magie avec « une équipe soudée, volontaire et travailleuse ». Il insiste, « il y a un fil. On est tous là pour le client. Cela passe par l'accueil, la propreté, partout, et devant le restaurant ». Cet amour du travail bien fait s'amorce « dès qu'on se lève. Il faut aller tout de suite dans la recherche, dans le travail, dans l'homme ».

Bon esprit et rigueur attirent le compliment. Le plus bel adoubement professionnel est celui de Gérard Sallé du Plaza Athénée, « pas mal le clin d'œil sur le Saint-Pierre ». Sensible, le chef n'est jamais aussi heureux qu'en recevant la confiance : « c'est exactement ce que j'ai mangé chez ma grand-mère ». Précédant le mur de photographies des amis et des illustres, un tableau, orné de ronds de serviette en bois clair gravés de noms ou de surnoms, laisse présumer de la fidélité de certains... Explicite !

Membre du Jury pour le prochain Trophée des Léopards, Rémi Lebon demande aux apprenants « une belle assiette et une belle valorisation de produits », tout simplement. Question apprentissage, certains jeunes que le chef a accompagné tiennent leurs restaurants et s'alignent pour l'étoile. Rigoureux et sincère, Rémi aime transmettre et « ajouter de l'humanité dans tout ce qui est fait ». A ses yeux, les bases et la dextérité sont essentielles. « Il faut être une pieuvre ! Avoir de l'aisance dans le service, ne pas rester bloqué ». La valeur travail est dans les gènes, « Chez les Lebon, on bosse ». Rémi avertit sur les piétinements, les charges, les horaires. « Tu bosses pendant que les autres s'amuse, mais c'est passionnant. Apprends les bases, pars à l'étranger. Il y aura des sacrifices énormes, mais c'est la réalité ». Il se souvient de plusieurs

maîtres d'apprentissage tels Laurent Cesne, José Lampreia (précurseur d'une cuisine moderne), Pierre Vedel et Émile Jung qui ont su chacun enrichir son parcours de leurs connaissances. Les anecdotes sont nombreuses. Il retient celle où il accompagne un copain qui revient de la chasse. « Paul Bocuse qui voit tout, même sur un parking », les apostrophe, « Allez chercher vos chiens, ils vont manger ! »

Chez lui, la table basse est chargée de livres, « il faut que cela me prenne, tout de suite ». Parmi les auteurs, un certain Pennac dont il apprécie les ouvrages pour l'univers évoqué, celui des années cinquante. Il reconnaît son ancien professeur de français leur demandant alors, de décrire une journée de travail. Rémi se voit en cuisine, déjà. La copie est bonne. L'annotation, « j'espère que vos projets aboutiront » sera prémonitoire. Sa mère a gardé la copie. Quinze ans plus tard, Rémi le retrouve, le fait venir au restaurant avec la complicité de Jean-Michel Ribes et lui ménage une surprise. L'auteur, par la suite, lui consacrera une page dans Chagrin d'école, roman autobiographique (Prix Renaudot 2007). Encore un pont lancé et un joli clin d'œil entre les hommes...

Amateur de Vivaldi et de Mozart, il a un verger où quelques pommiers veulent bien donner encore. Bientôt, produire du cidre n'aura plus de secret pour lui. Il plantera fleurs et pruniers pour y retrouver l'espace de son enfance. Enfin, le projet de partir, plusieurs mois, loin, le tient. Surtout ne rien prévoir, tel un Globe-trotter qui a déjà vu la Chine, New York et le tour de la Méditerranée. « Je veux prendre le temps, être dehors, traverser les grands espaces, le Canada, à pied, voir l'horizon ». Le voyage en perspective, il cherche un idéal, alors qu'il ne se dit pas idéaliste. « Aimer les gens, c'est épuisant mais passionnant. Ce qui compte, c'est qu'il y ait un fond heureux chez les gens ».

La tête tournée vers l'horizon, les pieds sur le chemin, il y a chez Rémi le goût de l'autre, de la veine d'un samaritain.

Vous savez, celui qui sait s'arrêter...

Bernard LEPRINCE

Le normand est attentif et réservé. Sous l'apparente bonhomie, sous la rondeur du geste, le regard aiguisé creuse quand la parole cherche le vrai et l'authentique. Bernard Leprince nous reçoit chez lui, en toute simplicité. Si le mot peut relever d'une éthique constante au cours d'une carrière remarquable et couronnée, la manière s'affiche à l'identique, au quotidien.

Cherbourg. La première image forte de sa ville natale qui s'impose est la statue de Napoléon. « C'était notre point de ralliement, pour aller à la plage, quand nous étions enfants ». Dans ses souvenirs d'enfance, la cuisine prend vite l'avantage. Premier essai ; « Ma grand-mère m'avait acheté une petite poêle. J'y faisais griller des tranches de pain ». De ses débuts balbutiants, il se rappelle aussi une charlotte, au goût plutôt salé. Dès ses six ans, il sait qu'il a trouvé son domaine. L'avenir lui donnera raison, il ne le quittera plus. Ce sentiment de « plaisir constant » prédominera dans son métier et ne se démentira jamais.

C'est Monsieur Manuel Martinez qui lui met le pied à l'étrier en le faisant monter à Paris. Dès lors, le rythme est donné et la formule récurrente qui l'accompagne comme un écho dans son parcours : « Il faut toujours être au bon endroit, au bon moment » va s'avérer pertinente. S'ensuivent les grands établissements parisiens et les honneurs en enfilade (MOF, Prix Taittinger, Chevalier de l'Ordre National du Mérite, Palmes Académiques, Chevalier de la Légion d'Honneur). Sa plus belle gratification en son cœur ? Il songe à cet hommage reçu, celui de Joël Robuchon qui marche vers lui, le soir du MOF pour lui dire ; « on est sûr que cela va donner quelque chose ».

Monsieur Leprince confie ; « c'est un métier qui se vole ! Il faut être curieux, il faut solliciter l'inspiration » et constate « on n'invente rien, mais on met au goût du jour ». Observer donne des clefs, amène à réagir. L'un des intérêts du métier est de savoir s'adapter selon les contextes rencontrés. Il retrace quelques voyages ; « il fallait innover en permanence en Algérie, avec les mêmes ingrédients, se débrouiller entre poivrons et pastèques ». Il revoit le Mexique : « une autre culture, une autre façon de découper la viande, suggérant d'autres ouvertures ».



Plutôt que souligner la singularité d'une identité culinaire, il préfère s'attarder sur le terme empreinte. Presque dans un murmure, il lance, le trait aussi précis qu'une flèche : « le respect se gagne... ». Il dévoile qu'il aimerait croire à la portée de la trace laissée dans les mémoires, au respect dans les yeux de ses pairs, de ses équipes, de ses élèves. « Qu'est-ce qu'on veut laisser après ? ».

Le don... Le maître-mot ; « donner du plaisir aux gens, de la gentillesse, de la transmission, de la générosité, les techniques de base... Le don du métier ». Le témoignage infuse...recouvre tout, et relève d'un tempérament entier. « Sensible à un regard émerveillé chez un jeune qui démarre », Bernard Leprince adore trouver du talent, pour « servir à quelque chose, se dire, je n'ai pas perdu mon temps ». Il se voit comme un transmetteur de savoir faire, « plus sensible aux détails, avec le temps ».

Président d'honneur du prochain Trophée des Léopards, il manifeste son implication constante pour les apprenants. « Qu'ils se renseignent. Il faut aller voir sur les réseaux, se faire plaisir, être créatif ». Il ajoute à leur intention qu'il faut « restituer l'appris, travailler simplement, ne pas se polluer l'esprit ». Il estime nécessaire l'accompagnement de la jeunesse concernant la discipline. « C'est un métier de rigueur. Ce n'est pas l'armée, quoique... Il faut voir aussi que parfois, les chefs sont comme des pères. Cela m'est arrivé ». Aux amateurs, il préconise « une cuisine de famille, ne pas essayer d'imiter, faire une cuisine de cœur ».

Quant à l'assiette ; « elle doit être bonne. On verra après pour qu'elle soit belle. La priorité, c'est le goût ! ». L'homme de métier observe l'évolution dans la cuisine : « Il faut comprendre la démarche dans l'assiette. Il faut du sens. On raconte une histoire... D'où vient le produit ? Comment on l'a cuisiné ? Attention à une modernité pas toujours contrôlée ».

La cuisine est une école de vie. Au sein du Groupe Frères Blanc, Bernard Leprince encadrait vingt-six chefs, quatre-cent-cinquante cuisiniers, dans une vingtaine d'établissements. Désormais, consultant en hôtellerie, restauration et art culinaire, il relève - pour que l'équipe fonctionne - qu'il faut « être reconnu, clair et précis. Avoir de l'empathie, être à l'aise avec les gens. Rester simple, ne pas se prendre pour un héros ». Un souvenir en chasse un autre. De ses expériences, il extrait quelques anecdotes. Quand il prête les clefs de sa Harley à Johnny Halliday et que celui-ci la ramène dans le restaurant. Ou cette bataille d'œufs mémorable entre les chansonniers Roucas, Collaro et Holgado dans la cuisine, alors qu'il faut assurer 300 couverts...

Quand il ne se consacre pas à ses autres passions, notamment artistiques (une batterie fréquente quelques planches à dessin), il se plaît à partager son temps entre sa société de conseil, manifestations et événements qui promulguent le métier et ses amis de toujours, Manuel Martinez, Thierry Colas, Thierry Normand, « Monsieur » Guy Legay et Michel Comby, pour n'en citer que certains. Quand ils se retrouvent, « ce sont des amitiés pures, sans compétitions. Cela fait du bien. On parle de cuisine à l'ombre des anecdotes... ».

Monsieur Leprince...

Et si le nom était juste.

Et si nous laissons à Descartes, ce qui vient en tête.

Ainsi les plus généreux ont coutume d'être plus humbles.

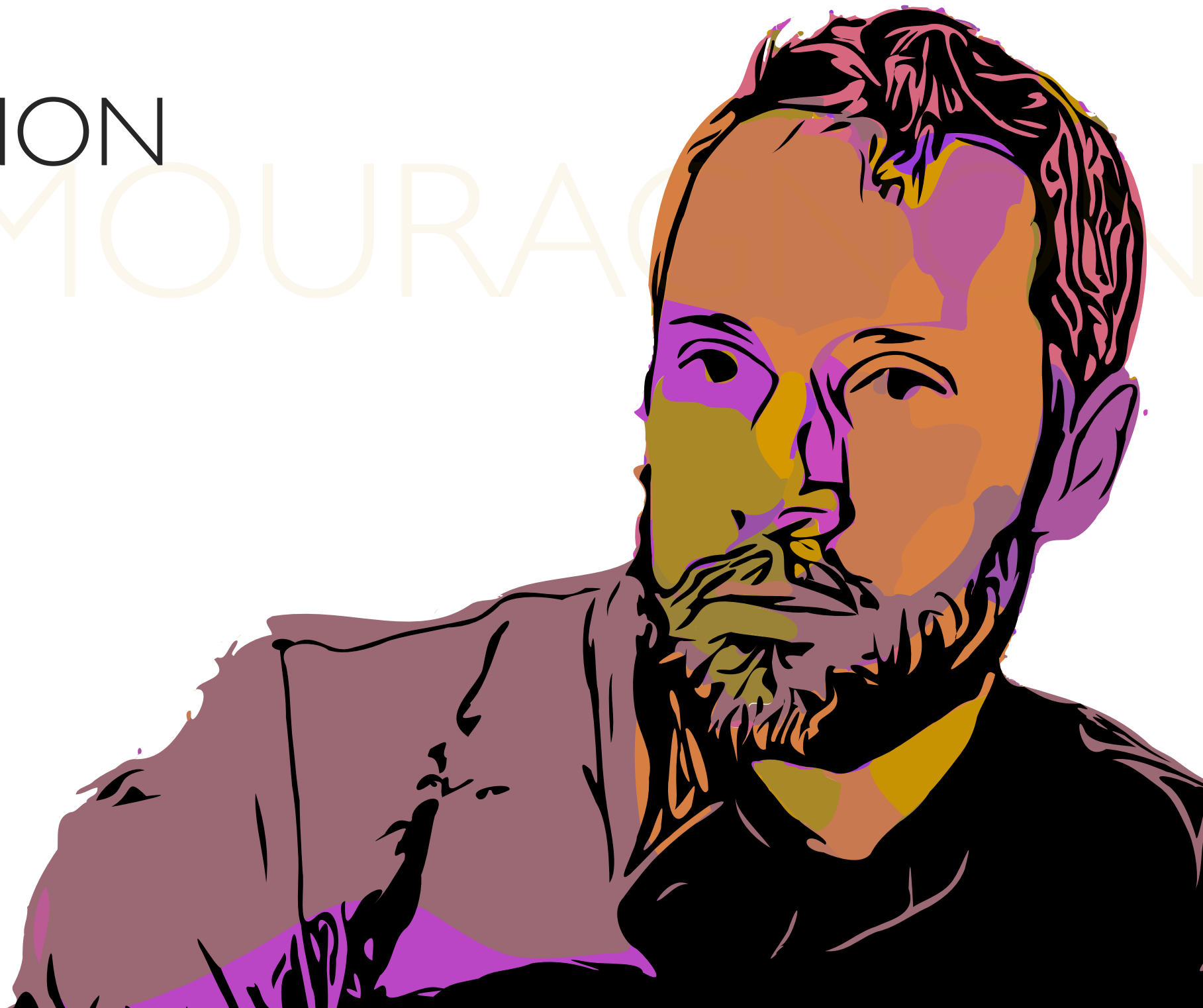
Mickael MOURAGNON

Les racines sont dans le Berry. Chez les Mouragnon, le père était déjà cuisinier, « un grand chef » quand parents et oncles sont dans la restauration. « Je suis né dans les gamelles. J'ai toujours été dans les cuisines. Très vite, j'étais derrière le bar avec ma mère. Très tôt, j'apprends ce qu'est un restaurant ». En classe, il fait parfois le pitre. Frondeur, il aime ajouter ; « Je m'en fous, je serai cuisinier ! » L'apprentissage est en effet une révélation. Le tout jeune révolté se découvre une véritable passion.

Il entre dans l'armée à vingt ans. Le choix sera celui de la Royale, seul corps à proposer une école de cuisine et donc une perspective ambitieuse pour le métier. C'est Pascal Dufournaud, son premier chef dans l'armée, au Ministère de la Défense qui lui inculque nombre de valeurs.

Le caractère s'est forgé au sein du cadre militaire, d'où la devise qu'il fait sienne ; Qui ose, gagne. On y apprend à maîtriser ses émotions, à s'adapter en permanence, à avancer. Ancien combattant, il est revenu de Syrie, d'Afghanistan et de Libye. Il effectue deux tours du monde, et navigue notamment sur le Jeanne d'Arc ainsi que sur le bateau de renseignements Dupuy-de-Lôme. Les distinctions militaires étayent un parcours de deux décennies dont la Croix du Combattant et la Médaille de la Défense Nationale.

Pour le Chef-cuisinier du Service des Très Hautes Autorités du Ministère des Armées, c'est une question de « vibrations ». Être cuisinier pour lui ; « c'est une passion, un devoir, bien plus qu'un métier ». La cuisine ? « On ne l'invente pas. On ne la crée pas. On la transforme. Une recette évolue toujours. Elle ne ment jamais, peut-être oubliée, mais pas abandonnée ». On voit en lui l'héritier qui doit passer le témoin dans l'épreuve d'un relais ; « il faut transmettre tout ce qu'on a, ne rien garder pour soi ».



Ce goût pour le partage accompagne le parcours avec une ponctualité remarquable. Disciple d'Escoffier (délégation Grand Sud-Ouest depuis 2014), membre des Cuisiniers de la République Française, membre des Cuisiniers de France et membre de l'Académie Culinaire de France notamment, sont autant d'implications dans le compagnonnage qui manifestent l'échange et la recherche de l'excellence. Entre deux anecdotes, il s'arrête sur ce souvenir profond, lié à la reconnaissance de ses pairs. Au Palais de la Légion d'Honneur, alors chef de cuisine, il reçoit le Club des Cent (aussi connu sous le nom des Compagnons de Cocagne). En montant ses plats et lors de l'envoi, Mickaël pense beaucoup à son père. Les compliments reçus, en particulier ceux de Guy Savoy font état d'un ressenti, d'une émotion dans l'assiette... Assurer la transmission, préserver l'héritage... Voilà tout le sens. Il garde précieusement les carnets de son père, la relève familiale semblerait déjà assurée.

Chez Mickaël Mouragnon, il y a cette conviction de l'équipe impliquée, la camaraderie chère aux corps de l'armée, la confiance d'une brigade... Le chef est précis, la notion de clan est sacrée car elle engage chacun. Là réside une vraie leçon de vie. Grandes ou petites équipes, « il est essentiel de savoir sur qui s'appuyer. Il faut pouvoir faire confiance, en cas d'absences, cela tournera toujours. Il faut de la bienveillance ».

Le chef préfère « une cuisine bistronomique où il prend son pied ». Il précise que « la cuisine est la base, quand la gastronomie, c'est la suite avec les étoiles ». Pour lui, « évoluer, c'est transformer ». On peut toujours faire évoluer une recette avec un autre mode de cuisson, avec d'autres éléments greffés à sa propre histoire, avec un nouveau dressage ou une mise en valeur des produits inédite...

De ses assemblages, il confie, les yeux dans ses voyages : « j'aime associer terre et mer ». Sur les bases de l'apprentissage, se sont greffées les excursions, les missions, les expériences avec différents chefs, à Brest, Cherbourg ou Toulon. Il en retient des goûts et des saveurs, les épices, le rougail, la mangue... La cuisine se transforme aux couleurs plurielles du monde. De son vécu à la Réunion, il captive quelques découvertes dont la vanille bleue, épice qu'il affectionne pour sa palette d'arômes prononcés qu'il associera volontiers avec des encornets et des girolles.

Son inspiration est à l'air libre, dans un jardin, dans la nature lors de balades. « Ma cuisine a une touche féminine, j'aime le floral ». Le travail de Doisneau l'a séduit. Souvent armé de son appareil photo, il adopte le noir et blanc, choix tranché et voulu de l'émotion avant la couleur. Il instaure le lien avec son métier, saisit une idée d'agencement ou de textures, une lumière... « Il faut être curieux » remarque cet amateur de lectures et de musées.

De son parcours, jalonné pourtant de moments forts, il retient une date qui l'a touché en plein cœur. Il reçoit des mains du chef Guy Legay la médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole, destiné à récompenser les femmes et les hommes ayant rendu des services marquants à l'agriculture. Marie Sauce lui concocte une superbe surprise et rassemble auprès de lui sa famille et son meilleur ami. Les photos prises ce jour lui rappellent des souvenirs heureux avec son propre père alors que les journaux locaux les photographiaient, ensemble...

Le parcours est déjà dense pour ce lucide qui aime à toujours tenir une visibilité. Membre du jury du prochain Trophée des Léopards, il s'adresse aux apprenants et souligne ; « il faut cuisiner avec le cœur, travailler avec son instinct, ne pas se poser de questions. Ce qui compte, c'est le message à faire passer ». Il alerte sur les phénomènes de mode ; « ce métier prend de l'ampleur, il fait rêver les gens. Attention de ne pas se laisser tromper par les émissions de télévision qui ne mettent en avant que le côté facile ». Il le reconnaît : « il ne faut pas se cacher cette vérité. L'apprentissage est dur, le métier est dur, mais il ne faut rien lâcher, se battre, persister ».

L'histoire continue, d'autres caps se profilent...

Alors comme le veut l'expression dans la Marine,

Bon vent, Chef !

Jean-Marc TACHET

Jean-Marc TACHET

Le football a perdu un as mais la cuisine en a gagné un. C'est un citron givré qui va l'emporter ! Dans le cadre d'un sport/études, Jean-Marc Tachet est sélectionné. Mais le dossard n°5, capitaine de l'équipe va changer de terrain.

Dans la famille, à Morestel, on est restaurateur. On lui propose une première journée pour voir... Il doit faire un dessert, le fameux citron. Il est immédiatement « ébloui par les cuivres de la cuisine, la salle de réception, le bassin d'écrevisses vivantes, le service en queue de pie ». Formé auprès de la Mère Guy, Monsieur Roucou (président des

Maîtres cuisiniers de France) est son maître d'apprentissage. « Il disait de prendre le temps. C'est comme la coupe d'un arbre. Si tu attends que la sève descende, tu n'auras pas besoin de le traiter ». Arrivée chez le chef doublement étoilé, Gérard Cortembert, « Un Gargantua ! », à l'Auberge du Cep, à Fleury, en Beaujolais où il apprend la cuisine instinctive, celle qui privilégie le moment. A dix-huit ans, il entre dans la brigade de Monsieur Paul. Il y a le souvenir d'une belle anecdote. Une animatrice connue vient en cuisine, en robe blanche. Pour bien éclairer et montrer la cuisine, Paul Bocuse demande un spot, très rapidement éteint. « Un bon moment dans les cuisines » sourit Jean-Marc, sans autre commentaire.

Son meilleur souvenir est avec son maître d'apprentissage. On cherche des candidats pour l'édition du Meilleur Ouvrier de France 1993. Ils travaillent ensemble, se mettent en condition. Jean-Marc l'obtient du premier coup, et devient le premier MOF en Isère.

Ses expériences au restaurant Le Cumbernauld et en Haute-Savoie le préparent pour prendre les rennes du restaurant familial, La Diligence à Morestel.



L'homme veut donner à sa vie un sens, « la liberté n'a pas de prix ». Il revendique une mission, presque un sacerdoce, « je veux être utile. A l'échelle de l'humanité, on n'est rien ! Essayons d'aider notre prochain à mieux se nourrir ». La disparition de sa mère va devenir motrice dans son évolution. « Comme tu te nourris, tu te soignes ». Il assure son identité culinaire sur les bases d'une sensibilité avivée, dessine sa propre Académie culinaire et crée son label. Il se rappelle la venue de Monsieur Paul Bocuse, à son Académie, le 1er juillet 2001, avec tous les cuisiniers locaux, qui lui dit : « il ne faut rien lâcher »...

Une belle hauteur sous plafond laisse entrer la lumière et s'ouvre sur les jardins. Salle de réunion et cuisines, les outils de travail répondent à l'exigence de formations professionnelles culinaires à thématiques, auprès d'équipes de restaurants, d'élèves d'écoles de cuisine, voire d'ingénieurs. Les formations sont orientées vers les nouvelles technologies de conservation naturelle des aliments, la cuisson « juste température » sous-vide et au thermoplongeur. Ici, on apprend pour « faire » le produit, le conserver avec tous ses nutriments, pouvant être dupliqué à l'infini, simplifiant les problèmes de personnel et limitant les pertes.

Très investi dans le métier (Chaîne des Rôtisseurs, Maîtres Cuisiniers de France), le consultant international en ingénierie et formations culinaires, lauréat du Concours ARTINOV 2002 se voit reconnu et encouragé par de nombreux prix (Grand Prix de l'Innovation SIRHA 2003, 1er prix National de la création d'entreprise agroalimentaire innovante au SIAL 2002).

L'inspiration est dans la nature, « sans la terre nourricière, l'homme n'est rien ». Il rencontre une jeune génération qui s'inscrit dans la conscience. Les demandes de cours de cuisine sont en hausse. « Ici, à Lyon, manger, c'est un plaisir de la vie, c'est un loisir ».

Les prémices de la cuisine s'installent en lui, dès le jeune âge, subtilement. Il regarde ses oiseaux et les souvenirs d'enfance jaillissent. La préparation des groseilles à macro avec la grand-mère, la pêche à l'anguille qu'il apprend à écorcher et à griller au barbecue, la chasse à la butte avec son grand-père. « Comme un cérémonial, on y passait la nuit, avec le casse-croute, dans le petit refuge. On ne dormait pas ! On revenait souvent bredouilles, mais c'était magique... ». Le chef se rappelle cet état de partage, cette intimité dans la nuit. Un jour, ils essaient le grèbe, (aujourd'hui protégé). Il fait la grimace, « pas bon, il

a le goût du poisson ! ». L'inclination particulière pour les oiseaux est visible. Il accueille perruches, canards et même un paon et avoue avoir un faible pour les oies. « C'est gracieux, c'est doux le duvet d'oie ».

Membre du jury du prochain Trophée des Léopards, Jean-Marc Tachet attend des concurrents « qu'ils se fassent plaisir et qu'ils nous fassent plaisir. Quand on n'a plus de plaisir, il faut arrêter ». S'adressant aux apprenants, il estime « qu'il faut venir vivre les choses dans les écoles », son expérience à l'appui. Comme le sport à haut niveau, « il ne faut rien lâcher. Dans ce métier, il faut anticiper. Il y a plusieurs tâches à faire simultanément. C'est une organisation ». Il se rappelle le temps du CAP, le titre de la recette pour seule indication. « Tu devais connaître la progression et définir ton économat. Tu oubliais un ingrédient ? Au revoir ! ». En ligne avec ses confrères, il alerte sur la facilité « vendue », souvent par les médias. « Il ne faut pas cacher les choses et ne montrer que la finalité de l'assiette ». Dans le cadre de concours, il avertit, « il y a des paramètres, un temps imparti. Il faut s'entraîner, simplifier les choses pour être sûr que cela passe dans le timing. Il faut gérer le stress. Il y a 50% de mental dans un concours ». Il porte l'attention sur les gaspillages, lui-même étant très regardant sur la réduction des pertes.

Le dossard n°5 toujours « scotché » au mental, Jean-Marc avance. Engagé dans le secteur médico-social, il crée une nouvelle gamme de produits dits « imprégnés », pouvant être enrichis pour les malades. La démarche est éthique quand le message est fort et clair. « Mieux se nourrir, mieux produire, ne plus gaspiller ».

La source vient de loin. Quand vous regardez la médaille d'un MOF, il y a deux mots ; Joie et Travail, et dans cet ordre. Jean-Marc y voit l'importance du partage. Sa formule, chère en son cœur « La cuisine, c'est la vie », est un message qui résonne en chacun...

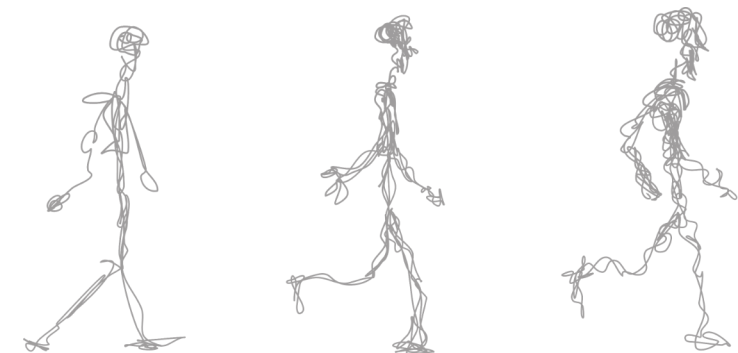
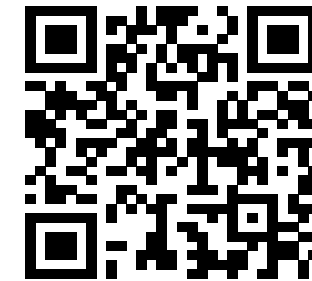
Fort d'un idéal, rien n'arrêtera l'ancien capitaine.

C'est une évidence !

VIDEO

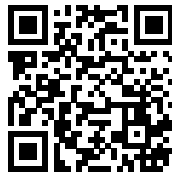
VIDEO

Pour compléter ses portraits tracés
vous pouvez les retrouver les portarits de chef en vidéo sur :





www.trophee-des-leopards.com



www.create-for-better-life.com

