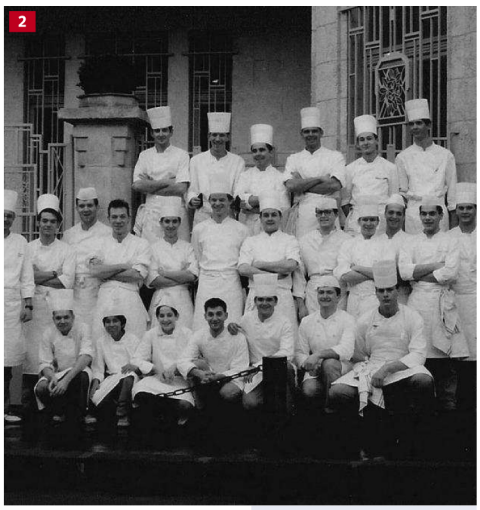
Document:/LPR/01-Q11/Parutions/2013-06-06/Pages/Départementales/Loire/D4204.pgl Auteur:GOUBATMA Date:07/06/2013 13:

Rédaction : 6 Esplanade de France, CS16438, 42964 Saint-Etienne Cedex 9 - 04 77 91 47 47 - Fax : 04 77 91 48 99 - lprchefinfo42@leprogres.fr

La Génération Gagnaire réunie à Paris pour fêter les 20 ans des trois étoiles

Gastronomie. Il y a 20 ans, le chef Pierre Gagnaire obtenait ses trois étoiles à Saint-Etienne. Les chefs qui étaient en cuisine en 1993 à ses côtés ont célébré cet anniversaire.



1 Les retrouvailles en 2013. Photos Martine Goubatian

2 La brigade de 1993 rue de la Richelandière St-Etienne

3 Une veste de cuisine spéciale 20 ans.

Ils étaient tous là pour fêter ensemble un anniversaire. Et quel anniversaire.
Il y a 20 ans, le chef Pierre Gagnaire obtenait trois étoiles pour son restaurant rue de la Richelandière à Saint-Etienne. Tous les cuisiniers qui ont vécu ce moment-là ont souhaité lui rendre hommage, mardi à Paris.
Installés sur les marches de l'hôtel de Balzac, où le chef officie, les cuisiniers (pour la plupart en vestes de travail dont plusieurs ourlées du célèbre col bleu blanc rouge des MOF) formaient une haie d'honneur.
Le temps d'une photo souvenir, comme celle prise en 1993 devant le restaurant à Saint-Etienne, et la joie des retrouvailles explosait.
« Ah ils m'ont coûté cher ceux-là » lançait Pierre Gagnaire ému devant son ancienne brigade. Il reconnaît tout le monde, enfin presque : « mais toi tu étais là ? ». Grand éclat de rire, eh oui tous ont 20 ans de plus, ils ont changé et réalisé de belles carrières. Le chef Gagnaire se lance dans un tour de table , chacun y va de son parcours et tous sans exception confient « quand on allait ailleurs après Gagnaire, on trouvait que tout était plus facile, mais surtout plus fade. Vous êtes celui qui nous a le plus marqués ».
Parmi la bande un est devenu prof de cuisine, un autre a changé de métier et travaille dans le cinéma, mais tous les deux sont là et se souviennent au fil des discussions des grands moments de Saint-Etienne.
« On se faisait plaisir, on ne s'endormait jamais, oui on faisait des heures mais c'était exceptionnel, chef vous étiez en avance sur votre temps ». Le chef qui reste modeste écoute, et puis il a la larme à l'œil quand un des présents se souvient de ce repas fait à Apinac pour sauver le clocher de la chapelle : « Votre père nous avait accueilli il nous avait offert le café ».
Chacun y va ainsi de son anecdote. Les souvenirs fusent et se partagent, et la valse des plats du repas d'anniversaire commence. Une explosion de couleurs, de textures, de saveurs. Toute la brigade en cuisine (18 personnes) est aux ordres, Pierre Gagnaire est attentif il a pris place en cuisine dans son petit salon nommé le Georges Teyssier, du nom de la rue où il a ouvert son premier restaurant à Saint-Etienne et où il a glané ses deux premières étoiles.
Dans l'autre salon réservé pour l'événement, l'ambiance est bon enfant, on ressort les photos, celles des « Gagnaire d'or » une soirée organisée à l'Auberge du Sapt par la brigade pour fêter les trois étoiles, celles où le chef est déguisé en Coluche.
La fête se prolonge autour du gâteau des 20 ans illustré d'une phrase : «1993 l'année de tous les dangers ». ■

A Paris, Martine Goubatian

Les anciens de Gagnaire Saint-Etienne ont créé un site où ils rendent hommage au chef : www.pierregagnaire2013.com

Plusieurs vestes ourlées du col bleu blanc rouge

Des anecdotes au menu

« Chef, le jour où vous m'avez annoncé que vous m'embauchiez, vous étiez en caleçon dans le vestiaire » explique Christophe Roure, chef deux étoiles à Saint-Just-Saint-Rambert.
« Chef, vous vous souvenez le jour où vous avez oublié votre chien dans l'ascenseur ? » raconte François Gagnaire chef étoilé au Puy- en-Velay.
« Le chien il s'appelait Lucas » ajoute Patrick Gerbaud, alors sommelier, aujourd'hui caviste à Saint-Etienne.
« On lui faisait une gamelle trois étoiles » précise David Durand, chef des Vieilles Pierres à La Talaudière.
« On essayait d'envoyer les plats en douce car le chef nous arrêtait et souvent il fallait tout recommencer c'était fou » se souvient Eric Pras, aujourd'hui chef triplement étoilé.
« Et ce week-end détente à Moudeyres, ajoute un autre , vous nous aviez fait poser devant la croix du village, et quand on a voulu voir les photos, vous nous avez juste dit que vous aviez oublié de mettre la pellicule ».

Pierre Gagnaire : « Je ne savais pas où j'allais »

Êtes-vous heureux de retrouver tous ces anciens ?
Je suis ému, c'est un vrai de bonheur de les savoir en vie, de voir qu'ils ont créé une communauté, qu'ils s'entraident.
Vous savez à l'époque il fallait des gens motivés à Saint-Etienne pour travailler avec moi, je ne savais pas trop ce que je voulais, je ne savais pas où j'allais. J'avais suivi les pas de mon père, j'étais coincé en cuisine par ma famille.
Et puis j'ai compris que la cuisine pouvait être un moyen d'expression avec de l'émotion de la créativité, et tout a été différent mais je n'avais pas de technique. J'avais envie de bien faire dans cette ville que j'aime.

Quel souvenir avez-vous des 3 étoiles à St-Etienne ?
Surtout la venue de l'inspecteur Michelin un soir d'hiver.
Il y avait très peu de clients, en fait il m'a confié que j'aurais pu avoir les 3 étoiles rue Georges-Teyssier mais il savait que l'on devait déménager.
Il a attendu. Deux ans après mon départ de Saint-Etienne je retrouvais mes étoiles à Paris.

Comment s'est passée votre arrivée à Paris ?
J'étais à sec, j'ai trouvé ce lieu que je continue à louer. C'est un bel espace de travail un bel endroit. Je n'avais pas d'argent pour acheter des tenues aux serveurs, ils ont servi au début en veste de cuisine. A la carte on avait trois vins blancs et trois vins rouges.

Combien de restaurants portent votre nom aujourd'hui ?
Douze. Il y en a deux que je gère de A à Z, celui de la rue de Balzac et le Gaya à Paris. Ailleurs (Londres, Las Vegas, Moscou, Hong Kong, Séoul, Dubaï, Tokyo etc.) je crée le concept, je mets en place les équipes, les cartes. Je suis en quelque sorte le directeur artistique. D'ailleurs je pars, là tout de suite, à Tokyo, après j'irais à Hong Kong. J'assure un suivi partout.

Photo Martine Goubatian

Michel Nave 30 ans de fidélité

Il est stéphanois, meilleur ouvrier de France (2004), en cuisine aux côtés de Pierre Gagnaire depuis février 1983.
« C'est grâce à mon père, qui était artisan maçon, que j'ai pu rencontrer Pierre. Son restaurant de la rue Georges-Teyssier avait souffert des chutes de neige en novembre 1982. Mon père est arrivé pour faire des travaux et il lui a parlé de moi. J'avais fait un CAP de cuisine à Dardilly puis le concours des MAF, puis j'avais travaillé à Paris et en Suisse. Je voulais revenir au pays. J'ai intégré la brigade et j'ai suivi le chef partout. »