

DOSSIER DU JOUR |

AVIGNON | Le "meilleur chef du monde" est le parrain de la promotion 2015 des apprentis de la CCI

Pierre Gagnaire : « La cuisine, c'est l'école de la vie »

Entre Tokyo, Las Vegas, Paris, Lyon et Gordes, le Chef Pierre Gagnaire aux 12 restaurants et 13 étoiles a pris le temps de nous parler de l'école hôtelière.

→ Vous avez accepté d'être le parrain de la promotion 2015 des écoles de la CCI de Vaucluse, en particulier de l'école hôtelière, comment concevez-vous ce rôle ?

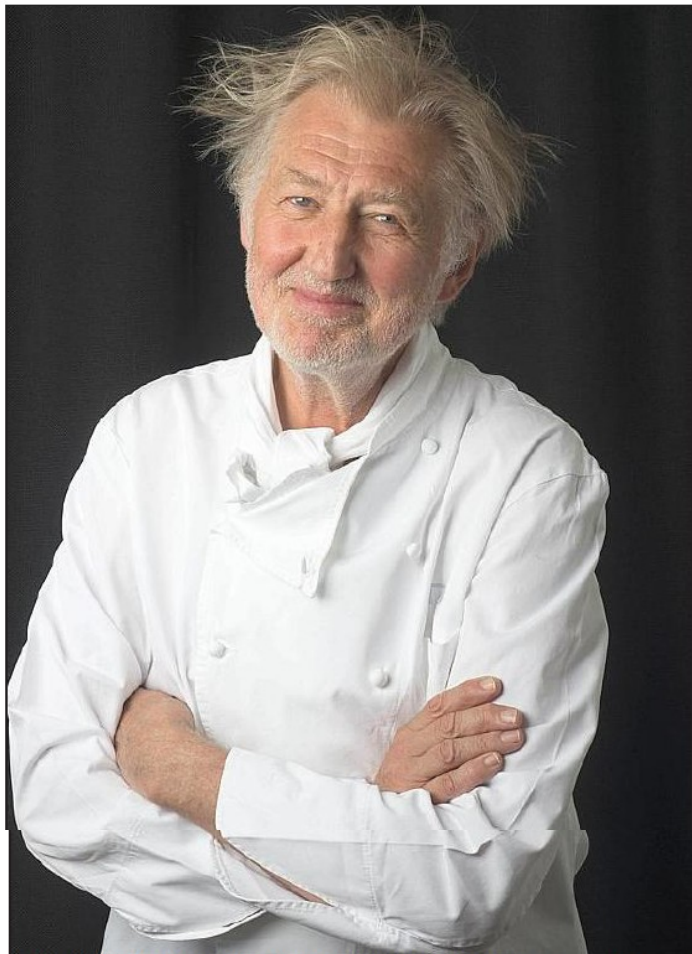
« J'ai une histoire avec cette école. Avec le temps, nous avons su créer un véritable lien et c'est pour moi un honneur d'être le parrain de la promotion 2015. J'y suis allé quelques fois, je connais bien le président Mariani (président de la CCI qui gère l'école hôtelière, NDLR), j'ai aussi des élèves d'Avignon dans mon restaurant de Saint-Etienne et j'ai envie de donner à ces jeunes un petit point de repère... »

→ Avec votre palmarès, ce n'est plus un point de repère, c'est une étoile inaccessible, non ?

« Il n'y a pas d'inaccessibilité. J'ai travaillé, je suis tombé. Cuisinier, c'est un métier qui fait rêver et c'est très bien car il y a du travail, dans le monde entier ! La gastronomie française a de l'avenir et c'est un métier qui peut rendre la vie plus belle et plus acceptable. C'est un des derniers métiers qui peut vous mener très haut sans avoir fait les grandes écoles ! C'est un métier d'opportunités, mais il faut savoir graver les marches pas à pas, apprendre la valeur de l'apprentissage et de la patience. »

→ Aujourd'hui, vous avez des restaurants dans le monde entier, comment faites-vous passer "l'esprit Gagnaire" ?

« Je suis resté un cuisinier, je vis ma cuisine. Je suis au quotidien avec des jeunes cuisiniers. Il faut savoir rester sincère, modeste, attentif et chaleureux. La cuisine, c'est l'école de la vie.



Le conseil de Pierre Gagnaire aux élèves de l'école hôtelière : « Soyez vous-mêmes ». Photo Jacques GAWARD

En cuisine, je suis proche de mes gars, il y a un lien de confiance qui se construit dans la durée. Ils entrent dans mon univers et moi j'apprends à les connaître. »

→ Ils doivent devenir vos "clones" pour cuisiner comme vous ?

« Pas du tout, au contraire. Bien sûr, il y a un cadre,

mais mon travail c'est de les accompagner dans la maturité, leur donner la possibilité, dans le cadre, d'épanouir leur créativité. »

→ Cela vous émeut toujours quand on aime votre cuisine ?

« Évidemment ! Ce que j'aime, ce sont les gens que je côtoie et l'acte final de la cuisine. L'intelligence qui

rejoint le bout de la main. Les cuisiniers, on est fragiles, sensibles, on donne beaucoup de nous dans nos créations. »

→ Comment pouvez-vous douter après avoir été élu meilleur chef du monde ?

« Ce qui serait dangereux, c'est que je le crois. Ce qui m'a rendu meilleur, ce sont mes échecs. »

REPÈRES

CHEF PAR "OBLIGATION"

Rescapé au naufrage du Surcouf durant son service militaire, réchappé de la faillite à Saint-Etienne, c'est paradoxalement au métier de cuisinier que le chef a d'abord dû survivre. Prisonnier de la logique familiale, il a vaincu par la création la dépression du devoir imposé.

BOOSTÉ PAR UN CRITIQUE GASTRONOMIQUE

En 1978, Jean-François Abert, critique gastronomique, fait l'éloge de son désormais légendaire "Pochette de Saint-Pierre aux poivrons doux". Des mots qui boostent Pierre Gagnaire et lui font penser qu'il peut affirmer sa sensibilité dans ses plats. La cuisine devient alors son langage.

CHEF À PARIS ET DANS LE MONDE ENTIER

Depuis sa cuisine à Paris, il est ainsi dans toutes ses cuisines (12 restaurants), relié à ses interprètes, des chefs qui l'ont tous accompagné directement rue Balzac. Pierre Gagnaire est à la tête de deux restaurants à Paris, un à Courchevel, Londres, Berlin, Dubaï, Danang, Hong-Kong, Séoul, Tokyo, Las Vegas.

UNE ADRESSE EN VAUCLUSE

Mais l'été, c'est à Gordes qu'il pose ses casseroles, à la Bastide de Gordes qui devient pour l'occasion "PÉIR" par Pierre Gagnaire.

→ Que diriez-vous aux jeunes de la promo 2015 d'Avignon ?

« Soyez vous-même ! Ne vous mentez pas, n'essayez pas d'être un autre »

→ Allez-vous venir les voir ?

« Ce n'est pas prévu à mon calendrier, mais vous avez raison, ce serait vraiment bien que je fasse ça. »

Propos recueillis par Noëlle RÉAL

Cette année, près de 450 élèves de la CCI ont reçu leur diplôme



Les taux de réussite des différentes écoles avoisinaient souvent les 100 %. Archives photo La DL

Près de 450 élèves des écoles de la Chambre de commerce et d'industrie (45 pour Sud formation santé, 325 pour l'école hôtelière d'Avignon et 33 dans le programme Euromed Bachelor et 29 dans la filière comptabilité de Sup'Avignon Management) ont été diplômés aux examens de la session 2015, avec des taux de réussite qui avoisinaient souvent les 100 %.

Pour leur remettre leur di-

plôme, le président de la CCI de Vaucluse, François Mariani, avait organisé une cérémonie le 18 septembre, dans les jardins de l'école hôtelière. Cette année, les élèves de l'ensemble de ces promotions avaient un parrain prestigieux : Pierre Gagnaire, chef étoilé, élu "meilleur chef du monde" par ses pairs en 2014 et 2015.

Depuis 25 ans, ce cuisinier de renom entretient des relations étroites avec l'école

hôtelière d'Avignon, créée en 1968, où il a enseigné à plusieurs reprises.

« Il incarne l'excellence et la réussite »

« C'était notre directeur Marc Frachi, qui avait initié ce lien, se remémore Florence Hertel, directrice de l'enseignement de la CCI. C'est un lien pérenne et régulier. Sa dernière venue était en 2013 pour l'organisation du concours Sodexo prestige,

qui mêlait chefs de renom et élèves de l'école. Il incarne l'excellence, la réussite. Il a une activité dans le monde entier. Il a plus que réussi à donner ses lettres de noblesse à cet art qu'est la cuisine ! »

Le chef a aussi noué des liens d'amitié avec François Mariani et avec le chef étoilé d'Avignon, Christian Etienne, président du conseil d'administration de l'école hôtelière. « Je le connais de-

puis 1972, du temps où nous travaillions ensemble à l'Intercontinental », se souvient Pierre Gagnaire, dans la vidéo réalisée par la CCI (en ligne sur leur site). Pour Christian Etienne : « C'est un ami de longue date, un créateur à la pointe de la recherche, un garçon bourré de talent. C'est mon ami. Je suis très heureux et très fier qu'il soit le parrain de cette promotion. »

Marie-Félicia ALIBERT