

version femina

nice-matin

femina.fr

actu

VOS CHOUCHOUS
POUR LES
CESAR

MONTAGNE
SAVEURS
COCOTTE
& AMBIANCE
COCON

PSYCHO
Les nouvelles
thérapies qui nous
apaisent

BEAUTÉ

mes cheveux

j'en fais ce que je veux

ZAZ
« OSER ETRE
CE QUE
L'ON EST »

ENFANT
IL DIT NON
AU DOUDOU

Semaine du 22 au 28 février 2016

Tête-à-tête gourmand avec MICHEL GUÉRARD

Les éditions Ducasse rendent honneur à l'inventeur de la Grande Cuisine Minceur, où recettes riment avec équilibre et bien-être, avec la sortie de "Best of"*. Ses dix recettes, de l'entrée au dessert, du bar de ligne au soufflé, donnent envie de cuisiner le chef avec quelques confidences.

Quand vous étiez petit, que vouliez-vous devenir ?

J'étais enfant de chœur, j'avais alors envie d'être curé. A l'époque, nous habitions à Pavilly, près de Rouen. Je jouais des petites pièces au patronage et j'étais bon en récitation, donc j'ai aussi voulu être comédien. Je me prenais pour le prochain Raimu ! Par la suite, je suis allé au lycée Pierre-Corneille de Rouen. En 3^e, j'étais comme un poisson dans l'eau avec la mécanique du corps. J'ai pensé devenir médecin. Mais les choses ne sont pas passées ainsi parce que mon frère a dû interrompre ses études pendant la guerre. Par souci d'équité, j'ai fait de même et j'ai choisi de devenir pâtissier. L'un de mes bons copains à Pavilly avait un père qui tenait une pâtisserie. Il m'avait appris à réussir une meringue. Le métier m'a attiré naturellement.

La cuisine en général est venue plus tard ?

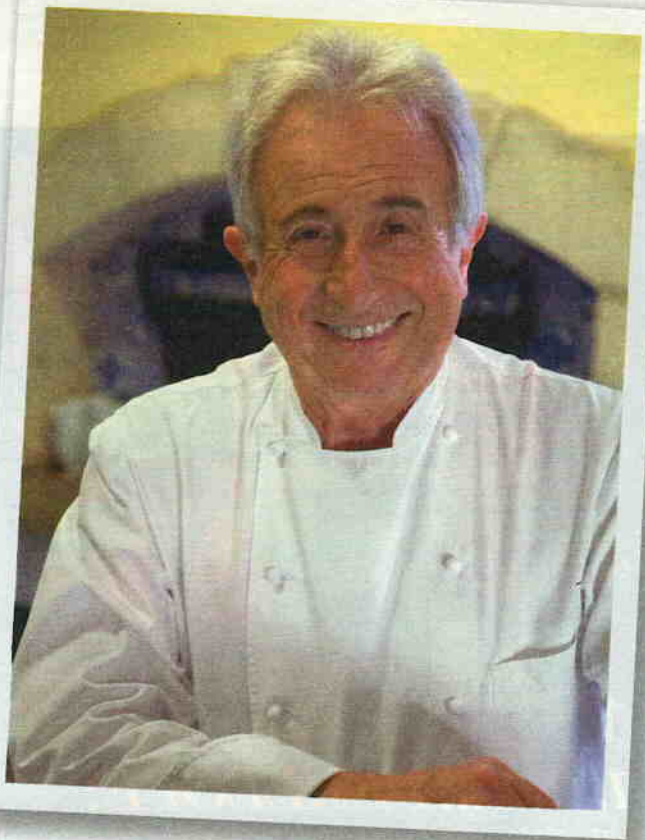
Mes parents avaient quitté la Normandie pour s'installer à Mantes-la-Jolie. C'est là que j'ai fait mon apprentissage chez un traiteur Kléber, Alix. C'est lui qui m'a appris le métier. Un apprentissage à la dure comme du silex. J'ai appris une multitude de choses que l'on n'apprend plus maintenant. On confectionnait nos petits-beurre, nos pâtes d'amande, et même notre vin. Toutes les semaines, on créait un nouveau gâteau.

Comment devient-on l'inventeur de la Grande Cuisine Minceur ?

Après mon apprentissage, je suis allé dans une belle maison à Tôtes, près de Dieppe. Là, j'ai poli mes connaissances en cuisine auprès d'un deux-étoiles Michelin. Après mon régiment, dans la marine nationale à Cherbourg, je suis revenu à Paris, j'ai eu la chance de devenir chef pâtissier au Crillon. Je suis allé ensuite au Lido avec la double mission de faire des pâtisseries pour 600 couverts mais aussi de grandes pièces montées pour des événements spécifiques. J'avais envie de me lancer à titre personnel. J'ai ouvert Le Pot-au-Feu, un routier, à la capitale. Le coiffeur du quartier m'a demandé si je voulais monter un snack dans son salon à tendance diététique. Je l'ai appelé La Ligne. C'est là qu'a commencé cette esquisse de la cuisine minceur.

Comment êtes-vous arrivé à Eugénie-les-Bains, dans les Landes ?

A l'époque du Pot-au-Feu, j'ai connu Régine qui venait souvent déjeuner chez moi. Elle voulait monter un cabaret russe sur les Champs-Élysées. J'ai rencontré une de ses amies, une jeune femme qui souhaitait développer le tourisme gourmand à Eugénie. Grâce à elle, j'ai rencontré ma femme et je me suis installé à Eugénie-les-Bains avec l'idée d'aller plus loin dans la cuisine de santé puisqu'on était dans une station thermale. C'est comme cela qu'est vraiment née la cuisine minceur.



Quel est votre plat préféré ?

J'adore le rustique. Un bon dîner, ce sont des amis et une vraie choucroute. Le secret pour réussir ce plat, c'est tout d'abord un bon chou que je finis avec un peu de vin blanc cru pour donner de la fraîcheur et un peu de beurre. Si on veut une version light, il faut oublier le beurre ou la graisse de canard que j'utilise parfois.

Votre meilleur souvenir en cuisine ?

J'en ai mille. Un restaurant est un théâtre où il faut être précis et soigner ses apparitions. Les rencontres avec les convives sont parfois surprenantes, parfois intéressantes. Je me souviens, en 1978, je suis allé en Chine. A mon retour, j'avais imaginé un ravioli de champignons que j'avais présenté à Lino Ventura, qui était gourmet. Il a été enthousiaste : « C'est bon, Michel, tu peux y aller ! » Il y a aussi les vrais amis comme celui qui, alors que j'étais encore au Pot-au-Feu, m'a dit un jour : « Michel, arrête de faire le con et fait ce que tu as envie de faire. » Cela m'a donné des ailes.

Quand vous n'êtes pas dans vos cuisines, où aimez-vous être ?

J'aime bien être dans ma vigne mais aussi avec ma femme. Nous allons ensemble dans les salons d'antiquaires. On achète souvent, ça reste en réserve et, un jour, l'objet trouve sa place quelque part à Eugénie-les-Bains.

Une cuisine à quatre mains avec une personne célèbre ?

Avec Julie Andrieu, parce qu'elle est douée, douce, intelligente... Il n'y a pas mieux comme partenaire de joie en cuisine. Mais aussi Pierre Arditi, parce que c'est un fou de cuisine, il la connaît très bien comme les vins qu'il déguste de manière parfaite. C'est un super doué.

Une devise pour la vie ?

« Ne jamais être en retard d'un rêve ! » Je suis un éternel enfant.

Propos recueillis par Valérie Duclos

* Best of, de Michel Guérard,

photos de Rina Nurra et Stéphane de Bourgies (couverture), Alain Ducasse Editions, 14 €.

