

Alain Passard,

*Son restaurant, l'Arpège, a enfanté une nouvelle génération de toques brillantes
Enquête sur une icône au*

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY - PHOTOS : FRÉDÉRIC



Au premier plan de g. à dr.,
Bertrand Grébaut (Septime),
Jacques Decoret (Maison Decoret),
Sven Chartier (Saturne),
Pascal Barbot (L'Astrance),
Alain Passard (L'Arpège),
Baptiste Fournier (La Tour),
Mauro Colagreco (Le Mirazur),
David Toutain (L'Agapé Substance).
Au second plan de g. à dr.,
Cyril Lignac (Le Quinzième),
Antoine Heerah (Le Chamarré
Montmartre),
Claude Bosi (L'Hibiscus).

dieu vivant ?

*et sa vision gastronomique essaime dans les cuisines de France et de Navarre.
rayonnement planétaire.*

MAPPE ET VERBES: GALERIES LAFFLETTE
PLAT ASSIETTE: ALINÉA - CARAFE: BNY
COUPE A FRUITS: THE COHRAN SHOP

STUCIN/MYOP POUR L'EXPRESS STYLES - PRODUCTION : MINA SOUNDIRAM

Alain Passard, dieu vivant ?



Attachement à la terre, symphonie du légume : bien avant la vogue du bio, Alain Passard a fait revenir la nature dans l'assiette (ici, carotte,

David Toutain n'oubliera pas de sitôt cette journée printanière de l'année 2002. Il vient de finir son service au piano de l'Arpège, rue de Varenne, à Paris, où il est chef de partie poissons. Alain Passard le convoque dans son bureau : « Tu sais que je cherche un second en cuisine. Pourquoi tu n'es pas venu me voir ? » « Je ne m'imagine pas encore à un tel poste », répond l'intéressé. « Moi, je t'imagine bien. Réfléchis... » C'est tout réfléchi : moins de six mois après avoir été embauché comme commis, David Toutain devient, à l'âge de 21 ans, second de cuisine. Dans les annales des restaurants trois étoiles Michelin, on n'avait jamais croisé profil si jeune à ce niveau de responsabilités. « Si j'avais été dans la brigade d'un palace, j'aurais patiemment monté tous les échelons : commis, premier commis, demi-chef de partie, chef de partie, premier chef de partie... Alain Passard, il t'offre ta chance très vite s'il décèle en toi une "intelligence", comme il dit... » Aujourd'hui, David Toutain enflamme la Rive gauche aux fourneaux d'Agapé Substance, la nouvelle table qu'il a ouverte à Paris, avec Laurent Lapaire, ancien maître d'hôtel de... l'Arpège. Une table sous influence Passard. Une de plus. C'est même à se demander si, depuis quelques saisons, les bistrotis parisiens ne sont pas maraboutés par le chef de la rue de

« Ailleurs, on forme des foudres de guerre. A l'Arpège, on façonne des chefs sensibles »

Bertrand Grébaut

Varenne. Saturne, Jour de fête, Chatomat, Racines 2 et Septime : cinq adresses qui « buzzent » fort depuis moins d'un an. Et cinq jeunes toques converties à la religion de la cuisine épurée, naturelle, végétale, bien loin des canailleries néoclassiques de la bistrotonomie à la sauce Camdeborde qui ont envahi les zincs dans les années 1990 et 2000. Désormais, on vibre pour un céleri-rave cuit en croûte de sel à l'émulsion de parmesan, des asperges vertes voilées de lard de Colonnata ou une palette de légumes tiédés à l'huile d'olive. Autant d'inspirations légumières cueillies dans le jardin du maître.

« La force du style Passard, c'est d'être à la fois inclassable, indémodable, aussi à l'aise dans un trois-étoiles à prix élevés que dans un bistrot moderne plus démocratique », explique Bertrand Grébaut, chef, à Paris, de Septime, marqué au fer rouge par ses années rue de Varenne, qu'il raconte comme « une période dure et intense, où j'ai capté en un an ce que j'aurais appris en trois fois plus de temps dans un autre grand restaurant. Ailleurs, on forme des foudres de guerre. A l'Arpège, on façonne des chefs sensibles. »

Mais quel est donc le secret de cette invraisemblable fabrique de talents ? A l'Astrance, à Paris, Pascal Barbot, cinq ans d'Arpège et trois étoiles au Michelin, détient une partie de la réponse : « On ne ressort pas de ce restaurant avec un carnet de recettes mais avec un état d'esprit, une élégance du geste, une recherche de perfection dans



rhubarbe et betterave au cédrat et poireau grillé). Il est aujourd'hui salué comme un visionnaire par les meilleurs cuisiniers de la planète.

les cuissons, les découpes et les assaisonnements, qu'on n'apprend nulle part ailleurs, et surtout pas en école hôtelière. »

Le reste de l'explication tient dans la méthode Passard. 1) Etre omniprésent. Contrairement à de nombreux confrères triplement étoilés qui jonglent avec plusieurs adresses, Alain Passard est le chef d'un seul restaurant, ou plutôt d'une « maison de cuisine », comme il l'appelle. Il sait donc tout ce qu'il s'y passe, observe beaucoup, détecte vite ces fameuses « intelligences ». 2) Pratiquer une autorité paternaliste. Nul hasard si les membres de la brigade le surnomment entre eux « Papa ». Un « papa » tendre, complice, parfois même blagueur, qui ne hausse jamais le ton. « C'est un personnage incroyable, avec beaucoup de charisme. Dès qu'il entre en cuisine, il magnétise ses équipes avec des remarques et des expressions lyriques qui n'appartiennent qu'à lui », raconte le dessinateur Christophe Blain, qui a longuement fréquenté l'Arpège pour les besoins de sa bande dessinée *En cuisine avec Alain Passard* (déjà un best-seller, vendu à 35 000 exemplaires). Il y épingle avec une drôlerie bienveillante les tics de langage du chef : « Comme ton geste ! », « Travaille tes équilibres ! » « Va sur tes formes, faut que ce soit beau ! » Autant de formules qu'on s'échange comme des *private jokes* entre commis quand le chef a le dos tourné. « Ce sont comme des cris de ralliement pour vous motiver pendant le coup de feu. Ils sont très imaginatifs, mais

« On ne ressort pas de ce restaurant avec un carnet de recettes mais avec une élégance du geste »

Pascal Barbot

suffisamment précis pour vous obliger à respecter le légume, de ses fanes jusqu'à ses racines, à découper un poulet ou un homard différemment, à sonder une cuisson à la beauté de la fumée... Bref, à voir la cuisine autrement », témoigne Anthony Beldroega, second de Passard depuis huit ans (un record !)

3) Mettre la pression. Un traitement de faveur qu'il réserve aux meilleurs. De Mauro Colagreco, au Mirazur, à Menton, à Jacques Decoret, à Vichy, de Claude Bosi, le Frenchy adulé de l'Hibiscus, à Londres, à la créatrice culinaire Fumiko Kono, à Tokyo, tous les anciens sont unanimes : quand il a repéré un potentiel en vous, il va aller le chercher par tous les moyens possibles, même les pires. Il y a les remarques couperets : « Monsieur, tu régresses ! » « Monsieur », « Madame », c'est ainsi qu'il interpelle en cuisine, quand il ne fait pas exprès de se tromper de prénom, façon de manifester son indifférence. Il y a aussi les humiliations en public, qui durent parfois pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Quel ancien n'a pas un jour entendu, à ses dépens : « Regardez comme il agresse sa volaille ! Il n'a rien compris ! » Il y a enfin l'épreuve du dîner test. Régulièrement, sans prévenir, Alain Passard se met à table vers 23 h 30, après le service, et demande à ses gars de rallumer les feux pour lui servir toute la carte. Officiellement, c'est une façon pour le chef de se mettre à la place du client. Mais en coulisses, personne n'est dupe sur sa

volonté de pousser ses équipes dans leurs retranchements. « C'est un chef obsédé par sa propre excellence et il attend la même chose de ses élèves, confie Christophe Blain. Ça fait partie de la légende Passard. »

La légende Passard. Construite depuis un quart de siècle à deux pas des Invalides. Les médias se sont d'abord extasiés sur le chef rôtiisseur, initié aux belles volailles par sa grand-mère Louise. Puis sur le pourfendeur de la viande rouge, à travers ce qu'il appelle « sa rupture avec le tissu animal », en 2001. Sur le virtuose du légume, qui flambe, fume, braise, grille, émince, taille à la mandoline les carottes, radis et tomates cultivés en bio-dynamie dans ses trois potagers de la Sarthe,

« Passard,
il t'offre
ta chance
très vite »

David Toutain

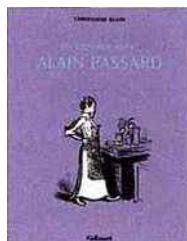
bible scandinave des restaurants. Ironie du sort : dans les années 2000, au plus fort de la cuisine moléculaire lancée par le chef catalan Ferran Adria, le créateur parisien était souvent perçu comme un doux rêveur amoureux de ses betteraves, qui faisait sa popote sans aucun matériel sophistiqué. Aujourd'hui, à l'heure où les gourmets réclament un retour à des saveurs moins technologiques, plus authentiques, il est considéré comme une toque visionnaire et écolo par les meilleurs cuisiniers de la planète. « Sa contribution à la gastronomie contemporaine est décisive, explique Lars Peder Hedberg, éditeur du *White Guide*. Sa démarche sur le légume, son attachement à la terre, ses



Céleri confit aux pommes fumées et citron au laurier. La méthode Passard ? L'omniprésence auprès de la brigade, encouragée à coups de

de l'Eure et au pied du Mont-Saint-Michel. Sur le créateur de plats passés à la postérité, comme le chaud-froid d'œuf au sirop d'érable, les aiguillettes de homard au vin jaune ou le saint-pierre aux feuilles de laurier. Sur le dandy séducteur, silhouette filiforme et yeux bleus irradiants, chemise sur mesure, Berluti aux pieds et tablier immaculé. Sur le musicien qui suit son cours quotidien de saxophone avec son ami le jazzman Lionel Belmondo. Sur l'artiste, enfin, dont les collages sont exposés au musée Nissim de Camondo, à Paris (1). Bref, un gourou, une icône moderne, dont l'influence et le charisme essaient jusqu'à l'étranger.

7 mars 2011 : Alain Passard reçoit, à Stockholm, le Global Gastronomy Award, prix prestigieux décerné par le *White Guide*, la



En cuisine avec
Alain Passard,
de Christophe Blain.
Gallimard, 96 p., 17 €.

potagers certifiés bio bien avant l'heure ont poussé de nombreux jeunes cuisiniers dans le monde à magnifier la nature dans l'assiette. » Ainsi, Bjorn Frantzen, chef, à Stockholm, du restaurant le plus coté de Suède, et Magnus Nilsson, star montante à Järpen, au nord du pays, ont fait leurs gammes à l'Arpège et revendiquent une filiation directe avec le chef français. Daniel Humm, le nouveau chef à trois étoiles de l'Eleven Madison Park, à New York, le tient pour « la référence sur le végétal » et David Kinch, l'une des toques les plus en vue de la région de San Francisco, avoue avoir installé son potager près de son restaurant à la suite d'une « rencontre passionnante » avec lui. Preuve de la stature internationale de Passard : les dizaines de CV qu'il reçoit

chaque semaine. « Il y a quelques années, les candidatures étaient surtout françaises et japonaises. Elles nous arrivent aujourd'hui de Corée, d'Amérique du Sud, de Scandinavie, des Etats-Unis... » s'étonne Karima Dubois, l'une des assistantes du chef. Dans le monde entier, travailler à l'Arpège est devenu un label de qualité.

« Papa » donne beaucoup, demande tout autant, mais n'a pourtant pas la réputation d'être fidèle à ses fils spirituels. Il n'a jamais mis les pieds dans les restaurants de ses ex-disciples, même chez Pascal Barbot, le plus jeune triple-étoilé de France. En juin 2008, il oublie même de répondre à une invitation pour un dîner organisé en son

La famille de l'Arpège

Le premier de la classe

Pascal Barbot, l'Astrance, 4, rue Beethoven, Paris (XVI^e), 01-40 50 84 40

Les cook-stars

Cyril Lignac, le Quinzième, 14, rue Cauchy, Paris (XV^e), 01-45-54 43 43 Le boulanger **Gontran Cherrier**, 22, rue Caulaincourt, Paris (XVIII^e), 01-46-06-82-66 La créatrice **Fumiko Kono**, Tokyo (*La Cuisine de Fumiko*, Albin Michel)

La première génération

Antoine Heerah, le Chamarré Montmartre, 52, rue Lamarck, Paris (XVIII^e) 01-42-55-05-42 **Mauro Colagreco**, le Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, Menton (Alpes-Maritimes), 04-92-41-85-86 **Jacques Decoret**, 15, rue du Parc, Vichy (Allier), 04-70-97-65-06



« Gomme ton geste ! », « Travaille tes équilibres ! », autant d'expressions imagées qui sont comme des mots de passe chez les anciens de l'Arpège.

honneur par une brochette de Passard Boys au restaurant mentonnais le Mirazur. Réaction d'Alain Passard : « J'ai suffisamment souffert quand je recevais à dîner M. Senderens [l'un de ses maîtres d'apprentissage] pour ne pas infliger ça à mes anciens élèves. Je me suis fixé pour règle de n'aller dîner chez aucun d'entre eux. C'est une façon de ne pas les juger et de ne pas entraver leur créativité. » Le premier des dix commandements affichés près des fourneaux de l'Arpège n'est-il pas « Tu cuisineras l'esprit libre » ? *
François-Régis Gaudry

(1) Jusqu'au 13 novembre. 63, rue Monceau, Paris (VIII^e).

L'Arpège, 84, rue de Varenne, Paris (VII^e),
01-45-51-47-33, www.alain-passard.com

Baptiste Fournier, la Tour, 31 Nouvelle Place, Sancerre (Cher), 02-48-54-11-18 **Flora Mikula**, ouverture en 2012 d'un hôtel-restaurant boulevard Richard-Lenoir, Paris (XI^e)

Les petits nouveaux

Sven Chartier, Saturne, 17, rue Notre-Dame des Victoires, Paris (II^e), 01-42 60-31-90 **Bertrand Grébaut**, Septime, 80, rue de Charonne, Paris (XI^e), 01-43-67-38-29 **David Toutain**, L'Agape Substance, 66, rue Mazarine, Paris (VI^e), 01-43-29-33-83 **Alice Di Cagno**, Chatomat, 6, rue Victor Letalle, Paris (XX^e), 01-47-97-25-77 **Nicolas Gauduin**, Racines 2, 39, rue de l'Arbre-Sec, Paris (I^{er}), 01-42-60-77-34

Les toques étrangères

Claude Bosi, l'Hibiscus, à Londres (Angleterre)
Gunther Hubrechsén, Gunther's, à Singapour
Björn Frantzen, Frantzen/Lindeberg, à Stockholm (Suede)
Magnus Nilsson, Faviken Magasinet, à Jarpen (Suede)