

# Son nouveau royaume



**Joël Robuchon : « Je sais l'intérêt que mon installation suscite. Je sais que je serai observé. »**

PHOTO QUENTIN SALINIER

## JOËL ROBUCHON L'ouverture de La Grande Maison, à Bordeaux, aura lieu le 9 décembre. Le chef y défendra une certaine idée de la cuisine française

**MARIE-LUCE RIBOT**

ml.ribo@sudouest.fr

**D**es chuchotements le précèdent. « Monsieur » Robuchon n'est pas loin, il arrive. En une seconde, les cols s'ajustent, les vestes s'époussettent, les talons sont au garde-à-vous. Le personnel l'attend. Joël Robuchon, 25 étoiles à Paris, Monaco, Londres, en Asie et aux États-Unis, en impose. Est-ce son regard clair, droit, déterminé, qui impressionne ? Ou son habit noir monacal égayé de baskets aux lacets orange vif qui déstabilise ?

À quelques jours de l'ouverture de La Grande Maison, projet mené avec son ami Bernard [Magrez] rencontre avec ce chef prestigieux, convaincu que Bordeaux aura désormais son écrin de grande cuisine française.

« **SudOuest** ». Vous êtes partout où le monde bouge et vous voici à Bordeaux. Y a-t-il ici autant de potentiel qu'à New York, Shanghai ou Bangkok ?

**Joël Robuchon**. À part Lyon et Paris, je ne vois sur le territoire que Bordeaux pour accueillir un grand restaurant gastronomique. Les Aquitains sont sensibles à la cuisine, et vous constatez comme moi l'explosion du tourisme français et étranger dans cette ville. Mais cette nouvelle aventure est aussi humaine. Elle est liée à mon amitié avec Bernard Magrez. Tous les deux, nous sommes en quête de perfection ; lui dans les vins qu'il monte sans cesse en gamme, moi en cuisine où je reconnais mon exigence.

Quelle a été votre première impression quand vous êtes entré dans La Grande Maison ?

Cet endroit, qui fut habité par le célèbre juriste Léon Duguit, est magique. Il règne ici de belles ondes ; j'y suis très sensible.

**Vous visez les trois étoiles. Suffit-il de claquer des doigts ?**

Loin de là ! Ce nouveau projet, s'il est pour moi terriblement excitant, est aussi très difficile. J'ai beaucoup travaillé et je me suis remis en question pour parvenir à la proposition gastronomique que je fais à Bordeaux. Je sais l'intérêt que mon installation suscite. Je sais que je serai observé. Mais je suis également convaincu que je dispose ici d'un endroit idéal pour faire un restaurant chaleureux, élégant et affranchi du cérémonial qui fait désormais fuir les clients, notamment les Chinois.

Évoquons cette proposition gastronomique. Qu'a-t-elle d'original ? Elle s'articulera autour d'un plat essentiel, copieux et de grande tradi-

« **Ce nouveau projet, s'il est pour moi terriblement excitant est aussi très difficile** »

tion française et sera précédée de trois services de trois petites assiettes innovantes. Je milite pour ce retour au patrimoine de notre gastronomie et à ses techniques. Le 9 décembre, je vais débiter avec une recette de pintade et de foie gras. En salle, on assistera à la découpe de la volaille, pratique qui a totalement disparu et que je veux remettre à l'honneur.

**Il y a encore peu de temps, alors que la mode de la cuisine moléculaire battait son plein, on vous aurait ri au nez.**

On m'aurait même traité de regard ! Mais je suis convaincu que les gens veulent désormais savoir ce qu'ils ont dans l'assiette et connaître la provenance des produits.

Cette période du moléculaire m'a attristé. On a utilisé des additifs dangereux pour la santé. On a tué des bêtes qui finissaient dans l'assiette tellement déstructurées qu'on ne les reconnaissait plus !

**Votre cuisine convoque beaucoup plus qu'avant les légumes et les épices. Cela procède-t-il d'une même réflexion ?**

Oui, et l'avenir va nous montrer qu'ils seront de plus en plus indispensables. Nous allons vers des gros problèmes avec les protéines animales ; les scandales des poissons d'élevage en sont l'une des nombreuses illustrations. De plus, j'ai fait une rencontre essentielle avec une femme médecin, sommité de l'acupuncture. Elle se nomme Nadia Volf (1) et connaît parfaitement les bien-

faits du céleri, du curcuma, de la grenade ou des shiitakés sur la santé. Mais elle sait aussi que le foie gras est bon pour le cholestérol !

**Vous n'échapperez pas à la question que tout le monde se pose ! Comment Joël Robuchon fait du Joël Robuchon sans être derrière chaque fourneau ?**

C'est l'avantage de l'âge ! Je suis bon parce que je suis fort d'une équipe de 1 500 personnes disséminées sur la planète et qui partagent le même souci du raffinement. Tomonori Danzaki, le chef qui opérera ici, est imprégné de mon ADN. Il proposera d'ailleurs des plats qui ont fait ma renommée. La meilleure réponse sera la régularité de la qualité des repas qui seront servis à La Grande Maison.

**Quel est le produit de la région que vous préférez ?**

Le cèpe de Bordeaux. Je garde le souvenir ému de Jean-Marie Amat amenant un panier de bolets sur une émission de télévision que j'animais. Je n'imaginai pas qu'un champignon puisse avoir une telle texture et un goût si exceptionnel.

**Et celui qui ne vous inspire pas ?**

Jusqu'à ces derniers jours, je ne croyais pas au caviar d'Aquitaine, je trouvais qu'il sentait la vase. Mais j'ai été très agréablement surpris par l'osciètre que fait Laurent Dulau avec sa marque Sturia.

(1) Lire « Le Goût et la Vie », de Joël Robuchon et Nadia Volf paru ce mois-ci aux éditions Assouline.

## LA GRANDE MAISON

# Un condensé d'art de vivre

La Grande Maison Bernard Magrez est une belle demeure bourgeoise réveillée d'un long sommeil (à découvrir dans « Le Mag » du 13 décembre). Outre le restaurant gastronomique qui portera le nom Restaurant Joël Robuchon (48 couverts), on pourra déjeuner, prendre le thé ou dîner de façon plus décontractée dans les sofas colorés du lounge (L'Olivier). Le tout dans une atmosphère cosy alliant classicisme et modernité. Par-tout, on découvrira des œuvres

d'art contemporain issues de la collection Bernard Magrez. La Grande Maison dispose aussi de six superbes chambres.

Table gastronomique : menus à partir de 100 € jusqu'à 220 € et à la carte. À L'Olivier : entrée à partir de 25 € et plat à partir de 29 €. Hôtel : chambres entre 295 et 445 €, petit déjeuner compris.

La Grande Maison, 10, rue Labottière, 33000, Bordeaux.

Tél. 05 35 38 16 16.

Réservation@lgmbordeaux.com.