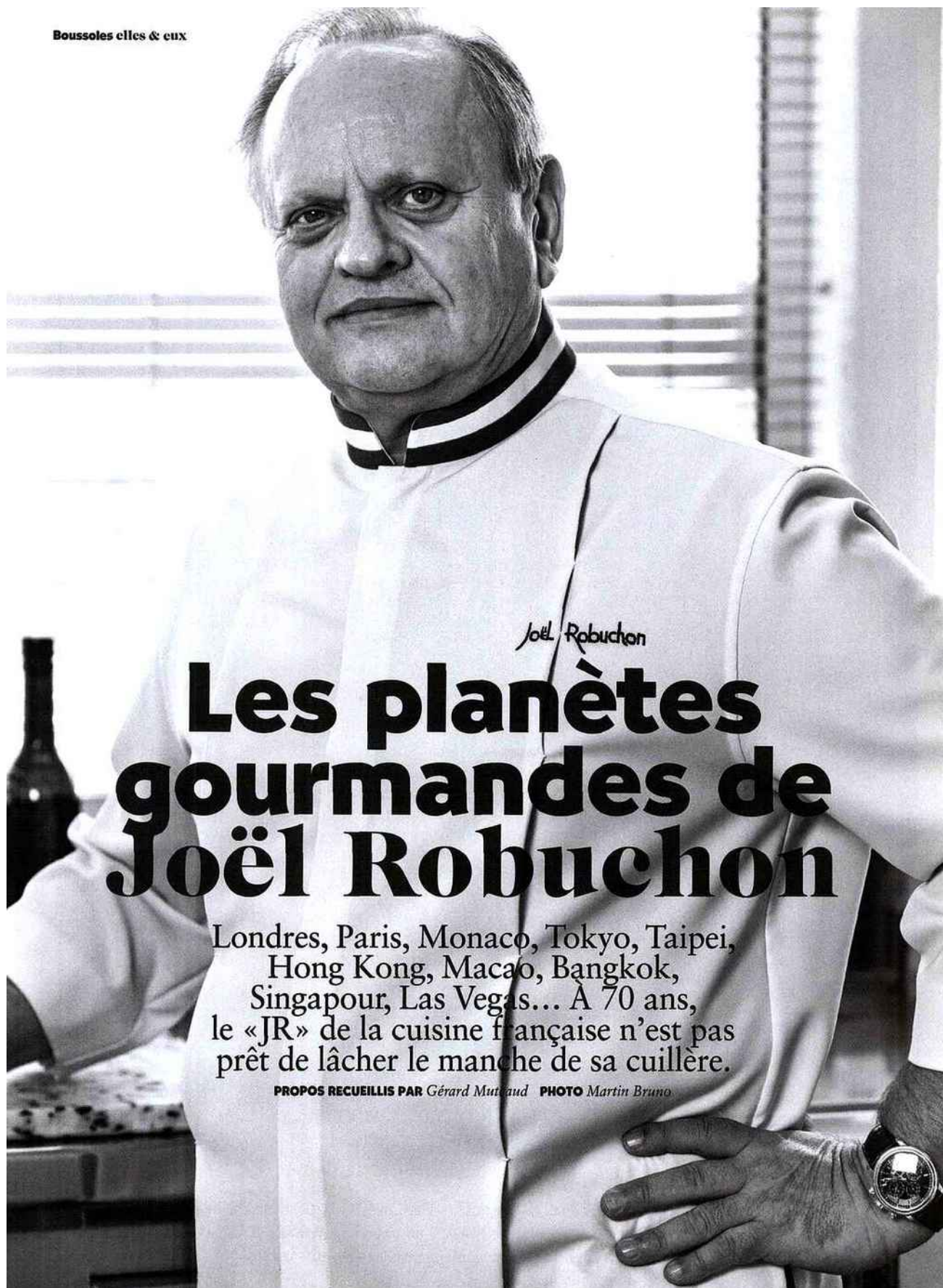




Boussoles elles & eux

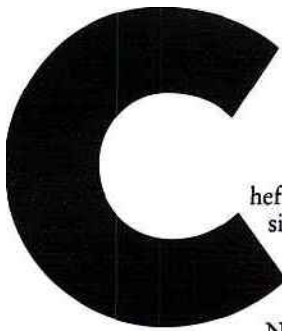


Joël Robuchon

Les planètes gourmandes de Joël Robuchon

Londres, Paris, Monaco, Tokyo, Taipei, Hong Kong, Macao, Bangkok, Singapour, Las Vegas... À 70 ans, le «JR» de la cuisine française n'est pas prêt de lâcher le manche de sa cuillère.

PROPOS RECUEILLIS PAR Gérard Mutsaers PHOTO Martin Bruno



Chef aux 25 étoiles, il n'en finit pas de sillonner le globe pour surveiller la bonne marche de ses 18 établissements. Et programmer l'ouverture de nouveaux Ateliers à New York, Genève, Montréal, Miami, Tel-Aviv... Après cinquante-cinq ans passés dans la chaleur des fourneaux, l'ancien élève du petit séminaire de Poitiers et Meilleur Ouvrier de France parle de la cuisine comme d'une potion magique dans laquelle il est tombé à l'âge de 15 ans. Et continue de professer sa foi en la gastronomie française et son amour du travail bien fait. Dernier défi ? L'ouverture en décembre dernier, avec la complicité de son ami Bernard Magrez, de La Grande Maison, à Bordeaux : un restaurant dans la plus pure tradition bourgeoise avec lequel il aimerait bien accrocher trois étoiles supplémentaires à sa galaxie.

À 50 ans, vous aviez annoncé votre départ à la retraite afin de vous consacrer à la transmission de votre savoir. Un vœu pieux ?

En 1995, quand j'ai annoncé que je prenais ma retraite, je n'avais encore jamais vu la montagne sous la neige. Apprenti à 15 ans, après trente-cinq ans d'un métier où l'on ne compte pas ses heures, j'avais besoin de souffler, de me poser, de réfléchir. J'ai pris trois mois de vacances dans ma maison en Espagne, entre Valence et Alicante. Là, j'ai goûté au plaisir des choses simples comme dans ces bars à tapas où tous les Espagnols adorent aller manger. À Tokyo, j'avais déjà remarqué le succès des petits comptoirs à sushis où les Japonais, d'un naturel pourtant réservé, viennent se relâcher en dégustant des poissons ultrafrais. Cela m'a donné l'idée d'un nouveau concept de restaurant, moins guindé, basé sur une nouvelle forme de convivialité, où les clients pourraient voir le cuisinier à l'œuvre. Bref, une cuisine mettant en avant des produits de qualité, mais débarrassée de tous les chichis du trois étoiles traditionnel. Et puis quelques-uns de mes anciens seconds, qui souhaitaient s'installer à leur compte, m'ont sollicité en pensant qu'avec moi les banquiers les accompagneraient plus facilement dans leur projet. Ainsi est née l'idée de l'Atelier Robuchon.

On vous résume pourtant souvent à une poignée de plats mythiques comme la purée de pommes de terre ou la gelée de caviar à la crème de chou-fleur !

Quand j'ai inauguré ce plat chez Jamin, en 1981, la purée avait disparu des cartes des grands restaurants. Le critique du *New York Times* en a parlé et ça a été la folie. Le monde entier voulait goûter ma purée. Je refusais jusqu'à 200 couverts par jour ! Mais le travail d'un chef consiste à découvrir sans cesse de nouveaux produits et de nouvelles recettes. S'il s'arrête, il est mort.

Ce qui explique que vous ayez pu accompagner toutes les modes et toutes les tendances – quand vous ne les avez pas lancées vous-même, de la nouvelle cuisine jusqu'au succès des Ateliers, de la purée pur beurre à la cuisine minceur ?

Quand j'ai lancé les Ateliers, je n'avais pas pour objectif de décrocher des étoiles. À mes débuts, pour prétendre à deux ou trois macarons au Michelin, il fallait de la vaisselle en or et du cristal de Bohême. Mais les choses ont changé et les critiques gastronomiques se sont ouverts à d'autres formes de mise en scène. Aujourd'hui, les influences sont multiples. La cuisine française a su évoluer. Quand je conçois des plats en Asie, j'utilise les techniques de la cuisine française, mais les produits – le porc, la volaille, le poisson, les crustacés, les légumes – sont locaux. Quant à la tendance que j'appelle *food and life*, elle est au cœur de nos préoccupations. Tous les grands oncologues connaissent l'impact de la nourriture sur la santé. Notre clientèle ne mange plus comme au siècle dernier.

En France, vous renouez pourtant avec la gastronomie classique à travers La Grande Maison, ouverte à Bordeaux en décembre dernier. La course aux étoiles, ça n'est jamais fini ?

Je ne pensais pas rouvrir un restaurant gastronomique en France. Sans cette rencontre avec Bernard Magrez, je ne l'aurais pas fait. Je présente là, avec le chef Tomonori Danzaki, une cuisine à la fois traditionnelle, moderne et contemporaine. Certaines pièces sont découpées en salle mais réinterprétées. Aujourd'hui, il y a plus d'épure dans les plats. Il n'y a rien de plus agaçant que de ne pas savoir ce que l'on mange. /

«Le travail d'un chef consiste à découvrir sans cesse de nouveaux produits et de nouvelles recettes.»



Joël Robuchon: galloping gourmet
London, Paris, Monaco, Tokyo, Taipei, Hong Kong, Macao, Bangkok, Singapore, Las Vegas—he may be 70, but the “JR” of French cuisine is not thinking of putting down his spoon anytime soon.

Chef Joël Robuchon, who has a total of 25 Michelin stars, is perpetually traveling the globe, keeping an eye on his 18 different establishments, while planning the launch of new Ateliers in New York, Geneva, Montreal, Miami, Tel Aviv and elsewhere. After 55 years as a chef, this former seminary student in Poitiers and Meilleur Ouvrier de France (France’s Best Craftsman) speaks about cuisine as if it were some kind of magic potion he happened upon at age 15. And professes his endless faith in French cuisine and love of excellence. The most recent challenge? Opening La Grande Maison in Bordeaux with the help of his friend Bernard Magrez last December, a restaurant in the purest bourgeois tradition with which he hopes to add three more stars to his galaxy.

You announced your retirement when you turned 50, ostensibly to focus on handing down your expertise to others. Was this wishful thinking?

When I announced I was retiring, in 1995, I had never seen snow-capped mountains before. I had apprenticed at 15, then worked 35 years without keeping track of the hours. I needed a break, to step back, reflect a bit. I spent three months in my house in Spain, between Valencia and Alicante, reveling in simple pleasures like the tapas bars where Spaniards love to eat. In Tokyo, I had seen just how popular the small sushi bars were. The Japanese, normally so reserved, came here to kick back a bit, eat some ultra-fresh fish. Hence the idea for a new restaurant concept, something less stuffy, where guests can see the chef at work. Cuisine showcasing quality products, stripped of all traditional three-star frills. Then a few of my former sous-chefs looking to start their own business came to me, thinking this would give them leverage with their bankers. The Atelier Robuchon idea was born.

Yet you’re often associated with a few legendary dishes like potato purée or caviar gelée with cauliflower cream.

When I launched this at Jamin in 1981, purées weren’t on the menus of top restaurants. The food critic from *The New York Times* wrote about it, and things got a little crazy. The whole world wanted to taste my mashed potatoes. I turned away up to 200 people a day! But a chef’s job is to constantly be seeking out new products and new recipes. If he stops doing this, he’s finished.

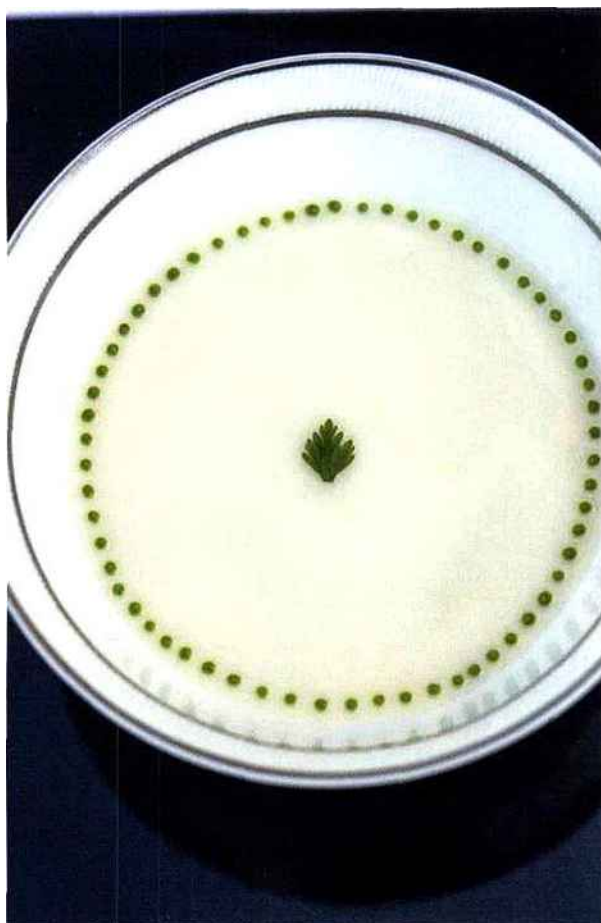
Does this explain how you’ve managed to stay on top of all kinds of trends, even when you didn’t actually launch them yourself—from nouvelle cuisine to the successful Ateliers; and from potato purée with butter to cuisine minceur?

When I launched the Ateliers, I wasn’t looking for stars. When I first started out, you had to have gold tableware and Bohemian crystal to qualify for two or three Michelin stars. But things have changed and food critics have opened up to other forms of presentation. There are many influences today. French cuisine has evolved. When I design dishes in Asia, I use French cooking techniques, but the products—pork, poultry, fish, shellfish, vegetables—are all local. The trend I call “food and life” is a major focus. All of the leading oncologists know the impact of food on health. Our customers eat differently than they did a century ago.

In France, however, you’re getting back to more classic cuisine at La Grande Maison, opened in Bordeaux last December. Will you always be looking to add new stars?

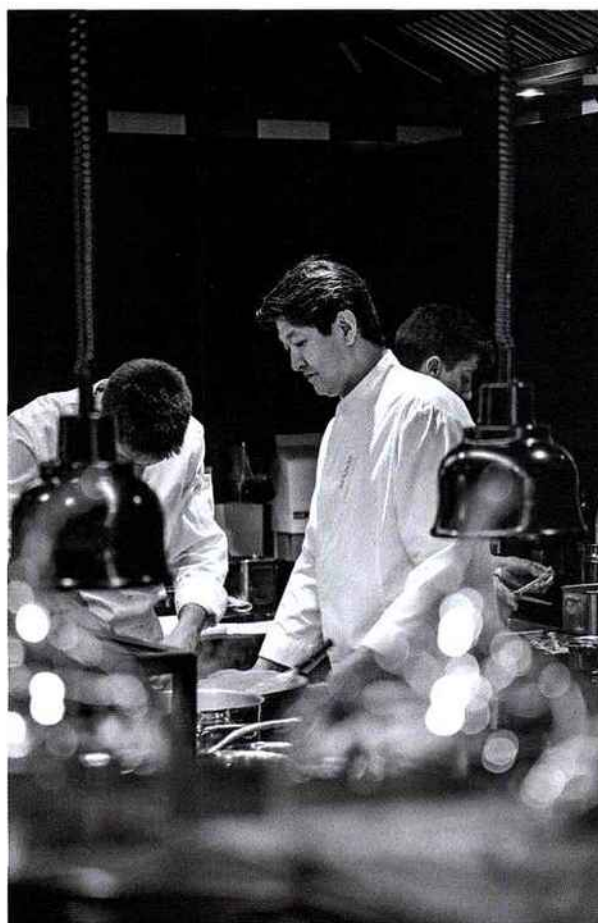
I really wasn’t planning on opening another gourmet restaurant in France. I would never have done this if it hadn’t been for my connection with Bernard Magrez. The cuisine I’m presenting here with chef Tomonori Danzaki is at once traditional, modern and contemporary. Some elements are carved in the dining room, but in an updated way. Dishes are now more minimalist. There is nothing more annoying than not knowing what you’re eating. ▀

“A chef’s job is to constantly be seeking out new products and new recipes. If he stops doing this, he’s finished.”



Gelée de caviar à la crème de chou-fleur.
Caviar gelée topped with cauliflower cream.

Tomonori Danzaki, chef exécutif de La Grande Maison.
Tomonori Danzaki, executive chef
at La Grande Maison.



L'émblématique purée
de pommes de terre.
The iconic
potato purée.

Le restaurant gastronomique
La Grande Maison, Bordeaux.
The gourmet restaurant La Grande
Maison, in Bordeaux.

