

*séance du lundi 08 mars 1999*

## **LA GRANDE CUISINE : ARTISANAT DU REVE**

*Guy Savoy*

Mesdames, Messieurs,

Je vous remercie infiniment de m'accueillir dans votre auguste assemblée. Je remercie tout spécialement, bien sûr, votre président, Yvon Gattaz, qui m'a fait l'amitié et l'honneur de me proposer d'intervenir devant vous.

Avec Yvon Gattaz, nous avons en commun, jusqu'à présent, notre attachement à notre ville de naissance Bourgoin-Jallieu, notre sensibilité à l'esprit d'entreprise et le goût pour le rugby ; voici maintenant que l'Institut nous rassemble. Je n'en aurais jamais imaginé autant!

Vous m'avez demandé de vous parler de « La grande cuisine: artisanat du rêve ». J'ai vu, en lisant votre calendrier des interventions, que j'étais placé entre « l'avenir des ingénieurs » et « l'avenir de la sidérurgie » ! Je vais donc essayer de vous faire rêver entre ces deux avènements-là. Vous me direz si j'ai réussi...

Je suis très heureux, en tout cas, que votre noble Institut marque son intérêt pour la cuisine, pour l'artisanat et aussi pour le rêve, car ce sont là trois paramètres indispensables à notre vie en société et à notre vie tout court.

Selon moi, à la cuisine simple et de qualité, respectueuse des produits, correspond un type bien défini de relations humaines. Et j'ai lu dans le document qui présente l'« Académie des sciences morales et politiques » que « le titre symbolique de Sciences morales et politiques fait à l'Académie un devoir d'éduquer les citoyens pour qu'ils vivent mieux ensemble ». La « grande cuisine » et l'Académie des sciences morales et politiques ont donc des intérêts communs. C'était inattendu... mais c'est désormais incontestable !

Et pour un dernier clin d'œil à notre étroite parenté, avant d'entrer véritablement dans notre sujet, je me permets de vous rappeler, Messieurs les Académiciens, que la Restauration vous a été salutaire, puisque c'est en 1832 que votre Académie a été rétablie !

Venons-en donc au sujet tel que vous me l'avez proposé

« La grande cuisine: artisanat du rêve ». Je souhaite tout d'abord vous donner ma définition de chacun de ces termes.

« La grande cuisine » : cette expression signifie pour moi les meilleurs produits, la plus belle créativité, l'environnement le plus personnalisé. Et surtout pas : les cloches d'argent, les préparations compliquées, les maîtres d'hôtel compassés. J'affirme que la gastronomie ne s'accompagne pas forcément de complication, et que le raffinement peut s'exprimer dans la simplicité.

J'en profite pour ajouter que cette qualification de « grande cuisine » ne doit surtout pas entraîner la création d'une deuxième catégorie de cuisine, qui serait la petite et que l'on méprisait

Le mot « artisanat » ensuite, que vous avez choisi, me plaît beaucoup. L'artisan est pour moi celui qui possède un savoir-faire, appris en général rudement, celui qui possède l'amour du travail bien fait, celui qui crée dans le cadre de règles qu'il respecte. L'artisan est celui dont les valeurs humaines et les valeurs de terroir sont les fondations de son meilleur moyen d'expression: son métier.

Le travail humain, l'artisanat, le lien que tisse la main de l'homme entre la terre et la communauté humaine, tout cela est au centre de mes préoccupations, au cœur même de ma démarche et de mon métier.

Quant au « rêve », je ne me risquerais pas à vous en donner une définition ; je dirais seulement que, si j'essaie chaque jour de donner du rêve à mes clients, je reçois moi aussi ma part de rêve. Ce n'est pas, bien sûr, pendant le coup de feu que je rêve; on pourrait alors dire que je rêvasse ! Non, je suis aux prises avec le concret à ce moment-là. Mais c'est bien dans mon travail en cuisine que je trouve ma source d'épanouissement.

Et je crois fermement que seuls ceux qui rêvent sont à même de faire rêver les autres.

Alors, rêvons ensemble.

Pourquoi la grande cuisine est-elle un artisanat du rêve ?

Tout d'abord parce que, pour la faire, il faut avoir été émerveillé par elle, avoir eu un déclic qui donne une orientation à sa vie.

Mon déclic à moi a été de constater que la cuisine était l'art de faire passer en quelques minutes les choses simplement comestibles au niveau du plaisir. J'ai eu cette révélation vers l'âge de 5 ou 6 ans, un jour où ma mère, qui veillait scrupuleusement à garder remplie la grosse boîte de biscuits secs faits à la maison, m'avait laissé façonner des langues-de-chat. J'avais, comme elle, formé ces petits boudins de pâte, je les avais déposés sur la plaque du four, puis vus brusquement s'étaler, bronzer un peu sur les bords... Quelques minutes après la sortie du four, les langues-de-chat étaient croustillantes, craquantes, avec un goût de beurre.

Ce souvenir ne m'a plus jamais quitté: je venais de comprendre que la cuisine consiste à transformer, en temps réel, la matière en joie. Ce n'est pas un numéro de prestidigitation, c'est une opération concrète, à l'image du cirque, instantanée : des produits sont travaillés dans un temps limité, consommés dans un temps tout aussi limité, et procurent du plaisir très rapidement. Cette contraction du temps me fascine toujours, d'autant que les réactions se font sentir dans les minutes qui suivent la dégustation. Aucun autre art que l'art culinaire, si ce n'est peut-être la musique, ne renvoie à son exécutant un écho aussi immédiat.

Des langues-de-chat aux truffes, mon parcours a été sans heurt, sans passage forcé. C'est une histoire d'affinités, de passion qui se communiquent aux gens et aux événements, un désir de bien faire les choses, une perpétuelle envie de bien vivre.

Cet état d'esprit très répandu dans l'artisanat s'acquiert auprès de ces artisans de la grande cuisine, perpétuels rêveurs et aussi acteurs infatigables qu'ont été mes maîtres : Jean et Pierre Troisgros, chez qui j'ai fait une grande partie de mon apprentissage, m'ont inculqué cette envie, jamais assouvie, de bien faire et pour eux, avec eux, j'ai appris à rêver et à faire rêver nos convives.

Nous sommes ainsi, nous les cuisiniers, des artisans et nous travaillons avec d'autres artisans. Des artisans qui sont des éleveurs, des mareyeurs, des agriculteurs, des pêcheurs, et autres ramasseurs de champignons et dénicheurs de truffes. Tous ces passionnés par leur métier forment avec nous une longue chaîne d'enthousiasme et de qualité qui a pour

Mon métier consiste à créer un lieu hypercivilisé (l'un des derniers de la planète) où le client se fait dorloter pendant trois ou quatre heures. Il vient pour passer un moment de plaisir, d'émotion, voire de bonheur. Une des joies de ce métier est d'être parfois applaudi par une salle entière. C'est un véritable état d'esprit que vous faites partager à vos collaborateurs. Les jeunes qui font la démarche de venir ici sont des passionnés, prêts à faire des sacrifices.

Je souhaiterais, à présent, insister sur deux points qui me paraissent essentiels :

- la grande cuisine ne permet pas, à elle seule, d'accéder au rêve ;
- la grande cuisine n'est pas nécessairement synonyme de luxe.

Si, nous autres cuisiniers, faisons rêver nos clients en leur offrant des moments de bonheur, cela n'est pas dû exclusivement à l'assiette. Servir des mets qui ravissent le palais et les yeux est loin d'être suffisant. Les murs, les meubles, les lumières, les objets sont des éléments qui comptent autant que l'assiette. C'est l'harmonie qui est belle. La cuisine, de même qu'elle ne peut se comprendre isolée des produits, ne peut s'apprécier sans une ambiance. Et je pense que ce phénomène ira en s'amplifiant. De moins en moins l'assiette suffira ; il faudra y ajouter d'autres paramètres, comme le décor, l'atmosphère, les hommes et les relations qu'ils créent. Et il n'y aura pas de recette, chacun créera son alchimie.

J'ai d'ailleurs fait écrire sur la plaquette de présentation de mon restaurant :

« La sensibilité d'un bel endroit, la douceur d'une attention généreuse, l'étincelle d'une saveur inattendue ».

J'ai voulu clairement marquer par-là l'indissoluble lien entre ces trois éléments que sont l'ambiance, l'accueil et la cuisine, car seule leur association permet d'accéder au bonheur, donc au rêve... ou *vice versa*.

L'autre point sur lequel je souhaitais insister est celui-ci : la grande cuisine n'est pas nécessairement synonyme de luxe.

On ne peut parler de grande cuisine sans parler de cuisine tout court, qui se caractérise par sa simplicité de confection et d'accès.

En effet, si l'on cloisonne la gastronomie au point de ne réserver le plaisir qu'à ce qui est rare et cher, comment espère-t-on inciter les gens à venir manger dans des restaurants gastronomiques ?

En insistant abusivement sur la notion de luxe comme mesure de plaisir, on cède à une tendance puritaine qui tend à faire croire à l'homme que ce qui est bon ne peut être que rare et cher. Ce qui est une façon de lui dire qu'il n'a pas droit au plaisir. On éloigne le plaisir parce qu'on lui prête des connotations immorales. On prétend qu'il distrait, qu'il empêche de se concentrer sur des tâches utiles, alors qu'en réalité il aide à vivre et à agir. Je crois fermement que, si les gens apprenaient dès l'enfance que la vie quotidienne dans ses petits détails est source de plaisir, que des univers de volupté se cachent dans un simple étal de fruits du marché, il y aurait moins de recherche de plaisirs dans l'imaginaire, dans les paradis artificiels ou dans la course *effrénée vers les excès* de tous ordres. Et sans doute notre monde évoluerait-il sur des bases plus saines.

La grande cuisine n'est donc pas synonyme de luxe, c'est ma ferme conviction. Elle est par contre synonyme de fête. Et quelle meilleure passerelle entre la grande cuisine et le rêve que la fête ? La fête est le moment par excellence où l'on abandonne ses préoccupations du quotidien pour se laisser bercer par la joie et le plaisir: c'est exactement ce que je souhaite

Et la fête commence dès la lecture de la carte.

Écoutez... et rêvez :

Suprême de volaille de Bresse, foie gras et artichaut en vinaigrette aux truffes.

Crème légère de lentilles et langoustines.

Bar en écailles grillées aux épices douces.

« Homard-carotte » à l'anis étoilé, pousses d'épinards.

Ris de veau rissolés, chaussons de pommes de terre et truffes.

Agneau en trois cuissons, petit ragoût à la graine de moutarde, côtes et feuilles de bettes.

Millefeuille à la gousse de vanille, coulis de framboises.

Terrine de pamplemousse, sauce au thé.

Saveurs de clémentines aux épices et pralin feuilleté.

Le rêve s'achève. Je vais vous parler économie.

Bien que l'expression « artisanat du rêve » n'incite pas à la réflexion économique, je souhaite en traiter devant vous quelques aspects. Et cela pour deux raisons. Tout d'abord parce qu'il ne faut pas oublier que la grande cuisine est un secteur de l'économie à part entière, ensuite parce qu'un rêve, quel qu'il soit, ne prend jamais sa source *ex nihilo*, il trouve son inspiration dans le concret, le vécu.

A l'heure où notre machine économique donne tant de soucis à nos gouvernants et où les entreprises sont soumises à tant de difficultés, le secteur économique de la grande cuisine peut se prévaloir de bien fonctionner et de créer de la richesse et de l'emploi.

1 / Tout d'abord, il alimente les caisses de l'État

- par ses impôts directs ;

- par ses cotisations sociales, dont l'importance des montants, due au nombreux personnel employé par un restaurant, est totalement disproportionnée au regard des chiffres d'affaires, et puis par la TVA, dont l'interdiction de sa récupération sur les notes de frais est un handicap de taille pour les restaurateurs. Son absence de récupération à la frontière est une manne supplémentaire pour l'État.

2 / Ensuite la restauration est un secteur de l'économie qui est fortement créateur d'emplois. Un restaurant a en effet besoin d'un personnel nombreux pour fonctionner, des adultes qualifiés aussi bien que des jeunes à former.

3 / Enfin, la restauration est un des rares secteurs de l'économie qui n'oppose pas « développement de la production » et « protection de l'environnement ». En effet, grâce aux exigences élevées des grands restaurateurs, la qualité des produits qu'ils utilisent ne cesse de s'améliorer, en même temps que la qualité de leurs techniques de production, entraînant ainsi vers le haut l'ensemble de la production nationale (AOC, labels ...).

Rungis est un superbe exemple de la réussite française en matière de production alimentaire de haute qualité. De l'Europe entière viennent s'approvisionner des semi-remorques, une, voire deux fois par semaine.

Par ailleurs, les productions traditionnelles et artisanales, qui disparaissaient doucement mais sûrement, renaissent à la vie grâce aux commandes des grandes tables. De petits producteurs maintiennent ainsi leur activité économique en milieu rural.

Pour achever ce tableau économique, en revenant à une note plus poétique, on peut aussi reconnaître à la grande restauration l'intérêt de :

J'estime, en effet, que le cuisinier a un rôle dans notre société : celui d'éduquer aux goûts, aux saveurs, d'éveiller aux plaisirs du palais et d'être le garant de la qualité des mets et des produits.

Ce rôle, j'y tiens si fort, que j'ai mis en place, il y a deux ans, avec l'aide de Jacques Puisais, le président de l'Institut du goût, et Jean Lenoir, spécialiste des odeurs, des menus pour les enfants dans mes bistrotts.

Ce sont des menus que j'ai appelé « Découverte des saveurs ». Ils privilégient les saveurs douces, pour ne pas heurter les jeunes palais, mais diverses et savoureuses pour éveiller la gourmandise.

A l'issue de son repas, l'enfant se voit remettre un dossier dans lequel on peut lire, entre autres : « Le métier de cuisinier consiste à donner du plaisir : c'est un beau métier! Mais, pour parvenir à cela, le cuisinier n'est pas tout seul. Il a derrière lui toute une longue chaîne de producteurs : les éleveurs, les pêcheurs, les agriculteurs, ceux qui entretiennent les vergers, les potagers, ceux qui cueillent les champignons... Tous ces hommes de la campagne, de la terre ou de la mer apportent le fruit de leur travail au cuisinier. Le cuisinier respecte ce travail, il prépare les aliments, les cuit, les assaisonne et t'apporte une assiette qui sera belle et qui te réglera. »

C'est ainsi que je conçois le rôle du cuisinier: faire en sorte que les enfants devenus des adultes soient prêts pour prendre du plaisir avec la grande cuisine et pour rêver avec elle.

Voici, Mesdames, Messieurs, tout ce que je peux apporter comme éléments à votre réflexion sur le thème que vous aviez choisi: « La grande cuisine: artisanat du rêve ».

Je peux vous confier aussi qu'intervenir devant l'Académie des sciences morales et politiques était pour moi du domaine du rêve.

Ainsi, Messieurs les Académiciens, vous m'avez fait rêver: je vous remercie.