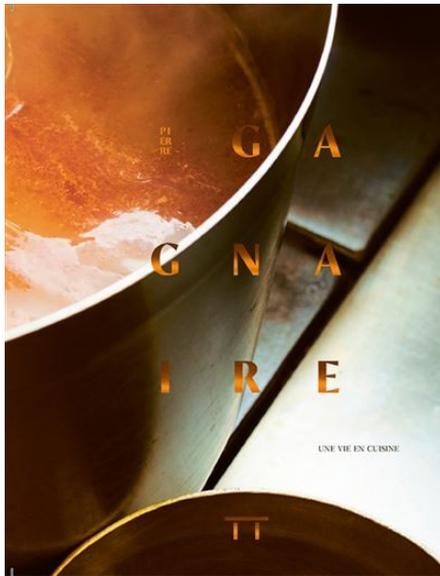




PIERRE GAGNAIRE

Une vie en cuisine

Keribus éditions



« Comment ce petit garçon timide, né dans un village du Forez, pas sûr de lui, peu doué pour les études et qui n'a jamais vraiment eu envie de cuisiner, est-il devenu d'un des chefs les plus connus au monde ? ».

Comment ce petit garçon timide a-t-il pu être élu par ses pairs « *Plus grand chef étoilé du monde* », être à la tête de dix-neuf restaurants de Londres à Tokyo en passant par Hong Kong et Las Vegas et cumuler pour l'ensemble de ces établissements pas moins de 13 étoiles au Guide Michelin ?

La réponse est dans ce livre différent de tous les autres bien que comme eux fait d'encre et de papier comme sa cuisine est unique bien qu'elle soit faite des mêmes ingrédients que celle des autres seigneurs des fourneaux.

Le festival de plats est le même, dans l'ordre ou dans le désordre : suprême de poularde, étuvée de St Pierre, royale de St-Jacques, crépinette de pintade, juliennes de sole, fricassée de homard, domino de bar, gelée de canard sauvage, laitue farcie à la moelle et des centaines d'autres créations gustatives mais entre ses mains tout est différent. Car son génie est d'assembler des saveurs qu'aucun autre chef au monde n'eut jamais l'idée de mettre dans la même assiette. D'inventer chaque jour, à chaque heure, à chaque instant un mariage original, inédit, en dehors de tous les codes de la gastronomie des cinq continents. « *Le reproche que l'on peut faire à ma cuisine, c'est de ne pas savoir ce que l'on mange, aime-t-il à raconter, mais c'est aussi le plus beau compliment que l'on m'ait fait* ».

Depuis le Clos Fleuri à Saint-Priest-en-Jarez jusqu'à la rue de Balzac à Paris, Pierre Gagnaire - pour le bonheur de tous ses clients et avec le désir de surprendre encore et toujours - se jette dans le vide « *deux fois par jour et à chaque service* ». Une immense carrière dont j'aime à me souvenir des années stéphanoises. Celles de ma Fête du Livre : le « *marché idéal* » organisé salle Aristide Briand avec Jean-Pierre Coffe pour le maire de l'époque et fin gourmet François Dubanchet. Le « *Combat des chefs* » dans la même salle avec tous les « *Trois étoiles français* » venus célébrer le petit nouveau, mais aussi des déjeuners de Jurys comme ceux du Prix populiste avec Wolinski, Cavanna et quelques autres ou du Prix Exbrayat avec Sabatier, Nucéra, Piem et Denuzière, déjeuners aux développements aussi épicés que la cuisine du chef étoilé était originale.