

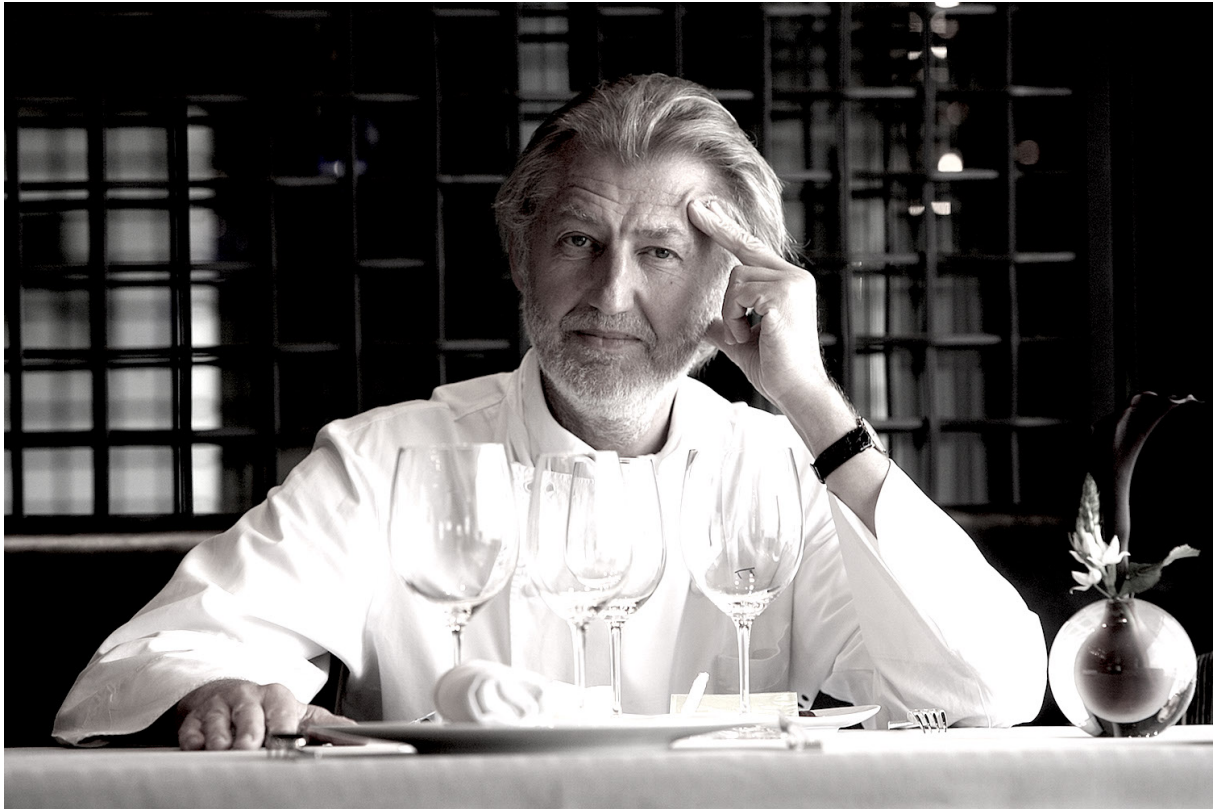
# **Atabula / Grand format**

Jeudi 22 décembre 2016  
Texte écrit par Nicolas Chatenier

---

**Un texte immense, long, hautement passionnant sur un chef dont le nom résonne aux quatre coins du monde, mais dont on ne connaît finalement pas grand-chose. Ce texte rédigé par Nicolas Chatenier, auteur du livre Mémoires de Chefs, aborde toutes les facettes de la vie de Pierre Gagnaire, de l'échec de Saint-Etienne, jusqu'à la renaissance parisienne, en passant par ses rapports avec son art : la cuisine. Un texte rare sur un homme qui ne l'est pas moins.**

---



## Pierre Gagnaire à l'épreuve de la vie

« Et pourquoi, ce ne serait pas moi ? » La question posée par Pierre Gagnaire a désarçonné le restaurateur Mourad Mazouz. En 1999, il avait sollicité le chef trois étoiles pour lui parler d'un projet de restaurant qu'il s'appropriait à ouvrir à Londres dans un hôtel particulier de 2500m<sup>2</sup>, en plein Mayfair. Un ancien QG de Christian Dior dans les années 50, abandonné depuis 12 ans, totalement délabré. Mazouz, qui avait à son actif l'ouverture réussie du 404 et du Momo's, deux restaurants de cuisine nord-africaine, était venu chercher le nom d'un jeune chef doué, capable de relever ce défi. « Pas une seconde je ne m'attendais à travailler avec lui » se souvient-il. Il mettra des années à comprendre qu'avec son projet londonien, Mazouz avait servi sur un plateau la revanche qu'attendait Pierre Gagnaire depuis 1996. Grâce à lui, le cuisinier avait pu réussir à Londres le pari fou qu'il avait tenté et échoué à Saint-Etienne, au début des années 90.

**Par son aura et son allure, il est désormais l'égal d'un Jean Nouvel, d'un Christian Lacroix ou d'un Pierre Soulages**

Pierre Gagnaire dirige aujourd'hui 11 restaurants répartis autour du globe. De Paris à Dubaï, de Berlin à Séoul, il a réussi à installer son style et sa cuisine. Tout au long de l'année, il parcourt le monde et visite, à raison de trois passages de 10 jours par an, les restaurants auxquels il prête son nom. Mais Pierre Gagnaire est bien plus qu'un cuisinier volant à la renommée mondiale.

Quand le milliardaire et collectionneur François Pinault a cherché un cuisinier en 2007 à Venise pour célébrer le lancement de son extension du Palazzo Grassi à la pointe de la Doge, son nom s'est naturellement imposé. A 66 ans, il est le seul cuisinier à être entré dans le club fermé des grands créateurs français, toutes disciplines confondues. Par son aura et son allure, il est désormais l'égal d'un Jean Nouvel, d'un Christian Lacroix ou d'un Pierre Soulages. Ce statut à part, Gagnaire qu'il a emmené, en près de 40 ans de carrière, là où aucun chef n'avait jamais été. Le jaillissement créatif qui la caractérise a pourtant été brisé net au début de l'année 1996. En quelques mois, la vie du cuisinier Gagnaire a basculé. Celui qui siégeait au pinacle de la cuisine française, auréolé des fameuses trois étoiles Michelin, a du tout rendre : les honneurs, ses étoiles, ses meubles, sa collection de photos, jusqu'à sa carte de crédit. Cette année 96, Pierre Gagnaire la porte en lui comme le souvenir d'un « phénoménal coup de pied au cul ».

Le 28 janvier 1996, les juges du tribunal de commerce de Saint-Etienne place son restaurant en redressement judiciaire. Au quotidien Libération, il déclare deux jours plus tard : « Le dépôt de bilan, c'est une décision que j'ai prise moi-même et sans aucune pression. Il se trouve que j'ai abandonné ma tenue de cuisinier et endossé, le plus froidement possible, les responsabilités du chef d'entreprise. A ce niveau je ne pouvais plus faire face à mes engagements ». En effet, devant les 9 millions de francs de passif accumulé, Gagnaire ne résiste pas longtemps. Après avoir vainement tenté de réduire la voilure, il jette définitivement l'éponge et demande la liquidation de son restaurant le 15 mai 1996. Le magnifique hôtel particulier qui se dresse depuis 1931 au 7 de la rue de la Richelandière ferme définitivement ses portes. Aucun client ne viendra plus s'attabler pour déguster les tempuras de langoustine ou le soufflé au chocolat et pistaches de Sicile imaginé par le grand chef. Le silence s'est installé dans cette villa Art Déco typique des années 30 : plus de 1000m<sup>2</sup>, des volumes immenses, de larges baies vitrées qui inondent l'intérieur de lumière, l'omniprésence du fer forgé et des motifs géométriques. Dans la restaurant désormais silencieux, des draps blancs recouvrent maintenant les meubles. Des somptueuses oeuvres d'art il ne reste que la silhouette imprimée sur les murs. L'eau et l'électricité ont été coupés. La cuisine rutilante est désormais livrée à une équipée de rats qui grignotent un sac de pâtes oublié.

## **« On avait décidé de se lâcher, c'était une fuite en avant »**

A la demande du liquidateur Maître Charrière, les commissaires-priseurs Agnès Carlier et Dominique Imbert, procèdent en trois journées du 28 au 30 juin 1996 à la mise aux enchères de tout ce que contenait le restaurant. A nouveau, et pour une dernière fois, le restaurant revit et se remplit de visiteurs. Simples badauds, amateurs de pièces rares, concurrents à la recherche d'une bonne affaire, ils sont des centaines à visiter ce qui reste du grand restaurant, à s'asseoir dans les fauteuils, à parcourir les cuisines. La cave prestigieuse de 10 000 bouteilles rapporte à elle seule 1,2 million de francs. Les célèbres Chateau Pétrus partent pour 2100 francs la bouteille. Les meubles réalisés sur-mesure, les tableaux, les nappes en lin, les équipements de cuisine, même le vin rouge qui sert à déglacer les viandes en cuisine, tout est vendu au plus offrant. Michel Nave, le second du chef depuis 1982, est passé, espérant racheter sa machine sous vide. Il ne reste que quelques minutes tant la vue de ces inconnus venus démontés les étagères de son bureau le choque. « L'impression d'être violé dans mon intimité » se souvient-il aujourd'hui. L'architecte Marcelo Joulia, qui pendant deux ans a imaginé le moindre détail du lieu, a tenté sans succès d'acquiescer une des suspensions en verre soufflé qu'il avait dessiné. Faute de fonds suffisant, il doit renoncer à garder le moindre souvenir de cette aventure. Pierre Gagnaire, lui, a préféré sécher cette humiliation. Il a discrètement racheter au liquidateur un meuble auquel il tient : un petit confiturier en poirier centenaire, dessiné pour lui par le designer François Bauchet. C'est la seule pièce qu'il a conservé en mémoire de cette époque. Quant à

ceux qui n'ont pas trouvé leur bonheur pendant la vente, ils profitent de l'occasion pour chiper discrètement les jolis petits galets verts qui parsèment la cour d'entrée.

## **« Cette maison était sublime, c'était une véritable oeuvre d'art. »**

Ces galets verts témoignent de l'ambition folle de ce projet. Ils ont été acheminés à grand frais depuis le Mexique. Gagnaire s'en souvient bien : « Nous avons fait venir spécialement ces six tonnes de pierre vertes. Elles étaient superbes mais finalement un peu trop brillantes à notre goût... Nous avons décidé de les polir à la lessiveuse pour qu'elles soient plus mates... ». Tentant de se justifier, il ajoute aussitôt : « On avait décidé de se lâcher, c'était une fuite en avant ». Pierre Gagnaire réalise avec la création du restaurant de la rue de la Richelandière un rêve de gamin qui lui coûte au total 15 millions de francs et pour lequel les banquiers lui prêtent 12 millions. La manière dont il en parle encore aujourd'hui trahit l'excitation enfantine du chef devant ce jouet extraordinaire. Avec sa seconde épouse Chantal Chipponi et l'architecte argentin Marcelo Joulia du studio Naço, ils ont voulu marquer l'époque et créer un lieu gastronomique d'un genre nouveau. De cette période, Gagnaire dit aujourd'hui : « On voulait faire mieux, on avait envie d'avancer » se rappelle-t-il. La fin des années 80 s'achève sur une période d'expansion de la cuisine française. A Laguiolle, Michel Bras prépare le lancement d'un nouvel hôtel-restaurant qui ouvrira en 1992. Le chef Marc Veyrat travaille à la création d'un somptueuse auberge au bord du lac d'Annecy pour la même année. Pierre Gagnaire s'inscrit dans cette vague de cuisiniers entreprenants. Il acquiert ce bâtiment pour deux millions de francs à un empereur local de la fripe, Vincent Tadduni, une sorte de « Tati stéphanois », qui s'en servait comme dépôt pour ses t-shirts. La maison était l'abandon et n'avait jamais été habitée depuis sa construction. « J'ai donné carte blanche à Marcelo, c'était open bar » ajoute-t-il en souriant. Joulia imagine un lieu qu'il veut en avance sur son temps : « Avant tout le monde, je crois que nous avons créé un endroit apte à proposer une expérience totale, centré sur un art de vivre contemporain à la française. Ce qu'on appelle aujourd'hui le lifestyle est peut-être né là à Saint-Etienne au début des années 90 » se souvient-il. Près de 20 ans plus tard, il raconte, toujours ému : « Nous avons fait à deux, avec Pierre, main dans la main, un acte de création pure. Nous étions unis dans ce projet fantastique ». Joulia se souvient des heures passées avec le chef à « dessiner intégralement tous les interrupteurs électriques, les robinets, les lustres, les poignées de porte. Nous avons tout imaginé sur-mesure pour le restaurant ». Le décor associe le style Art déco d'origine avec le design contemporain avec surtout une part de poésie qui s'exprime dans les suspensions en verre imaginées par l'artiste Scott Slagerman ou dans les fresques dessinées sur du stuc aux couleurs profondes. Jean-Luc Lavatine qui a été chef sommelier à la Richelandière se souvient d'un « immense navire avec des hublots ouverts vers l'extérieur. C'était à la fois lumineux, coloré et épuré ». Les volumes sont immenses. Deux escaliers majestueux rythment l'espace et permettent d'accéder aux salles à manger situés au premier étage. Des fenêtres immenses illuminent le restaurant. L'éditrice Catherine Flohic qui a écrit et publié « Principes d'émotions », un livre essentiel sur le génie de Pierre Gagnaire, se souvient de sa première visite : « J'avais été invité à déjeuner par le peintre Philippe Favier qui avait réalisé le grand tondo qui décorait l'escalier principal, je ne savais même qui était Pierre Gagnaire en entrant dans le restaurant et là j'ai vécu quelque chose d'in vraisemblable. J'ai découvert un lieu avec une élégance folle, une économie d'effets, une sobriété, une simplicité. C'était vraiment la classe. ». Pour évoquer la réussite esthétique du projet, laissons le dernier mot au maître des lieux qui n'a rien oublié de ce projet vieux maintenant de plus de vingt ans : « Cette maison était sublime, c'était une véritable oeuvre d'art. »

Au milieu de cette agitation permanente, Lavatine se souvient de Pierre Gagnaire qui « était perché, en permanence dans son monde. Quand il cherchait, il ne vous voyait pas, il était ailleurs, la tête dans ses mains »

Dans les derniers jours avant l'ouverture, Pierre Gagnaire « installe les derniers fauteuils en pleine euphorie. J'aurais pu en porter 10 à moi tout seul! ». Le restaurant ouvre ses portes le 2 septembre 1993 au son d'un tango argentin. Gagnaire a fait venir un orchestre spécialement pour remercier Marcelo Joulia. « C'est tout Pierre ça. Il ne te dis jamais grand-chose mais au moment où tu t'y attends le moins il fait un geste grandiose juste pour te faire plaisir » se souvient-il. Les premiers mois sont virevoltants comme un tango justement. Dans les premiers mois, la maison fait le plein et sert plus de 2 500 clients chaque mois. Jean-Luc Lavatine a été marqué par cette ouverture hors du commun : « C'était une grosse maison. Pour le gosse que j'étais qui sortait d'un établissement discret, c'était un choc. Nous étions près d'une cinquantaine de collaborateurs. Au début, on faisait des complets midi et soir, on servait jusqu'à 100 couverts par service. C'était une maison difficile à travailler, sur plusieurs niveaux. On jonglait en permanence entre la grande cuisine au sous-sol, la cuisine d'envoi au premier étage ». Au milieu de cette agitation permanente, Lavatine se souvient de Pierre Gagnaire qui « était perché, en permanence dans son monde. Quand il cherchait, il ne vous voyait pas, il était ailleurs, la tête dans ses mains ».

Gagnaire a gardé les mêmes gestes. Quand il parle ou réfléchit, il met toujours autant la main dans ses cheveux ou devant sa bouche. Les attitudes ont beau être identiques, Pierre Gagnaire peut remercier les années. Les photos de la décennie 80 présentent un chef au sourire pincé et au regard presque absent. Veste de cuisine impeccable, sourire figé, mains qui s'alignent à la verticale ou se croisent sagement sur un corps longitudinal et fin. On a à faire là à un bon gars de Saint-Etienne, un professionnel un peu trop sérieux, plutôt étonné d'être le sujet d'autant d'attention. La silhouette est restée longiligne. Le regard, autrefois perdu et vague, est, lui, devenu beaucoup plus assuré. Les yeux de Gagnaire dégage aujourd'hui un savant mélange de chaleur, de douceur et de résolution. Ses mouvements se sont aussi faits plus ordonnés même si Gagnaire n'arrive jamais vraiment à faire taire ce corps « ébouillanté d'énergie » pour reprendre la formule du critique François Simon. Il cherche toujours les mots les plus précis au prix de longs silences qui n'arrivent pas à taire le vacarme qu'on sent bouillonner en lui. Sa coiffure, qui est passée du blond vénitien à un poivre et sel élégant, fait l'homme. Témoignent-ils de son humeur ? En tout cas, elle est façonnée heure après heure tout au long de la journée par ses mains qui trouvent refuge en haut de son front lorsqu'il réfléchit. Ses anciens s'amuse à d'ailleurs à imiter à la perfection ce geste qui les ramènent instantanément à leurs années en cuisine avec Gagnaire. Cette coiffure en mouvement permanent fait découvrir chez Gagnaire la figure du créateur qui le fait ressembler comme un frère au réalisateur américain David Lynch. Mourad Mazouz, qui collabore avec lui depuis maintenant 12 ans, précise le portrait : « Pierre est toujours en mouvement, il avance, il travaille, il fait le mieux possible, il ne se pose pas de questions, et au besoin il ajuste. »

A Saint-Etienne, Gagnaire a continué de foncer sans pouvoir éviter le drame, tout occupé qu'il était à faire vivre son rêve de cuisine dans l'écrin de la Richelandière. Il n'est pas le seul de sa génération de cuisinier à s'être égaré dès les premiers ralentissements économiques venus. Tout à leur stratégie de développement, les cuisiniers français n'ont pas su anticiper la grave crise économique qui s'abat sur la France à partir de 1992. La guerre du Golfe au Koweït provoque une hausse des prix du pétrole d'une part et l'arrêt des voyages en Europe des américains, clientèle privilégiée des grands restaurants français. Or, les prix affichés par le restaurant Pierre Gagnaire sont ceux du très haut luxe. En témoin avisé de cette époque, Pascal Clément, qui fut

notamment président du Conseil Général de la Loire, puis Garde des Sceaux, rappelle qu'il ne faut pas oublier que c'était la province. Le tarif par personne était chez Gagnaire de 1000 francs mais à l'époque les gens étaient prêts à mettre seulement 500 ou 600 francs ». Ce que le cuisinier vit comme une étape logique est en réalité un projet en contradiction avec une ville qui vit très durement la crise. Le somptueux palais art déco, rénové à grand frais, ne correspond pas à l'envie de discrétion des esprits locaux. Les difficultés tiennent au prix bien sûr mais pas seulement. Les clients étrangers sont déçus par le manque d'hôtels suffisamment luxueux pour passer la nuit à Saint-Etienne, après un diner au restaurant Gagnaire. Il n'y a vraiment qu'un Ibis un peu sinistre pour recevoir des clients habitués au luxe des palaces. Pierre Gagnaire réfléchira bien à un projet de construction de chambres mais arrivant trop tard, le projet restera finalement sans suite.

## **« La plainte la plus fréquente c'était le prix, la plainte la plus secrète c'était le lieu ».**

Le restaurant de Gagnaire est aussi abimé par les rumeurs. Le député Lucien Neuwirth, Stéphanois d'origine, appelle Pierre quelques semaines avant l'ouverture pour lui annoncer ce que personne n'a voulu lui révéler jusque là : pendant l'occupation la gestapo se serait livré à des tortures dans les sous-sols du bâtiment. Seulement Neuwirth se trompe : si l'armée allemande a bien utilisé la villa comme un mess pour ses officiers, elle ne l'a jamais transformé en centre de commandement et encore moins en maison d'arrêt. Qu'importe, la rumeur se diffuse dans la ville et la clientèle locale utilisera toujours cette excuse pour ne pas fréquenter le restaurant. Comme le résume parfaitement Pascal Clément : « La plainte la plus fréquente c'était le prix, la plainte la plus secrète c'était le lieu ».

La grave grève des transporteurs de novembre 1995 qui bloque entièrement le pays, finit d'amoinrir le peu de trésorerie disponible. Les réservations sont annulées les unes après les autres. Les laboratoires pharmaceutiques qui assuraient une clientèle régulière sont aux abonnés absents. Au mois de décembre, le restaurant n'est plus en mesure de régler les salaires. Les banquiers ne sont plus disposés à suivre. La Mairie de Saint-Etienne non plus. Si le président de région Clément se démène, le maire de la ville semble plus hésitant, accentuant encore le divorce entre les habitants d'une ville en crise et d'un chef brillant mais jugé dispendieux. Une délégation de salariés se réunira sur le perron de la Mairie pour réclamer une aide qui ne viendra pas. Michel Nave se rappelle la déclaration du maire Michel Thiollière expliquant que « la ville préfère financer les cantines scolaires plutôt que le restaurant de Pierre Gagnaire ». Aujourd'hui encore, Pierre Gagnaire garde un souvenir amer de sa relation avec la ville qui l'a accueilli pendant 20 ans. Pendant des années, il a préféré éviter d'y retourner. De toute façon, l'homme n'est pas taillé pour la nostalgie. Il préfère regarder devant. C'est sa force.

## **Pendant deux ans, Pierre Gagnaire n'a plus ni chéquier ni carte de crédit et reçoit en tout et pour tout 600 francs remis en liquide au début de chaque mois.**

Avant de fermer son restaurant, Pierre Gagnaire a vécu grâce au chef parisien Alain Passard, une dernière grande émotion à Saint-Etienne. Passard avait décidé de fêter ses trois étoiles obtenues en mars 1996 chez Pierre à Saint-Etienne. Alain Passard évoque cette incroyable journée : « Moët & Chandon m'avait offert ce cadeau. J'avais trouvé drôle d'aller chez Pierre pour pleins de raisons. Surtout pour l'amitié qui nous liait, et parce que c'était beau de faire ce

repas dans sa belle maison Art Déco. C'était un espace fantastique». Passard est au courant des difficultés économiques de son confrère. Il insiste pour venir lui donner un coup de main. Ce samedi 11 mai 1993, la joyeuse bande d'une soixantaine de personnes embarque à Paris dans un wagon réservé du TGV pour aller déjeuner à Saint-Etienne. Dans le train, le champagne coule à flots. Pendant ce temps, au restaurant Gagnaire, c'est le branle-bas de combat. La maison qui ploie sous les dettes et les soucis renaît le temps d'un déjeuner. Les invités sont accueillis dès le perron par un Pierre Gagnaire, à fleur de peau, heureux du geste d'amitié fait par Passard. Il sait pourtant que tout cela restera éphémère. Il a décidé de fermer le restaurant définitivement dès le lendemain. Pour que la fête reste belle, il donne le change, sourire aux lèvres. Alain Passard n'a d'ailleurs rien vu : « On a passé un moment merveilleux, on ne savait pas du tout que Pierre allait fermer la boutique. Quand il me l'a annoncé, j'étais très ému parce que je savais ce que Pierre avait pu misé sur cet endroit ». Nous avons retrouvé 25 ans plus tard le menu précis de ce qui a été servi ce jour-là. D'une « gelée d'olives noires de Nyons, pâte de thon rouge et tomate pochée à la mélisse » au « Canard rôti à la sauge, morilles en aigre-doux, tempura d'asperges vertes, semposai et feuille d'oseille », la cuisine de Pierre Gagnaire éclatait encore une fois de modernité. Mais le train du retour n'attend pas. Ou peut-être que si ? Comme elle a commencé, cette journée étrange s'achève dans la folie. Les 60 personnes du convoi, largement éméchées, se mettent à courir à travers le centre de Saint-Etienne pour rejoindre la gare et attraper le TGV. Pierre en rigole encore aujourd'hui : « Ils étaient tellement en retard qu'on a fait bloquer le train pendant un quart d'heure. Ce serait impossible à faire aujourd'hui ». Bien qu'entouré de ses amis cuisiniers, Pierre Gagnaire ne peut éviter la chute brutale. La déconfiture est lourde. Pour éviter d'être poursuivi sur ses biens propres, le chef s'est placé en liquidation personnelle. Pendant deux ans, il n'a plus ni chéquier ni carte de crédit et reçoit en tout et pour tout 600 francs remis en liquide au début de chaque mois.

## **« Perdre une étoile aurait été plus douloureux que de vivre cette faillite »**

Malgré l'échec financier et ces soucis colossaux qui l'éloignent contraint et forcé de ses cuisines, Gagnaire subit mais ne sombre pas. De cette faillite financière, le cuisinier tente de sauvegarder l'essentiel : ses trois étoiles. Sans aucune hésitation, il affirme : « Perdre une étoile aurait été plus douloureux que de vivre cette faillite ». Alors même que son restaurant disparaît corps et âme, Gagnaire pense à sa triplète d'étoiles qui lui garantissent une place dans l'élite absolue de la cuisine française. Dès le mois de janvier 1996, sentant les choses mal tournées, il a prévenu Bernard Naegelen, le directeur du Michelin. Il souhaite rendre ses étoiles plutôt que d'en être déchu. Le guide 1996 étant déjà en cours de fabrication, le nom du restaurant accompagnée des trois étoiles disparaît des pages consacrées à Saint-Etienne mais il n'a pas pu être supprimé de la liste des restaurants trois étoiles qui ouvre le guide. Tant pis, cette anomalie fera du millésime 1996 une curiosité. Il reste que malgré les étoiles rendues et la faillite personnelle, Gagnaire garde la tête hors de l'eau. « À cette époque » me dit-il « je doute mais la main ne tremble pas. J'ai entière confiance en ma capacité à faire la cuisine » confie-t-il.

Au sujet du Michelin, Gagnaire n'oublie pas de préciser, avec une certaine coquetterie : « Si j'avais voulu leur plaire, je n'aurais pas fait cette cuisine. Je ne passais pas pour un cuisinier régulier. j'ai eu beaucoup de chance car ils m'ont bien aimé ». C'est vrai que le parcours sans faute ni temps mort – première étoile en 1981, deuxième en 1986 et enfin troisième en 1993 – reflète mal les hésitations et la confusion dont parle aujourd'hui Gagnaire à propos de sa cuisine à cette époque. Comme l'a écrit Jean-François Abert dans Libération, « le guide Michelin n'avait jamais offert un troisième macaron à un cuisinier qui aimât autant la collision des goûts,

l'effet de surprise, l'envol de l'imagination ». Sa pratique a toujours été inclassable et difficile à décrire. Elle « résiste à l'analyse » avait écrit un critique chevronné. Lui-même a eu du mal à définir sa cuisine. Dans le livre que Catherine Flohic lui a consacré, Gagnaire déclare : « Au moment de la faillite, à 46 ans je considérais toutes ces années comme un brouillon ». Bravache, il ajoute même que l'année des trois étoiles, en 1993, est probablement une des années où on a mangé le moins bien dans son restaurant : « J'étais pris et bloqué par la marche du restaurant, sa taille, l'administratif, les finances, les sollicitations extérieures ».

## **Sa cuisine, plus artistique que gourmande, n'est pas pensée pour être mangée mais plutôt pour émouvoir.**

Le « Pierrot Lunaire », comme l'a surnommé le guide Gault & Millau, est un cuisinier, qui bien que formé à la technique traditionnelle, se sert des ingrédients pour créer des émotions. Comme le peintre, il utilise une palette d'ingrédients qu'il « dompte » et « tord » pour composer ses créations. Sa cuisine, plus artistique que gourmande, n'est pas pensée pour être mangée mais plutôt pour émouvoir. Chez lui, la Saint-Jacques rencontre la réglisse, le foie gras voisine avec l'iode des huîtres, ou l'abricot tutoie les jeunes girolles d'été. Ces associations paraissent le plus souvent incongrues mais, entre les mains de Gagnaire, elles prennent un sens. Pour Catherine Flohic, « Gagnaire fait preuve d'une richesse et d'une sensibilité inouïe. Il utilise les ingrédients comme un matériau plastique. Il a un don artistique qu'il a développé précocement sans le savoir ». Lui parle d'ailleurs de « sixième sens » pour expliquer cette capacité à allier les contraires, à jouer des paradoxes. « Il voit les goûts » ajoute-t-il. D'ailleurs il ne goûte pas sa cuisine comme il l'a avoué en 2011 à Catherine Flohic. Sa cuisine est un jeu d'association purement mentales. Les années 90 voient ainsi la création de la mythique « laitue farcie de tourteaux aux petits oignons, glacée au coulis de groseilles et jus de griottes au quinquina » ou encore d'un « concombre de mer et bigorneaux au jus de cochon ». Des recettes aux intitulés presque baroques qui n'évoquent pas précisément ce qu'on retrouvera dans son assiette. « Mon truc, dit-il aujourd'hui, est vraiment dans un instant où il se passe quelque chose, un dressage, une façon de construire et de déconstruire une assiette avec des produits qui restent toujours identifiables. » Au sujet de sa créativité, Flohic parle d'un « jaillissement, d'une cuisine de l'élan artistique ». Dans l'excellent documentaire qu'il lui a consacré en 2001, le réalisateur Paul Lacoste met en image ce processus de création. On surprend un Gagnaire en plein service, pris dans le feu de l'action. Il donne l'impression d'être en apnée au cours d'une plongée devant son fourneau brulant. Il bouge, se tourne sans cesse, saisit un poêle puis deux, parle, vocifère. Des mots sortent de sa bouche mais on ne sait s'il se parle à lui-même ou bien s'il donne des ordres. Soudain, il crie « saucière ! » comme on appellerait au secours. Gagnaire dresse alors un pavé de turbot épais, puis s'en va finir de cuire des filets de soles à l'estragon. Le mouvement constant, le rythme étourdissant rappellent aussi ces jazzmen en furie comme Charlie Mingus ou Miles Davis qui improvisent et créent en live la partition. Comme eux d'ailleurs, il arrive à Gagnaire de se perdre. Alors il se redresse, cherche des yeux Michel Nave, son chef au calme olympien et lui demande : « Michel, vous pouvez me redonner la recette du Saint Pierre ? ». Bien que n'étant jamais très sûr de ses propres recettes, Pierre Gagnaire a publié en 1990 chez Robert Laffont un livre au titre révélateur : « Cuisine immédiate ». La formule dit tout de son approche personnelle : une cuisine spontanée, intuitive et imprévisible. L'exact opposé de ce qu'on lui a enseigné.



## **« Tout est parti d'un malentendu. Ce métier je ne l'aimais pas »**

Gagnaire a découvert la cuisine auprès du cuisinier classique Jean Vignard, le propriétaire de « Chez Juliette » un restaurant lyonnais. Il fait ensuite un passage rapide dans la brigade de Paul Bocuse. Nous sommes en 1965. Il a 15 ans. De ces premières expériences, il dit « qu'il n'a rien appris sauf à se lever le matin et à allumer le fourneau à charbon ». Des débuts fantomatiques. Il explique ce faux départ d'une voie calme et résolue : « Je me suis retrouvé piégé. On m'a mis là-dedans, dans cet univers que je n'aime pas, que je trouve injuste, dans lequel les gens ne me font pas rêver. Tout est parti d'un malentendu. Ce métier je ne l'aimais pas ». Le cuisiner trois étoiles, auréolé de tout ce que la cuisine peut compter comme médailles et accolades, démarre sa carrière par erreur. Une vieille photo jaunie pourrait pourtant faire croire le contraire. On y voit Gagnaire à 4 ans, habillé en chef, en blanc de la tête au pied, toque vissée sur la tête. Le déguisement enfantin annonce une suite logique. Ses parents sont dans le métier. Après une première expérience à Val d'Isère, son père s'est installé à l'enseigne du Clos Fleuri, à Saint-Priest en Jarez près de Saint-Etienne. La maison cossue, étoilée en 1966, accueille les repas d'affaires de la région. Ses parents, travaillent six jours sur sept. Hébétés de fatigue, ils sont incapables du moindre geste affectif. Le garçon est sensible et émotif, mal à l'aise dans sa vie de jeune écolier et dans sa position d'aîné de quatre enfants. Bien que vivant dans un restaurant étoilé, l'enfant Gagnaire n'a pas non plus gardé de souvenirs gourmands de cette époque. La famille du chef passe après les clients. Il mange donc les restes à la va-vite, dans un coin de la cuisine. Alors que nombre de grands chefs évoquent émus les premiers plats de leurs enfances mitonnées par une mère ou une grand-mère attentive, Gagnaire raconte plutôt son dégoût de devoir manger, en guise de déjeuner à l'école, des sandwiches emballés par sa mère dans les papiers qui avaient servi le matin même à emballer les poulets crus livrés au restaurant. Ce dégoût expliquera plus tard pourquoi Gagnaire aura eu tant de mal à goûter sa cuisine. Ses parents ne savent vraiment pas faire. L'école ne lui apporte elle non plus aucun réconfort : « Lorsque j'étais gamin à l'école, quand on appelait mon nom, je baissais la tête, je rougissais en me disant que ça ne pouvait pas être moi. »

Il poursuit ses années de formation en 1973 à Paris comme chef de partie à l'hôtel Intercontinental. Il y fait la rencontre de Gabrielle, une jeune allemande venue faire un stage dans l'hôtellerie en France. Elle devient sa première épouse. Après une expérience au Lucas Carton place de la Madeleine, le jeune couple, avide d'aventures et bercé par les chansons de Bob Dylan s'évade aux Etats-Unis pour voyager et travailler. Pendant deux ans, en 1975 et 1976, ils traversent en stop l'Amérique de Québec à Acapulco puis se posent à San Francisco où Gagnaire trouve facilement un poste de chef. Il pense s'installer aux Etats-Unis et ne pas revenir. Ce voyage en forme d'échappée loin de sa famille s'interrompt pourtant. Son père le rappelle à ses côtés, prétextant une fatigue largement imaginaire. Par deux fois, sa mère, envoyée en émissaire, tente de le faire rentrer. Gagnaire résiste d'abord puis finit par revenir en France dans le courant de l'année 1976. A son arrivée, constatant que son père est « égal à lui-même » et plutôt en bonne santé, il s'échappe à nouveau loin du restaurant familial et fait une saison d'été dans un restaurant de Tourtour en Provence. A la fin de l'été 76, les injonctions paternelles se font plus insistantes. Acculé, troublé par ces demandes répétées, il finit par rejoindre le restaurant familial. Il a 27 ans.

**« Il a fallu que je survive dans ce métier grâce au travail, aux rencontres, et enfin surtout à la prise de conscience à un**

## **moment donné que lorsqu'on nourrit bien les gens et qu'on leur fait plaisir, on a des bons points et on existe »**

« Lorsque j'ai commencé à travailler, j'étais incapable d'être observé par quelqu'un, ma main tremblait » raconte Gagnaire qui inaugure sa carrière habitée par la peur de mal faire et par une difficulté à trouver sa place. Son père la lui cède pourtant volontiers, le laissant se débrouiller avec les noces, les banquets, et les communions qui font le quotidien du Clos Fleuri. La spécialité de la maison est toute aussi exaltante : le « jambon chaud demi-sel ». Assez vite, Pierre Gagnaire tente ses trucs à lui. Il glisse dans la carte du restaurant des nouveaux plats tels la « grillade de canard au cassis » ou « la casserole de turbot aux coquillages parfumés au safran ». Mais c'est la recette de la « pochette de saint pierre au poivron doux » qui amorce une première étape. En mars 1978, ce plat étonne Jean-François Abert, un critique gastronomique venu tester le restaurant pour l'hebdomadaire Lyon Poche. Enchanté par son repas, il signe quelques semaines plus tard un article qui relate sa découverte de ce plat aux saveurs douces et marines. Les mots du critique font l'effet d'un déclic pour Gagnaire. Il comprend qu'un plat bien pensé peut toucher et émouvoir. Ces quelques lignes assurent sa « survie ». Le mot, lourd de sens, est de lui. Il ajoute : « Il a fallu que je survive dans ce métier grâce au travail, aux rencontres, et enfin surtout à la prise de conscience à un moment donné que lorsqu'on nourrit bien les gens et qu'on leur fait plaisir, on a des bons points et on existe ». En quelques lignes, les mots de Abert donnent un sens à la carrière de Gagnaire qui le résume aujourd'hui : « Pour moi la cuisine est une thérapie. Pendant longtemps ça a été pour moi le seul moyen d'exister. Le cœur de tout ça c'est de donner du sens à ma vie, que j'ai quelque chose dont je sois fier pour moi-même. J'avais été tellement cassé par ma famille, malmené, négligé ».

## **Pourtant, le 13 juillet 1981, Gagnaire dépose les clés dans la boîte aux lettres du restaurant et part pour de bon. Il laisse derrière lui 25 employés, une comptabilité en ordre, une famille en colère.**

Les critiques et les guides accompagnent avec enthousiasme l'éclosion du cuisinier Gagnaire. Outre Abert, le guide Gault & Millau a lui aussi identifié ce jeune chef prometteur. En trois ans seulement, il va lui accorder cinq points supplémentaires. Ce qui lui permet d'envisager sereinement la suite. Elle prend forme un soir de la Toussaint 1980. Deux couples d'habités viennent dîner au restaurant. Il y a là un dentiste et son épouse, des bourgeois obnubilés par l'argent. A l'autre bout de la salle, une table accueille des notables, portés sur la religion et à l'âme spirituelle. Les deux couples au profil si antagoniste profitent des conversations avec le chef pour chacun à leur tour lui conseiller de quitter au plus vite cette maison et de s'installer ailleurs. La formule fait mouche : « Pierre, tu vas crever ici » lui disent-ils à quelques minutes d'intervalles. Gagnaire, choqué par la répétition presque simultanée du constat, s'éloigne pour réfléchir. Adossé au mur de la cuisine, sonné, épuisé aussi, il décide d'arrêter les frais et de tourner le dos au restaurant familial. Il en a soupé des conflits familiaux, inconsciemment entretenus par sa mère qui ne perd jamais une occasion d'en rajouter une couche sur les différences entre ces quatre enfants. Il en a marre des incessantes luttes de pouvoir avec son père pour pouvoir prendre la tête de la cuisine. Il est épuisé par les conflits avec ses frères et sa sœur qui ne voient pas d'un très bon œil que Pierre récupère pour lui seul l'outil de travail construit année après année par ses parents. « Ils n'avaient rien préparé » dit-il encore effaré par ce mélange explosif d'insouciance, de désintérêt et d'incompétence. Gagnaire est fatigué

par ce trop-plein de sentiments et d'émotions. D'ailleurs, il utilisera ses premiers temps sur le divan du psy pour dormir et récupérer de la fatigue physique et mentale imposée par son métier et cette situation familiale désespérante.

Dès le lendemain, décision prise, il appelle un copain agent immobilier pour chercher un restaurant à racheter. 1h plus tard, le téléphone sonne : on lui a trouvé une bonne affaire en plein centre de Saint-Etienne. Il s'en empare. A la fin de l'année 80, l'affaire signée, il prévient ses parents de son départ imminent. Sa famille n'en croit pas un traitre mot. Pourtant, le 13 juillet 1981, Gagnaire dépose les clés dans la boîte aux lettres du restaurant et part pour de bon. Il laisse derrière lui 25 employés, une comptabilité en ordre, une famille en colère. Gagnaire ouvre le 21 octobre 1981 dans une ancienne cantine d'EDF désaffectée, au 3 rue Georges-Teissier, en plein centre de Saint-Etienne. Le restaurant porte sobrement son nom. Le lieu tient du loft contemporain abrité par une verrière colossale. La décoration mêle toiles contemporaines, nappes de couleurs et sol en carrelage. « On y grelottait l'hiver » se souvient Gagnaire amusé par ses débuts faits de brics et de brocs. Il n'a pas un sou d'avance. « On était rincé ! » dit-il en se marrant. Tellement qu'il achète les ustensiles les uns après les autres au fur et à mesure des services et des rentrées d'argent. La cuisine de cette époque est le reconnaît-il le fruit d'une « totale improvisation ». Il n'a pas peur de dire « que des clients devaient faire des repas magnifiques et d'autres des repas vraiment pas terribles ». Il se souvient en souriant de ses bizarreries de l'époque : « J'allais voir les clients en salle pour prendre leur commande. Je leur faisais des suggestions hors carte avec les produits du jour. Puis, je retournais en cuisine et... j'oubliais tout ce que je venais de leur dire. Je finissais donc par leur servir autre chose... ». Six jours par semaine, en permanence en cuisine, perdu dans ses pensées, sans prendre le temps de voir sa famille, il cherche constamment à mettre en oeuvre un projet culinaire qui pour l'instant lui échappe. Seul Paris permettra finalement à Gagnaire de trouver sa cuisine. Oubliés les esprits étriqués, les difficultés économiques, le poids de l'héritage familial, toutes ses choses qui l'ont ralenti pendant toutes ses années. Sa faillite agit comme une formidable remise à zéro. A 46 ans, en cinq mois seulement, Gagnaire efface ses années de confusion et d'hésitation.

**Il m'a prêté sans sourciller 150 000 euros en me disant cette phrase que je n'ai jamais oublié : pour vous c'est beaucoup, pour moi ce n'est rien mais sachez que je ne vous donnerais pas un centime de plus ! »**

Son projet parisien est né en Corse, dans le magnifique domaine de Cala Rossa à Porto Vecchio. Dans la végétation sauvage se nichent des villas discrètes qui habitent les vacances des riches parisiens. Pierre fréquente de temps à autre le domaine, à l'invitation d'un pharmacien, ami de sa femme. Chaque soir, à l'heure de l'apéro, il sacrifie à la traditionnelle partie de boules qui réunit un petit groupe de fidèles. Parmi eux, Gagnaire est présenté à Jacques Fournier qui a cofondé avec son frère et Denis Defforey Carrefour en 1963. Au courant de la fermeture qui s'annonce, Fournier convoque le chef avec lequel il a sympathisé. Ils se retrouvent à Paris autour d'un café au bar de l'hôtel Georges V. Pierre Gagnaire s'en souvient : « Fournier m'a dit qu'il fallait que je m'installe à Paris, qu'il était prêt à m'aider. Il m'a prêté sans sourciller 150 000 euros en me disant cette phrase que je n'ai jamais oublié : pour vous c'est beaucoup, pour moi ce n'est rien mais sachez que je ne vous donnerais pas un centime de plus ! ». Fournier conseille également au chef de trouver un logement confortable à Paris « pour pouvoir travailler sereinement ». Il avance la caution et les trois premiers mois de loyer d'un appartement du boulevard Pereire dans le 17ème. Gagnaire est aussi aidé par le chef Marc Veyrat qui lui prête

un peu d'argent et des bouteilles de vins pour redémarrer. En Corse, Gagnaire trouve aussi le local parisien dont il a besoin. Pendant ses vacances, Pierre a sympathisé avec Toussaint Canarelli, le propriétaire du Grand Hôtel de Cala Rossa. L'homme active ses réseaux corses et lui présente Christian Falcucci, qui est le directeur général de l'hôtel Balzac dans la rue du même nom à Paris. L'hôtel, propriété de l'homme d'affaires libanais Edwin Abela, accueille depuis plusieurs années un restaurant italien à la mode : le Bice. Mais l'établissement est mal géré et ne connaît plus les succès de ses débuts. Falcucci propose l'espace à Pierre à de très bonnes conditions. Pas de fonds de commerce à racheter, un loyer très raisonnable. Gagnaire emmène avec lui 13 de ses 40 collaborateurs qui quittent Saint-Etienne et jonglent avec les cautions et avances pour trouver à se loger dans la capitale.

**« Dès ce jour-là, on a su que c'était gagné, qu'on allait repartir » dit-il pas peu fier. Le premier service à Paris a lieu le 28 novembre 1996. Jean-Luc Lavatine qui a suivi Gagnaire à Paris raconte cette période : « On était asphyxié. Le succès était tel qu'on était dans le jus en permanence.**

Pierre Gagnaire n'a en réalité qu'une ambition : démontrer à tous ceux qui doutent de lui et de sa cuisine qu'il peut reprendre sa place et obtenir à nouveau trois étoiles. Pour ouvrir, il fait avec les moyens du bord. « C'est bien simple : on avait rien » se souvient Michel Nave. Faute de mieux, la carte des vins sera très courte : quatre vins blancs, quatre vins rouges. Les serveurs seront habillés en veste de cuisine parce que la maison n'est pas en mesure de leur payer de costumes de service. La vaisselle est réduite à son minimum. La carte de la réouverture est elle aussi simplifiée à l'extrême. Lorsque la ligne de réservation ouvre, le standard explose littéralement sous le nombre d'appels reçus. Les parisiens, les anciens clients, tous veulent obtenir une table dès la réouverture. Pierre Gagnaire s'en souvient encore avec émotion : « Dès ce jour-là, on a su que c'était gagné, qu'on allait repartir » dit-il pas peu fier. Le premier service à Paris a lieu le 28 novembre 1996. Jean-Luc Lavatine qui a suivi Gagnaire à Paris raconte cette période : « On était asphyxié. Le succès était tel qu'on était dans le jus en permanence. Tous les services étaient complets midi et soir. On bossait de 7h du matin à 1h sans s'arrêter. C'était une folie ». Dans les premiers temps, les produits travaillés sont volontairement modestes. Pierre imagine des recettes comme les « pieds d'agneaux aux cèpes et noix » ou même une « soupe de châtaignes et saucisson corse » ramené par le directeur Falcucci. Produits pas chers, goût généreux. La réputation de Pierre Gagnaire était depuis la rue Georges Teissier d'un cuisinier tour à tour génial mais confus. Pour simplifier sa cuisine, le chef imagine une formule qui sera repris par des dizaines de restaurants dans les années qui suivent : il titre les plats du nom du produit vedette dans l'assiette. La carte claironne ainsi « le tourteau », « le veau », « le turbot ». L'heure est à la simplification. A Paris, Gagnaire apprend aussi à goûter sa cuisine. Enfin ! l'homme se prend à goûter par petites touches ses plats. Six mois seulement après l'ouverture, le cuisinier retrouve deux étoiles en mars 1997. La troisième étoile revient, un an plus tard, en mars 1998. Il n'aura donc fallu que deux ans à Pierre Gagnaire pour retrouver son rang. L'affront est effacé. Le restaurant parisien marche à plein et progressivement, ses finances se stabilisent. Véronique Dupont, sa directrice financière, se souvient de sa satisfaction lorsqu'au bout de deux ans, il a récupéré carnet de chèque et carte de crédit. Sourire aux lèvres, il brandit fièrement dans son bureau le chéquier retrouvé. Les fonds prêtés par Jacques Fournier et Marc Veyrat sont remboursés au bout d'un an seulement. Pierre Gagnaire a réussi à garder sa place, sans perdre son indépendance, tout en haut de la cuisine française.

## **Gagnaire est « un inventeur qui créé et oublie, essaie et détruit, trouve et se perd. Meurt et ressuscite »**

Entre deux voyages, je le retrouve à Paris dans les sous-sols de son restaurant. Le bureau qu'il partage avec son assistante est minuscule et sans fenêtre mais c'est son port d'attache principal. Il est en tenue de cuisinier et arbore une veste blanche, sobrement brodée du logo en forme de table qui le suit depuis la rue Georges-Teissier. Il a noué son tour-de-cou, ce morceau de tissu blanc qui habille les cuisiniers depuis la nuit de temps. Un accessoire à la fois élégant et pratique car il protège des courants d'air de la cuisine. Malgré l'inconfort de cette pièce sombre et enfouie dans un sous-sol sans âme, Gagnaire se sent bien chez lui, entouré de son équipe. Travailler avec lui reste un exercice passionnant mais épuisant. Il y du jazzman chez Gagnaire : comme John Coltrane ou Miles Davis, il cherche en pleine improvisation la note parfaite. Mourad Mazouz précise : « L'assiette d'aujourd'hui n'est pas la même que celle d'hier ni que celle de demain. Pierre refait sans cesse. Il cherche la perfection ». Luc Le Vaillant ne dit pas autre chose en 1996 dans le journal Libération : Gagnaire est « un inventeur qui créé et oublie, essaie et détruit, trouve et se perd. Meurt et ressuscite ».

Au cours du projet londonien avec Mourad Mazouz, Pierre rencontre Sylvie Le Bihan qui vit dans la capitale britannique. C'est un coup de foudre : « En 15 jours ma vie a basculé » précise ce funambule habitué au retournement de situations. Les grandes époques de la vie de Gagnaire sont marquées par trois femmes au tempérament différent. Gabrielle a vécu les débuts de sa carrière, l'accompagnant dans la rupture avec sa famille et l'aventure de la rue Georges-Teissier. Avec elle, il fonde une famille et donne naissance à deux fils : Jan et Felix. Ils se séparent en 1988 alors que la carrière de Gagnaire est désormais lancée. Il rencontre ensuite une médecin anesthésiste à l'hôpital de Clermont-Ferrand, Chantal Chipponi. Cette femme intelligente, élégante, autoritaire va l'accompagner pendant les années charnières. Elle l'aide à imaginer le projet de la Richelandière et elle l'accompagne pendant cette année 1996 qui marque le passage d'une époque à une autre. A Paris, elle joue un rôle central dans la gestion du restaurant. Pendant ces années, elle contribue à organiser la vie de Pierre Gagnaire, à la mettre sur des rails. Elle le décharge de toutes les responsabilités administratives et gère d'une main de fer l'équipe. Elle le protège presque un peu trop. L'irruption de Sylvie dans la vie de Pierre à partir de 2002 vient justement l'ouvrir au monde et renforcer son désir d'indépendance. Libéré, tant dans sa cuisine que dans sa vie, Pierre Gagnaire embrasse à 55 ans une forme de sérénité.

« Chez Gagnaire, l'émotion est toujours un peu neuve. Il y a chez lui un côté inaugural, une initiation, un commencement » avait dit Jean-François Abert. La soixantaine venue, l'animal garde intact sa puissance créative. Il continue à être, comme l'a écrit François Simon dans le Figaro, ce « talent tournoyant ». Il faut l'avoir vu régler par téléphone et entre deux continents le goût d'une sauce, énonçant les yeux fermés des instructions aussi précises qu'imaginées, pour comprendre l'épure à laquelle il est parvenu dans sa cuisine. Tout revient finalement à une question de mouvement et d'allure. Celle d'un homme qui emprunte au jazzman Thelonious Monk sa raison d'être : le souffle.