

# GASTRONOMIE AU NOM DU PÈRE

Fils de chefs étoilés, ils sont tombés enfants dans la marmite de la gastronomie haut de gamme. Talentueux et novateurs, ils ont su créer une cuisine qui leur ressemble en cultivant la fidélité à leur père.

PAR STÉPHANE MÉJANÈS

**L**e 3 février 2015, à Montreuil-sur-Mer, Alexandre Gauthier (La Grenouillère, une étoile, 19, rue de la Grenouillère, 62170 La Madeleine-sous-Montreuil) ouvre son troisième restaurant, baptisé Anecdote (1, rue des Juifs, 62170 Montreuil-sur-Mer). Le cuisinier français le plus avant-gardiste du moment y propose la même carte que celle de son père Roland en 1979. Écrevisses à la française, steak au poivre, crêpe Suzette, etc. On est loin des rognons de lapin à la cendre de bacon ou de la bulle d'oseille, recettes signatures du fils prodige.

## CONTINUITÉ OU RUPTURE ?

Quand il a repris l'auberge familiale, celui-ci a fait exploser les assiettes, puis les murs. Sans rien renier. « Conjuguer le passé, le présent et l'avenir de cette maison est pour moi une sorte de devoir ; c'est en tout cas une vive reconnaissance envers mes parents », écrit-il dans son livre – *Alexandre Gauthier, cuisinier* (La Martinière). Pour un enfant de chef, le choix est parfois cornélien : continuité ou rupture avec l'héritage ? Quant à Mathieu Pacaud, il a longtemps travaillé avec son père, Bernard, triplement étoilé à L'Ambroisie (9, place des Vosges, 75004 Paris), mais refuse au-

jourd'hui d'entretenir la confusion pour évoquer sa nouvelle vie. Après avoir créé Hexagone et repris Le Divellec, il vient d'ouvrir une table secrète dont le nom, Histoires (85, avenue Kléber, 75016 Paris), peut pourtant prêter à confusion. Mais il s'agit moins d'assumer une filiation que de dévoiler « ses influences personnelles », sous forme de fables culinaires inspirées par les arts. Faut-il donc quitter le nid pour s'épanouir ? Les exemples n'abondent pas, hormis Pierre Meneau (*lire ci-contre*), monté de Vézelay à Paris. Jérôme Bocuse, de son côté, n'est pas impliqué dans le restaurant trois étoiles de son père Paul, mais dirige ses affaires aux États-Unis et en France. Même Anne-Sophie Pic (Maison Pic, 285, avenue Victor-Hugo, 26000 Valence), partie un temps vers d'autres aventures, est revenue à Valence, retrouvant les trois macarons de son père, Jacques. Et c'est ensemble que René et Maxime Meilleur (La Bouitte, Saint Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville) viennent de décrocher leur troisième étoile. Reste un dernier cas de figure : le demi-tour. Augustin Passard, comédien, metteur en scène et fils d'Alain (L'Arpège, 84, rue de Varenne, 75007 Paris), obtiendra peut-être un jour un Molière mais sans doute jamais une étoile ! ♦

Marc et Pierre Meneau espèrent voir prochainement la réouverture de l'Espérance, à Saint-Père-sous-Vézelay.

## PIERRE MENEAU, UN DÉFI DE TAILLE

Sur la carte du restaurant de Pierre Meneau, on trouve le grand classique de son père Marc : cromesquis de foie gras, porto et truffe. Mais il y a aussi une variante personnelle (petits pois à la française le jour de notre passage) accompagnée de la mention suivante : « inspiration de la saison et, par conséquent, différent de celui de papa ». Un tendre clin d'œil de celui qui revendique l'héritage paternel jusque sur l'enseigne de sa maison, Crom'Exquis. Malgré leur différence d'âge, 28 et 72 ans, les deux sont très proches. « Quand il y a des réunions de chefs, je vais plus facilement vers les amis de mon père, Pierre Troisgros et Georges Blanc, que vers les chefs de ma génération », explique le fils. En revanche, la cuisine, il ne l'a pas apprise auprès de son père à l'Espérance, trois étoiles de 1983 à 1999. Après une erreur d'aiguillage dans le droit, le jeune homme vif et gouailleur a choisi Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie, trois étoiles) pour

son apprentissage. Il y passe deux ans à explorer la cuisine minceur, le bistrot, le gastronomique, les banquets, avant de lancer sa propre affaire, puisant aussi son inspiration chez les anciens de renom, Auguste Escoffier ou Edouard Nignon. Aujourd'hui, la mise en liquidation judiciaire de l'Espérance n'a fait que rapprocher le père et le fils. Tout en préparant le lancement d'un restaurant à quatre mains à Shanghai, ils se battent ensemble pour rouvrir le vaisseau amiral, ce qui devrait être fait au printemps 2016. Pierre ne rêve d'ailleurs que de vivre à nouveau la scène fondatrice : « Je revois mon père dans son bureau, enfilant sa veste de cuisine, cigare à la bouche, se rappelle-t-il. J'étais tout petit et lui mesure 1,90 m pour 120 kg. C'était vraiment impressionnant. »

### > Crom'Exquis

22, rue d'Astorg, 75008 Paris.  
01 42 65 10 74. [www.cromexquis.com](http://www.cromexquis.com)



Second de son père, César Troisgros n'a pas hésité à intégrer la maison familiale.

## CÉSAR TROISGROS, RETOUR AU PAYS NATAL

Dans la famille Troisgros, je demande César, arrière-petit-fils de Jean-Baptiste et Marie. Un prénom impérial lourd à porter quand on est aussi le petit-fils de Pierre et le fils de Michel, né au cœur d'une maison roannaise triplement étoilée depuis 1968. À l'instar de sa grande sœur, Marion, qui dirige le centre équestre les Écuries de Fay, à Neulise (42), César Troisgros, 29 ans, aurait pu renoncer à l'héritage familial et devenir ingénieur du son, par passion de la musique. Mais pourquoi nier l'évidence quand on adore manger et cuisiner ? « La dureté du métier ne m'a pas effrayé, raconte-t-il. Mes parents ont réussi à trouver un équilibre entre travail et vie de famille. Ils ont fait et font toujours beaucoup attention à nous. J'ai eu une enfance très belle. » Après trois ans à l'Institut Paul-Bocuse, il décide malgré tout d'échapper au poids de son patronyme en partant à l'étranger. Il passe neuf mois à El Celler de Can Roca, en Espagne, trois étoiles et meilleur res-

taurant du monde 2015 au *50 Best*, puis un an et demi chez Thomas Keller (The French Laundry, 3 étoiles), aux États-Unis. Il projette ensuite un long périple au Japon. Tout est calé, il doit s'envoler le 13 mars 2011. Deux jours plus tôt, c'est la catastrophe de Fukushima. Signe du destin ? Il intègre la maison familiale dont il est aujourd'hui le brillant second de son père, tout en continuant d'apprendre. Comme ce geste d'aplatir les escalopes de saumon pour la mythique recette à l'oseille. « Je me souviendrai toujours du premier jour où il me l'a montré, s'amuse-t-il. Je l'avais vu faire, je pensais que c'était facile. J'ai écrasé le poisson comme un bourrin. En fait, il faut juste laisser tomber doucement la batte en fer dont le poids suffit à aplatir le filet à l'épaisseur voulue. »

> **Maison Troisgros**  
1, place Jean-Troisgros,  
42300 Roanne. 04 77 71 66 97.  
www.troisgros.fr

## SÉBASTIEN BRAS, ENTRE CIEL ET TERRE

« Le vrai chef de l'Aubrac, c'est moi. Je suis né à Laguiole alors que mon père est natif de Gabriac, à 36 km au sud. » D'entrée, Sébastien Bras, 43 ans, marque son territoire avec malice. Quand on est le fils d'un chef admiré dans le monde entier pour avoir révolutionné la cuisine par son approche naturaliste et poétique, lui succéder n'est pas du gâteau. Dans le très beau film que Paul Lacoste a consacré à cette transmission, *Entre les Bras - La Cuisine en héritage*, on en perçoit toute la difficulté, pour l'un et pour l'autre. Des moments de doute, il y en a eu, comme pendant l'hiver 1998-1999. « Avec ma femme, Véronique, nous sommes partis en Argentine pour aider l'une de nos anciennes stagiaires à monter son restaurant, raconte Sébastien. En peu de temps, nous sommes devenus des stars, faisant la une des journaux nationaux. Nous avons bien failli rester. » À la vérité, l'histoire était écrite depuis longtemps. Après un très court apprentissage, chez Pierre Ga-

gnaire, Bernachon et Michel Guérard, Sébastien Bras rejoint son père dès 1992, année du projet fou de déménagement du restaurant de Laguiole, désormais posé tel un engin spatial au Suquet, au sommet des monts d'Aubrac. Les qualités de cuisinier du fils et sa complicité avec le père ont fait le reste. L'humilité aussi. « Je ne cuisine pas pour être mais pour être heureux », résume Sébastien. Depuis 2009, son père n'est plus en cuisine mais chaque fois qu'il assaisonne une viande avant de la trancher, il sent qu'il n'est pas loin. « Je reproduis toujours le mouvement que je le voyais faire, explique-t-il. Je fais rebondir les cristaux de sel sur ma paume, qui vont se coller sur la tranche sans que j'aie à manipuler le morceau. »

\*DVD / Jour2fête

> **Bras, Le Suquet.**  
Route de l'Aubrac, 12 210 Laguiole.  
05 65 51 18 20.  
www.bras.fr



Sébastien Bras a rejoint son père en 1992, lors du déménagement de son restaurant au Suquet.

## JACQUES MARCON, À BONNE ÉCOLE

Il se considère toujours comme un fils d'aubergiste. Jacques Marcon, 38 ans, a connu l'époque où l'hôtel-restaurant familial faisait aussi bar et station-service. « Cette ambiance m'a toujours plu, explique-t-il. Mes parents travaillaient beaucoup et je trouvais normal de les aider, en cuisine, en salle, à la plonge. » Il faut dire que Saint-Bonnet-le-Froid, perché à 1117 m d'altitude, est un village de commerçants où la vertu travail est cardinale. S'il est tombé dans la marmite de son père Régis, Jacques est allé se former à la dure, deux ans à l'Hôtel Crissier de Cheseaux-sur-Lausanne (Suisse), chez le regretté Philippe Rochat, puis six mois à l'École Lenôtre pour apprendre la pâtisserie, et un an avec Éric Briffard aux Élysées du Vernet. Il revient au pays dès 2004, lorsque le second de son père, Serge Vieira, prépare le Bocuse d'Or. « Un "fils de" est censé savoir tout faire, in-

siste-t-il. Je me suis toujours dit qu'avec mon nom, il fallait que j'en fasse plus que les autres. » Lorsqu'il succède en 2008 à Éric Pras, parti chez Lameloise, le nouveau restaurant, rebâti entièrement, est baptisé « Régis et Jacques Marcon ». La reconnaissance d'un vrai talent chez un cuisinier moins compétiteur dans l'âme que son père mais qui partage les mêmes valeurs de respect des produits et de la saison. Et la passion des champignons, bien sûr, signature de la maison. « Le premier geste que mon père m'a appris, c'est à préparer un cèpe, se souvient-il. Il ne faut jamais le tremper, c'est une éponge. Il faut le brosser doucement sous un filet d'eau. Je l'enseigne aujourd'hui aux jeunes qui arrivent. »

> **Restaurant Régis et Jacques Marcon**  
Larsiallas, 43290 Saint-Bonnet-le-Froid. 04 71 59 93 72.  
www.regismarcon.fr

Admiratif de ses parents, Jacques Marcon a développé très jeune le goût du métier.



© LAURENCE BARRUEL



Après le décès de son père en 2005, Jean-Michel Carrette a rejoint le restaurant familial.

## JEAN-MICHEL CARRETTE, DEVOIR DE MÉMOIRE

Avec une enfance passée dans une chambre au-dessus de la cuisine du restaurant de ses parents et des vacances dans la ferme de ses grands-parents, Jean-Michel Carrette, 36 ans, était prédestiné. Il découvre la grande cuisine à la Tour Rose, à Lyon, avec Philippe Chavent, le goût de l'ailleurs à Genève et Londres, et le top de la gastronomie à Roanne, chez Michel Troisgros. Durant son apprentissage, le dialogue avec Michel, son père, reste constant. Et lorsque le fils rentre au bercail, il mouille la veste. « Mon père me disait : "J'ai du mal à me renouveler", se souvient Jean-Michel. Je l'aidais pour les menus de fête. Il allait voir ses clients en salle pour le leur dire, il était fier. » En 1999, une étoile récompense la cuisine authentique d'un chef charismatique, « simple et sain », selon les mots du fils. Il n'en profitera hélas pas, terrassé en janvier 2005.

« Je n'ai pas hésité à revenir, raconte Jean-Michel. Il fallait soutenir ma mère, sauver les emplois, payer les crédits. » Aujourd'hui, dans un établissement magnifiquement rénové en 2012 et qui a conservé son étoile, il assume plus que jamais son héritage. Le pâté en croûte et la volaille aux morilles et au vin jaune sont toujours là. Mais il propose aussi une cuisine très personnelle : écrevisses du lac de Grand-Lieu, consommé, légumes pickles et huile de menthe, ou rouget rôti, bouillon basquaise, cédrat et piment de Bresse. Et quand arrivent les salades, c'est lui qui s'en charge. « Je revois mon père défaire la salade, raconte-t-il. Il faut en ôter les premières feuilles avec des gestes souples, rapides et délicats. »

> **Aux Terrasses.**  
18, avenue du 23-Janvier,  
71700 Tournus. 03 85 51 01 74.  
www.aux-terrasses.com