

Vive le «frais maison»!

Quinze grands chefs se battent pour une cuisine du «fait maison» et du frais.



Plusieurs grands chefs, dont Gerald Passadat, Alain Ducasse, Thierry Marx et Alain Dutournier (au 1^{er} rang), hier, lors du lancement de l'opération.

Quinze des plus grands chefs français, emmenés par Alain Ducasse et Joël Robuchon, ont lancé hier une appellation pour distinguer «les restaurants de qualité», ceux où, quel que soit le tarif, un restaurateur passionné réside à l'industriel et s'attache au fait maison et à l'hospitalité.

Sur les 150 000 restaurants français, les trois quarts ne font que de l'industriel. Les autres se battent pour cuisiner des produits frais. C'est à eux que nous nous adressons», a expliqué Alain Ducasse, le chef trois étoiles du Plaza Athénée, à Paris, et du Louis XV, à Monaco.

Le chef oppose les «commerçants restaurateurs» aux «artisans restaurateurs» et veut faire de ces derniers des «militants de la qualité». Il peut s'agir de restaurants, d'auberges, de bistrot, situés dans les grandes villes comme à la campagne. Une plaque millésimée, «comme les licences d'autrefois en email», sera installée

devant chez eux, car, déplore Alain Ducasse, «aujourd'hui, le commun des mortels ne sait pas sur quoi il va tomber quand il pousse la porte d'un restaurant».

Les critères pour entrer dans ce club? Les restaurateurs devront faire preuve de transparence quant à l'origine des produits et au mode de préparation sur place. Il faudra un chef en cuisine, et non «quelqu'un qui fait réchauffer un sachet surgelé». L'hospitalité est également importante. «Il y a trop de restaurants en France où quand vous entrez, on vous fait la queue», lâche le célèbre chef.

De la transparence en cuisine

L'initiative vient du Collège culinaire de France, qu'il coprésidé avec Joël Robuchon, et qui compte quinze chefs dont Paul Bocuse, Michel Guérard, Yannick Alleno, Gérald Passadat, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy.

Le restaurateur candidat devra envoyer un dossier au Collège, qui pourra accepter ou refuser la demande. Puis il conservera sa plaque s'il obtient au minimum 75% de satisfaction des clients, qui pourront voter sur internet, ainsi que l'approbation des quinze chefs fondateurs du Collège culinaire.

Les clients pourront répondre sur le site à des questions comme: «Avez-vous reçu un bon accueil?» ou «Avez-vous eu des renseignements sur l'origine des produits?»

Cette appellation n'a rien à voir avec les blogs ou guides culinaires existants, insiste Alain Ducasse. Elle marque «la volonté de s'unir quand on a la même vision», poursuit le chef, rencontré avant la conférence de presse organisée hier pour annoncer le lancement de l'opération.

«Nous (les 15 fondateurs du Collège) voulons utiliser notre notoriété et notre expérience de grands

chefs pour servir toute la profession», dit-il, en insistant sur le fait que ce secteur est un «vecteur d'emplois non délocalisables» et attire le tourisme.

Pourtant, «rien n'est fait» de la part des «gouvernements de droite comme de gauche» même s'ils «nous félicitent pour nos initiatives», déplore le chef, avant de mettre en cause «le lobby agroalimentaire».

Cette mobilisation signifie-t-elle que la cuisine française est en péril? «Non, mais il n'y a pas la nécessité d'attendre que ça se dégrade», souligne Alain Ducasse. «On ne peut pas continuer à se laisser dire par les médias anglo-saxons que "la France n'est plus ce qu'elle était" en termes de cuisine.

«Je suis installé dans huit pays et j'ai le sentiment que la proposition française, dans toute sa diversité, est unique, confie le chef. Il faut en être fier.»

Les coups de cœur du sommelier

Cette année, les viticulteurs de la vallée du Rhône ont «tapé dans le stock» pour satisfaire la demande mondiale, car une bouteille sur trois a été exportée.

Les Chinois lèvent le coude de plus en plus souvent, ils apprécient les vins français, et pour couronner le tout la récolte 2012 a été maigri-chonne.

La profession se frotte les mains, les prix sont tirés vers le haut. Et la qualité, dans tout cela?

La gamme moyenne forme l'énorme peloton, et le travail d'amélioration porte ses fruits. Exemple avec la **Vigne du Prieuré 2011** élaboré au Château Gignan. Le syrah, le mourvèdre et le grenache forgent un vin puissant, à la robe grenat éclatante.

De la rondeur, des arômes fleuris qui méritent de vieillir encore quelques années. Prix : 7,30 euros.

Le **Cairanne Antique 2011** de Camille Cayran est un côtes-du-rhône villages à la fois équilibré et charnu, dense en arômes et en tanins doux. L'assemblage, après cuvaison séparée des cépages, est une réussite. Ce vin se garde encore dix ans, c'est un bon investissement de cave. Prix : 11,50 euros.

Château Husson 2008 Les Saumades est composé comme une balade gouléyante par Anne Hugues, du Domaine de La Royère. Un vin modeste mais franc du collier, à la fois fruité et épicé, avec des notes de réglisse sur la finale (grenache, syrah et mourvèdre) et bien équilibré en tanins. On a dans le verre un vin soigné, travaillé avec précision pour qu'arrivent ces arômes ensoleillés. Prix : 5,95 euros.

Et notre choucho de la semaine est **Emile 2009**, du Domaine de la Péquéllette, appellation Vinsobres, dans la Drôme. Fruité, charnu, joyeux, léger et profond à la fois. Et bio, en plus. Prix : 10 euros.



LE TOUR DE TABLE DE GILLES PUDLOWSKI

Luxembourg, côté luxe

Coup de cœur pour La Cristallerie, à Luxembourg.

Une halte contemporaine dans un écrin ancien: c'est le dernier Relais & Châteaux de Luxembourg. Sept bâtiments ont été ici rassemblés - le premier datant du XVIII^e siècle - par l'architecte Jean Beck et son épouse Malou Beck-Molitor. Il y avait une ancienne imprimerie au destin très grand-ducal. Voilà désormais un lieu de charme avec ses 28 chambres et suites jouant les styles variés, le baroque, le classique, le rustique chic, avec ses poutres, son mobilier années 1960 ou ancien, ses couloirs que séparent des baies vitrées, ses tissus colorés usant habilement du mélange des genres.

Nous sommes là au cœur du cœur de ville. Côté pile, la place d'Armes et ses bâtiments 1900. Côté face, la Grand-Rue passante et commerçante, petite reine luxembourgeoise du shopping en tous genres. On vient là pour le business ou le tourisme.

L'accueil se fait dans toutes les langues, le room service fonctionne vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Côté gourmandise, il y a la brasserie tendance et chic dite le Pléss (la

Place), qui s'ouvre sur la place d'Armes et dont on vous reparlera très vite. Plus la Cristallerie, la table gastronomique, sise au premier étage avec vue sur ladite place. Il y a les stucs et moulures dorés au plafond, les vitraux à l'ancienne, les tables bien mises et espacées, le service studieux et empressé, la carte des vins abondante.

Fricassée de pieds de porc au vin rouge

Aux commandes des fourneaux, un Lorrain de Creutzwald, ancien élève de l'école hôtelière de Metz, passé au Juana à Juan-les-Pins, chez Ducasse et à la Grande Cascade à Paris, au Cerf à Marlenheim et au Concorde de Daniel Nachon à Thionville. Alain Straub n'a pas oublié ses racines lorsqu'il a dessiné une carte pleine de malice et de caractère: fricassée de pieds de porc cuits au vin rouge et mariés aux escargots mosellans de Daniel Dalle Mese, tronçons de poireau et de céleri tiède à la vinaigrette de truffe, saint-pierre rôti entier aux aromates et citron de Menton avec son risotto

Carnaroli aux pignons de pins et écorces de citron, ou filets de sole aux champignons de saison avec sauce au vin jaune du Jura.

Son morceau de bravoure? Le magnifique lard de cochon luxembourgeois cuit en cocotte présenté avec ses pommes de terre façon baeckeoffe à l'alsacienne: superbe de goût et d'allure! Là-dessus, on goûte au riesling et au pinot noir de la Moselle luxembourgeoise en se disant qu'il y a là une belle table à découvrir.

Pour finir, on se fait plaisir avec des issues savantes et bien composées: croustillant aux amandes et espuma au lait de coco, ou encore parfait glacé au pain d'épices et figues rôties, plus poires pochées au caramel et sorbet granny-smith. Question à 100 euros, le prix maxi d'un repas ici, vin compris: à quand l'étoile?

Très bonne table : La Cristallerie, au Place d'Armes, 18, place d'Armes, Luxembourg. Tél. : 27 47 37 421. Ch. 285-500 euros. Menus : 45 euros (dég.), 55 euros, 85 euros. Carte : 75-90 euros.

L'effet télé réalité

Les vrais candidats se bousculent en cuisine. Mais gare!

Pour les restaurateurs français confrontés à une pénurie de main-d'œuvre, c'est une bénédiction: bouche bée devant *Top Chef, Masterchef, Un dîner presque parfait*, etc., et rêvant d'un destin à la Ducasse, des milliers de prétendants cuisiniers se bousculent aux portes des formations. Au risque de désillusions. Entre 2010 et 2012, le nombre de candidats en bac professionnel restauration a quasiment doublé, passant de 5 350 à 10 400, une tendance à la hausse observée aussi en CAP et BTS.

Dans certaines écoles hôtelières et centres de formation pour apprentis (CFA), «il y a plus de candidats que de places, c'est complètement nouveau», raconte avec enthousiasme Didier Chenet, président de l'organisation patronale Synhorcat, qui recense 60 000 postes à pourvoir dans le secteur. Pour son confrère Roland Héguay, président de l'UMIH, les retombées de ces émissions sont «très positives en termes d'image du métier, devenu de l'ingénierie».

Le chef triplement étoilé Régis Marcon confirme: «Désormais, des parents de profession libérale ne voient plus d'objection à ce que leur fils fasse de la cuisine.»

Mais Stevy Antoine, enseignant en



L'émission Top Chef.

pâtisserie, craint un «fossé entre télé et réalité». «Ce sont des bébés, on est obligés de leur répéter: "Attention, ce n'est pas la télé ici." Les temps sont durs, on n'est pas super bien payé, on travaille comme un chien parfois», dit-il.

Au bout de cinq ans, 62% des jeunes formés dans le système scolaire quitteraient ainsi le secteur. Car malgré quelques avancées patronales en 2009 (mutuelle, jours fériés...), le métier a toujours mauvaise presse, notamment pour les salaires.

Car si la célébrité des grandes toques a tiré les salaires vers le haut, le commis de cuisine devra lui se contenter du salaire plancher...