l'harmonie et lui fait ressentir « *une forme de paix* ». Dans les années 1990, son talent éclate. Les inspecteurs du guide Michelin tombent sous le charme et lui attribuent une, deux puis trois étoiles. Mais en 1996, la situation financière du restaurant le contraint à mettre la clé sous la porte. Le chef cuisinier éponge ses dettes grâce à l'appui de ses amis, « *pas des banques* », insiste-t-il. Tenace, le grand Gagnaire ne rendra jamais son tablier. Il emménage alors à Paris où il reprend le restaurant de l'hôtel Balzac, près des Champs-Élysées, avec pour seule richesse ses recettes étoilées.

« Je n'ai pas d'autre passion dévorante... je suis déjà bouffé par mon métier ! »

L'humanité au menu

On dit que les échecs font naître des victoires... « *C'est vrai ! Car ils procurent d'autres armes. Les rudes années que j'ai traversées m'auront nourri* », souligne Pierre Gagnaire. De cette période sombre, il ne fera qu'une bouchée : en 1998, ses trois étoiles s'affichent à nouveau à la carte de son restaurant parisien. Les ingrédients de sa réussite ? « *Je n'ai jamais dérogé. Je suis toujours resté moi-même, fidèle à mes projets, en mettant incessamment du cœur à mon travail.* » L'esprit Gagnaire, c'est d'apporter une assiette garnie de douceur pour un moment de partage. Ce restaurateur d'exception identifie la cuisine à un moyen d'expression et un lien social. « *C'est le côté humain qui m'a fait avancer, pas les carottes !* »

L'alchimiste du goût

« *J'aime les gens, la musique et les livres...* » Dans la cuisine de Pierre Gagnaire, le rythme s'impose de lui-même. « *La musique est dans le tempo d'un repas avec ses pleins et ses déliés, ses rythmes syncopés et ses ruptures, le chaud et le froid, un bouillon qui coule.* » Pour cet amoureux du jazz, la musique du monde est analogue à la cuisine : « *multiforme et rythmée comme la vie.* » Mais son inventivité ne s'arrêtera pas là. Imaginatif et futuriste, le funambule du goût rencontre le physico-chimiste Hervé This en 1998 pour préparer le menu de l'an 2000. Et la gastronomie moléculaire explose ! Depuis, le prestige des deux génies réunis a donné naissance à de multiples publications gourmandes.

Gagnaire sans frontières

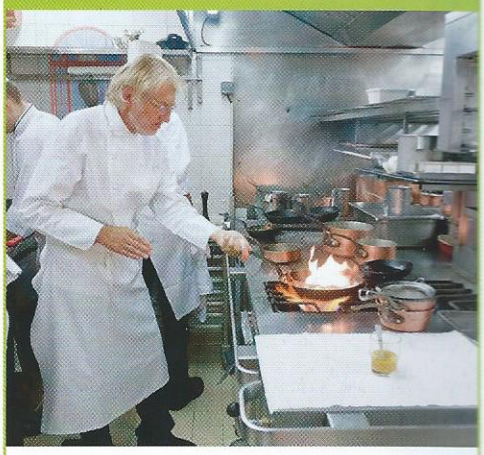
Blanquette de veau étuvée champignons-pamplemousse, oignons grelots et gingembre frais... Les années s'écoulent et la gastronomie Gagnaire fait saliver le monde entier. Il ouvre son premier restaurant Outre-Manche, « Sketch », à Londres en 2002. Puis s'implante à Tokyo, Hong Kong, Courchevel, Berlin, Moscou, Dubaï, Séoul, Las Vegas... Avec des chefs formés par ses soins, la star des fourneaux bâtit un empire gastronomique qui atteint aujourd'hui les 400 employés. « *Ma position demande de la concentration, de l'adaptation vis-à-vis des différentes cultures, des coutumes et des mentalités. Ce n'est pas qu'une histoire de cuisine... c'est de l'humain !* »

Ne pas prendre la grosse toque

Quelle célébrité n'a pas goûté de plat signé Gagnaire ? Réservé, le roi de la cuisine reste cependant discret au sujet de ses clients. « *Connus ou pas, les gens viennent pour manger et pour être tranquilles. Alors, je les laisse dans l'anonymat.* » Avec son entrée en 2013 dans le dictionnaire *Le Petit Larousse*, il aurait pu prendre la grosse tête ou des allures mondaines. Mais à l'observer déambuler tranquillement entre les stands de la Fête du Livre, on constate qu'il n'en est rien. D'ailleurs, ce supporter de l'équipe des Verts estime qu'il exerce « *un métier modeste* ». Pierre Gagnaire, qui n'était pas revenu dans la Loire depuis longtemps, est visiblement ravi de retrouver Saint-Étienne. À ses yeux, c'est « *une ville touchante, qui a du cœur* ». Un peu comme lui finalement. Après ce beau week-end d'automne, le restaurateur quitte sa terre natale « *plein d'émotions fortes, nostalgique, heureux...* » Presque de quoi en faire tout un plat. ■

Peggy Chabanole

PIERRE GAGNAIRE EN CUISINE



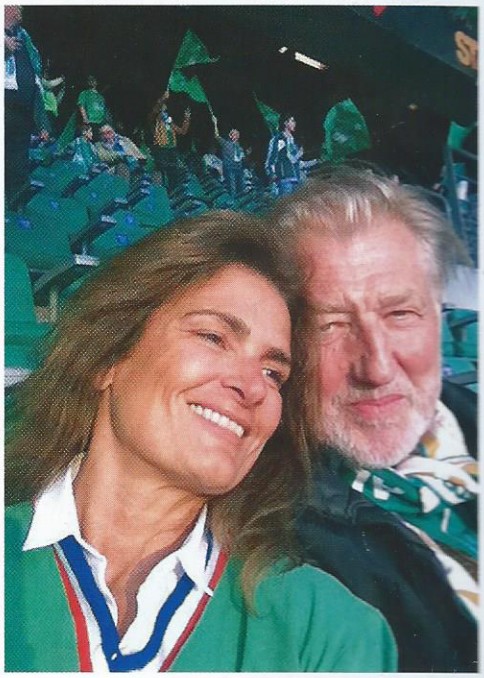
Il met toujours... « *de l'amour dans les plats !* »

Son plat favori : « *la purée de pommes de terre.* »

Il aime particulièrement : « *la betterave rouge et la lentille du Puy.* »

Pour lui, les fast-foods... « *sont un mal nécessaire. Ils remplacent le jambon-beurre d'autrefois.* »

Ses conseils : « *acheter de saison : on ne mange pas de fraises en janvier ! Et aussi acheter en petites quantités pour ne pas jeter.* »



/ **Pierre Gagnaire et son épouse Sylvie Le Bihan, écrivain, au stade Geoffroy Guichard.**