



L'ALBUM DE Jean-François Piège

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Le Grand Restaurant - Paris

Sous une apparence sereine et «sûre de soi» se dissimulent parfois des grands rêveurs ; et ces *gens-là*, tout au long de leur existence, ne cessent d'ajuster leurs rêves à la vraie vie. Jean-François en fait partie, sauf que lui, dans la vraie vie, il a mené un parcours sans faute.

Il est né le 25 septembre 1970 (à Valence), et aujourd'hui, à quarante-cinq ans, on peut dire qu'il a atteint l'âge de la «sagesse», de la tempérance... Pourtant, c'est avec l'enthousiasme d'un jeune homme, et l'épanouissement d'un professionnel aguerri, que le chef s'est mis en tête de faire découvrir à ses clients la Grande Restauration. Version Jean-François Piège : *Un Grand Restaurant*, c'est la maison d'un cuisinier.

« *Le restaurant de la maturité* », précise le chef.

Une formulation reprise en chœur par les médias...

Concrètement, un *restaurant de la maturité*, ça veut dire quoi ? Très franchement, nous ne saurions le dire avec précision, et très sincèrement nous nous méfions un peu des formules stéréotypées qui veulent résumer en deux mots le processus d'une belle évolution professionnelle.

Mais supposons... Restons sur la formule... La maturité ne vient pas avec le nombre des années, elle s'acquiert avec des efforts et encore des efforts. Avec des réflexions, des choix et des remises en cause. Donc, forcément, elle a atteint Jean-François Piège. Elle a fusionné avec un chef aujourd'hui à son apogée.

Alors si son Grand Restaurant est le restaurant de la maturité, cela nous promet bien des enchantements.

Pour y parvenir, effectivement, il lui fallait être dans sa maison, bien à lui, sans partenaire ni associé, c'était bien pour Jean-François Piège un projet maintes fois évoqué, depuis longtemps.

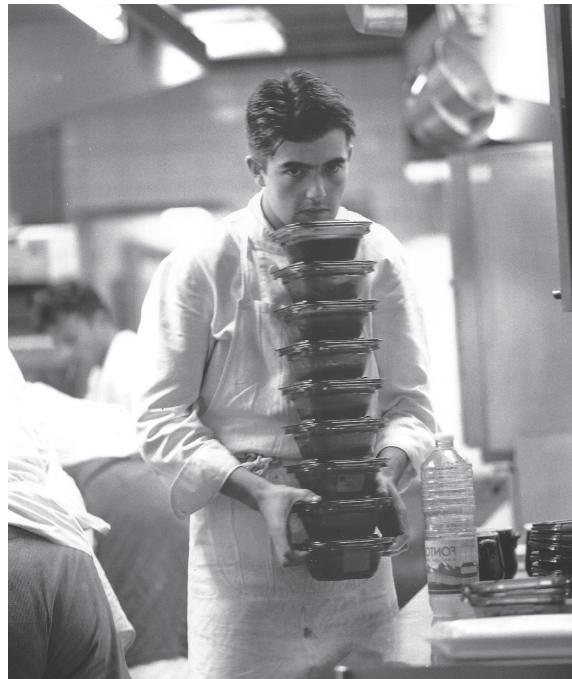
Un rêve...

Une épouse (Élodie) pour coéquipière, un enfant pour le *booster* mieux que quiconque et une *Grande table* pour recréer, pour partager avec nous l'univers gourmand et ô combien rassurant de son enfance... Désormais, Jean-François Piège est un homme apaisé.

Et puis surtout, surtout, quand un monstre sacré de la cuisine se met en tête de nous faire découvrir un Grand Restaurant et ses délices intelligemment renouvelés, comment voulez-vous résister ? →



Un grand sourire pour une petite balade en landeau.



Jean-François, en 1994, commis au Louis XV à Monaco.

Le Grand restaurant...

Qui n'a pas en mémoire celui de Louis de Funès ? Dans le film de Jacques Besnard, un grand classique du cinéma français. C'était dans les années 1966.

Autres temps, autres mœurs...

Le Grand Restaurant de Jean-François Piège n'a évidemment rien à voir avec celui de cette comédie satyrique. Juste une enseigne commune, la comparaison s'arrête là, enfin presque. Car cette enseigne, on ne peut plus parisienne, ne dévoilerait-elle pas une pointe d'humour à la *Jean-François Piège* ? Un petit clin d'œil à Louis de Funès ?

Comme quoi, même à la fleur de l'âge, rien n'ébranlera la face secrète de Jean-François Piège. Un peu espiègle, un peu railleur...

Il a gardé l'âme d'un enfant.

Enfant, comment était-il ?

Enfant, il regardait son grand-père cultiver la terre de son jardin. Et il clamait haut et fort sa passion pour le jardinage. «*Je voulais être jardinier. J'étais sûr de moi.*»

Pourtant, finalement, finalement c'est en cuisine qu'il tomba, à l'âge de quatorze ans. Avec déjà gravés dans sa mémoire les goûts de la cuisine de sa petite enfance.

T.G.M. : Les goûts de votre enfance ?

J.-F. P. : J'ai eu l'immense chance de n'avoir jamais mangé ni petit pot ni aucun repas à la cantine de l'école. Et les seules conserves que nous consommions étaient les cerises que ma grand-mère mettait dans des bocaux. À la maison, nous ne cuisinions que des produits frais, issus du marché ou du jardin de mon grand-père.

Votre grand-père...

Mon grand-père était un jardinier et un ramasseur.

Vos parents ?

J'ai perdu mon père à l'âge de six ans. Ma mère était coiffeuse.

Quelques souvenirs gourmands...

La doucette, la mâche, cueillies dans les vignes désaffectées de la vallée du Rhône. La doucette avait un goût de noisette d'une intensité incomparable à celle que l'on trouve sur les marchés.

Pendant longtemps, j'ignorais qu'une fraise des bois pouvait être un produit cultivé, je l'ai découvert en arrivant dans le monde professionnel. À la maison, nous ne mangions que celles ramassées par mon grand-père, parfois nous participions à la cueillette...

Lorsque vous entrez dans le monde de la cuisine, vous étiez encore un enfant...

J'avais quatorze ans. Avant de m'inscrire dans une école hôtelière, ma famille m'avait

imposé un stage à l'*Auberge des Trois Canards*, chez Jacques Manière.

Votre stage...

Je passais brutalement du monde scolaire au monde professionnel. Le soir, je pleurais...

Puis, très vite vous voulez entrer dans des belles maisons...

Jacques Pic me faisait rêver. J'ai postulé à plusieurs reprises. Sans succès.

Votre première grande maison ?

Auprès de Michel Rochedy au *Chabichou* de Courchevel et de Saint-Tropez. Une belle période de ma vie, dans une maison familiale où j'ai rencontré Stéphane Buron. Il est devenu un ami.

Ensuite...

Le *Château Eza* avec Bruno Cirino.

Bruno Cirino...

Je n'aime pas le mot «*filiation*», néanmoins... Bruno Cirino m'a insufflé toute sa passion. La saison terminée, il m'envoie au *Crillon* avec Christian Constant.

Christian Constant...

Un excellent formateur. Dans sa brigade, Éric Frechon, Yves Camdeborde, Hugues Fortier... J'avais un petit salaire dont la moitié servait à payer le loyer. Mes journées de congé, je me levais très tôt pour être à la Mutuelle des Cuisiniers avant les autres. J'étais toujours en quête d'un extra.

Ce fut une période très difficile.



En 1997, Jean-François Piège prend le poste de chef de cuisine au restaurant Alain Ducasse, avenue Raymond-Poincaré.



Au Crillon, entouré de ses deux seconds, Christophe et Yann.

Après le Crillon...

L'armée. Au Palais de l'Élysée, avec Joël Normand. L'on y apprend le savoir-faire et le savoir-vivre à la française.

Après l'Élysée, Les Élysées du Vernet...

Où je rejoins Bruno Cirino. Un jour, il me dit, « il faut que tu travailles avec un auteur, un grand maître », et il m'envoie chez Alain Ducasse. Au Louis XV à Monaco.

Une belle expérience ?

Des conditions de travail fabuleuses.

Pourtant, trois mois plus tard...

J'annonce à Alain Ducasse mon départ. J'avais le sentiment d'être arrivé au bout de mon évolution dans cette maison. Et là, le chef me confie être sur un projet, il ne peut rien me révéler, mais je dois rester et attendre...

Le projet en question ?

La reprise du restaurant de Joël Robuchon, avenue Raymond-Poincaré à Paris. Je faisais partie de l'aventure.

Alain Ducasse vous confie votre premier poste de chef de cuisine...

En 1997. Un an après notre arrivée, il m'offre cette opportunité.

Étiez-vous à l'aise dans ce rôle de chef ?

Lorsqu'Alain Ducasse m'a demandé si je m'en sentais capable, j'ai répondu : « oui, mais pas tout seul ». Christophe Moret est arrivé, puis, lorsqu'il est allé au Spoon, David Bellin l'a remplacé. Et lui-même fut remplacé

par Sylvestre Wahid qui, plus tard, a fait avec nous l'ouverture au Plaza Athénée.

Le Plaza Athénée...

Nous avons ouvert le Restaurant Alain Ducasse le jour de mes trente ans, le 25 septembre 2000.

La troisième étoile est arrivée un an plus tard, en 2001.

En 2004, vous quittez votre poste de chef d'Alain Ducasse pour entrer au Crillon où vous obtenez deux étoiles au guide Michelin...

Nous avons ouvert le restaurant Les Ambassadeurs un 14 février, le jour de la Saint-Valentin... En amoureux...

Pour la première fois, je signalais ma cuisine.

Pourquoi avoir quitté le groupe Alain Ducasse ?

Parce que j'avais grandi...

En fait, je pense qu'à un moment, il faut savoir s'éclipser. C'est salutaire pour tout le monde, pour l'entreprise et pour la personne qui part. J'ai passé douze ans chez Alain Ducasse, douze années fabuleuses.

Après le Crillon, l'univers Thoumieux... et, en 2011, l'ouverture du Restaurant Jean-François Piège...

Mon premier restaurant. J'y suis resté six ans et je lui ai donné ce que j'avais alors de meilleur en moi.

Puis, Clover...

Avec Élodie. Notre récréation...

Une étape importante dans ma carrière de cuisinier.

Pour être un bon cuisinier ?

Il faut avoir du palais.

On ne dit pas d'une cuisine qu'elle est « grande » parce qu'elle se lie à un savoir-faire ou à une technique particulière. On la dit « grande » lorsqu'elle se relie à notre sensibilité.

La seule émotion durable, lors d'un repas, est celle procurée par le goût.

Un goût universel ?

Il n'en existe pas. Il suffit d'observer de près les cuisines du monde. Le goût est créé dans l'acte de cuisiner.

Certains prétendent que la France est à la traîne...

Je ne souhaite pas entrer dans le débat, le positionnement de la cuisine française n'a jamais été remis en question.

Pendant longtemps, la France était l'un des seuls pays à s'être constitué un patrimoine culinaire d'une grande diversité. Aujourd'hui, où qu'ils soient, tous les cuisiniers se penchent sur leur environnement... Ils se découvrent une identité culinaire et leur audience est planétaire.

Tout cela n'existait pas. Tout cela est passionnant, c'est l'histoire de la cuisine, et il n'y a rien à opposer dans cette histoire. →

La salle de restaurant est vaste.
La décoration, un subtil mélange entre tradition et modernité.
La superbe verrière laisse entrer la lumière et la couleur
des murs de béton, façon bois peint en gris... réchauffe
la pièce. L'espace est simple, chic et chaleureux.

Dans la salle de restaurant, un grand mur en béton banché
brut sur lesquels « s'applique » du cristal de Bacarrat.

Une mise de table soft, juste quelques teintes de bleu et,
pour un confort juste parfait, des chaises de cuir beige
et marron.

En entrant, nous longeons un grand mur de marbre noir
et blanc, il abrite la cuisine puis se prolonge jusqu'à la salle
de restaurant.

Un restaurant où l'on retrouve la signature du chef
des « préludes » au parmesan ou fine feuille de cacahuète
au sésame noir...

Pour le décor, Élodie et Jean-François Piège ont eu recours
au talent de la designer américaine Gulla Jonsdottir.
Elle a conçu cet écrin à gourmandises de 200 m² pouvant
accueillir tout au plus une trentaine de couverts.





Le jour de son mariage, avec Yves Camdeborde et Bénabar.



Les deux jeunes époux entourés de leurs parents.

Un univers en perpétuel mouvement...

Oui, mais dans lequel la nostalgie a sa place.

Pourquoi la nostalgie ?

Le goût est souvent lié à un univers fantasmé, dans lequel les relations avec nos souvenirs sont amplifiées. C'est la madeleine de Proust, le client attend des sensations fortes.

Pour répondre à cette attente ?

Revivre nous-mêmes nos « vieilles » émotions, celles qui nous ont façonné émotionnellement.

Une de vos « vieilles » émotions ?

Les saveurs de la nourriture de mon enfance. Ce sont elles qui m'ont procuré un patrimoine gustatif que j'ai mis du temps à comprendre et à utiliser.

Aujourd'hui, je me sens plus proche de l'enfant que j'étais.

D'où Le Grand Restaurant ?

Le Grand Restaurant est un espace dans lequel je me reconnais.

Avec nappes, tables dressées...

Pour une expression « très française ». Avec les codes qui ont régi mon parcours et donc mon évolution professionnelle.

Menus, Grand menu et véritable carte...

Les clients doivent avoir la liberté d'orienter leur choix selon leur envie, leur humeur...

Créer son propre restaurant...

Créer son propre restaurant implique tout un ensemble de choses et surtout, cela offre la totale liberté d'adopter une attitude, de prendre parti.

Votre attitude ?

Celle d'un homme, qui, après avoir fait la synthèse de toute son expérience professionnelle, veut oublier le cuisinier qu'il a été pour être lui-même. Pour vivre une nouvelle vie.

Votre parti-pris ?

Celui d'un cuisinier français qui fait une cuisine française. La cuisine « française » n'est ni passéiste ni ringarde ; elle raconte l'histoire de notre pays, sa culture, ses différentes époques, sa propre évolution, donc elle est forcément dans l'air de tous les temps.

En disant cela, je ne prétends pas avoir fait le meilleur choix. Je ne détiens pas la vérité. Je poursuis ma trajectoire, tout simplement.

Si vous deviez définir la cuisine française...

Une cuisine qui, au delà d'un grand savoir-faire, demande du temps, beaucoup de temps. C'est ce qui lui donne de la profondeur, de l'éclat, et c'est aussi ce qui la freine.

Dans votre cuisine, du mijoté...

Pour inventer un univers gustatif. Mijoter, c'est assembler plusieurs saveurs pour créer un goût : le goût d'une daube ou d'une blanquette... Là, j'évoque bien sûr le mijoté de ma grand-mère, il n'a plus sa place en cuisine.

Notre mijoté est à l'image du décor, de l'atmosphère de notre restaurant. Nous faisons un mijoté « moderne ».

C'est-à-dire ?

Une côte de veau cuite sur des noix, un chevreuil sur des marrons grillés ou encore une poularde cuite dans du riz.

Nous mettons ces plats au coin du feu...

Cela requiert du temps...

Je veux justement prendre le temps de cuisiner. L'art de la cuisson, c'est le travail du cuisinier.

Être cuisinier aujourd'hui...

Pendant longtemps, un cuisinier jouait sur des partitions qui n'étaient pas les siennes. Aujourd'hui, il écrit sa propre partition. Les cuisiniers sont devenus des auteurs.

Vous avez quitté rive gauche pour rive droite, un retour aux sources ou le hasard ?

Une volonté. Je cherchais un espace d'au moins 200 m² dans le 8^e arrondissement, avec soit un patio, soit une verrière. Nous avons eu à choisir entre le patio et la verrière, nous avons opté pour la verrière.

Pourquoi le 8^e arrondissement ?

Parce qu'il regroupe une belle clientèle.

Qu'est-ce qu'une belle clientèle ?

Un public diversifié : des Français, des étrangers, la clientèle des palaces, celle des cuisines d'auteur...

Pourquoi Le Grand Restaurant ?

L'idée vient d'Élodie. J'y ai tout de suite décelé une pointe d'humour, très proche de celle que je mets parfois dans ma cuisine.

Si vous deviez le définir...

Nous sommes dans mon vaisseau amiral, mon laboratoire de pensées et de haute cuisine.

Le Grand Restaurant est tout simplement un restaurant à la hauteur de mes ambitions. Ni plus ni moins.

Vos ambitions ?

La troisième étoile. →



Quand Paris niche en son sein le greatest's gastronomy...

Pour le magazine GQ, Jean-François Piège est l'Homme de l'année 2015 dans la catégorie Chef.

Une ambition que vous n'aviez jusqu'alors jamais affichée...

Ne pas assumer ses rêves est une erreur. Et puis au-delà de mes rêves, qu'est ce que la quête de la troisième étoile si ce n'est la quête de l'excellence ?

Ma plus grande ambition est de faire vivre un moment intense à mes clients, donc mon aspiration aux étoiles tombe sous le sens... S'il existait une quatrième étoile, ce serait la quatrième étoile...

Je ne suis pas en train de dire que je mérite quoi que ce soit, je dis tout simplement que la poursuite aux étoiles répond à mon envie de me surpasser, de donner le meilleur de moi-même.

Et je ne me suis fixé aucun timing.

Le Plaza, le Crillon... Ces palaces ont jalonné votre parcours. En avez-vous parfois la nostalgie ?

Jamais. Il y a longtemps que j'ai tiré un trait sur la cuisine de palace.

Ouvrir votre restaurant, un vieux rêve, dites-vous...

À quatorze ans, lorsque je suis entré à l'école hôtelière, je me retranchais parfois dans mon monde. J'élaborais des fausses cartes, je me prenais pour un chef, j'étais déjà dans mon restaurant. Alors, oui, c'est un vieux rêve.

Un jour, j'en ai toujours été convaincu, j'aurai mon restaurant, je ne savais ni où ni

quand, mais cette envie était au plus profond de moi.

Un gros investissement ?

Plus de deux millions d'euros...

Êtes-vous un homme de conviction ?

Je suis plutôt dans la continuité. La continuité n'empêche pas l'évolution ni la diversification, elle sert juste de fil conducteur.

Un des éléments qui a changé l'univers des restaurateurs ?

Le *smartphone*. Un incroyable centre d'échanges pour les nomades. Nous, les chefs, nous avons en direct les réactions de nos clients.

Sont-elles si importantes ?

Tous les commentaires ont leur importance, nous pouvons toujours y déceler une part de vérité.

Nous sommes en revanche moins attentifs lorsqu'ils remettent en cause un de nos « choix éditoriaux », tel notre *podium de fromages*. Effectivement, nous n'avons pas un chariot à fromages, ça, c'est un parti-pris.

Vous avez rédigé de nombreux ouvrages de cuisine...

Le moment le plus important, lorsque l'on commence à écrire un livre de cuisine, c'est celui où l'on fait sa petite introspection. On met sa cuisine à plat, on structure sa pensée...

Alors, bien sûr, il ne s'agit pas de tout justifier, mais de valider tout ce qui construit l'ouvrage. Cela apprend à réfléchir, à penser sa cuisine.

L'émission Top Chef, vous a considérablement médiatisé...

Cette médiatisation ne me colle pas à la peau, je suis timide, réservé... Mais j'avoue, cela ouvre des portes.

Cela provoque aussi quelques grincements de dents...

Vous savez, les donneurs de leçons...

Les personnages qui ont marqué votre vie professionnelle ?

Mon professeur de cuisine, Jean-Paul Penin, Bruno Cirino, Alain Ducasse et d'autres que j'ai eu la chance de rencontrer. Ils m'ont aidé à me construire.

Des projets ?

L'ouverture d'un autre *Clover*, dédié à la cuisson au feu de bois. Avec un grill, un bar à cocktails et petites assiettes.

À présent, êtes-vous heureux de travailler pour vous et rien que pour vous ?

Je travaille avec Élodie, et nous travaillons pour notre fils, je ne me souviens pas avoir eu plus grande responsabilité.

Avoir un enfant...

Une sensation bizarre : un peu comme si mon nombril avait changé de place.

PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : CAROLINE FURSTOSS.