

Gastronomie

L'empire du goût Alain Ducasse



Alain Ducasse, le 13 avril 2010, lors du marché de saison qu'il a organisé pour la deuxième fois dans la cour du Plaza Athénée. Depuis 2000, le chef multi-étoilé dirige les cuisines du palace parisien.

| PHOTO: Getty Images

1 CHEF DE cuisine, entrepreneur, éditeur, formateur... Le célèbre toqué règne aujourd'hui sur une trentaine de restaurants à travers le monde. Et préside le groupe Châteaux et Hôtels Collection qui compte plus de 500 établissements prestigieux. Ce qui ne l'empêche pas de fonder des écoles culinaires ni de publier des livres. Tout en étant aux commandes des fourneaux du Plaza Athénée à Paris ou du Louis XV à Monte-Carlo, deux

fleurons de la haute cuisine. Collectionneur d'étoiles, ce Monégasque (depuis 2008) est avec Paul Bocuse et Joël Robuchon un incontournable de la gastronomie française – celle-là même que l'Unesco vient d'inscrire au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Alain Ducasse, 54 ans, a su bâtir un empire sur les plaisirs éphémères du palais. Selon le magazine économique américain Forbes, il fait partie des cent personnalités les plus influentes de la planète.

2 Depuis près de trente ans, ce que Ducasse touche de ses mains se transforme en or. Sa vocation? Ce fils de paysans landais, qui a grandi à côté d'un potager, dit l'avoir découverte en regardant sa grand-mère faire la cuisine avec les produits du terroir. Légende ou pas, il a douze ans quand il décide de devenir cuisinier. Il fréquente bientôt une école hôtelière près de Bordeaux qu'il quitte sans diplôme. Forte tête. Mais qu'importe puisqu'il a le feu sacré. Son chemin le mène tout naturellement auprès des grands du métier. Il apprend les techniques, la précision des gestes, la discipline, l'amour du travail bien fait. Il est curieux et impatient. À 28 ans, il décroche ses deux premières étoiles à La Terrasse, à Juan-les-Pins.

3 Son credo: dépasser les obstacles extérieurs et ses propres limites. Victime d'un accident d'avion en 1984, il échappe de justesse à la mort. Depuis, Alain Ducasse met les bouchées doubles. Boulimique du bonheur de vivre. Toujours entre deux avions, deux restaurants, deux réunions ou deux recettes. Car le cuisinier de papa, enchaîné du matin au soir à ses fourneaux, est out. Alain Ducasse essaie d'être en phase avec son époque et développe sans relâche de nouveaux concepts. Avec succès.

4 Il voyage, il innove, il dirige, il anime, il partage et transmet son savoir, il délègue et il contrôle. Aux autres, ces chefs qu'il a

formés et choisis, d'interpréter ses idées et de les concrétiser. Les bistrotts Benoit, les Spoon, Food & Wine, les centres de formation, la boulangépicerie, la Cookpot en porcelaine pour cuire les légumes, le marché du Plaza Athénée où se retrouve la fine fleur des fournisseurs... Autant de projets et d'initiatives signés Ducasse. L'homme, très médiatique, a réinventé à lui tout seul le rôle du chef de cuisine à l'ère de la mondialisation. Le réseau Ducasse est extrêmement efficace.

5 Depuis quelque temps, il se passionne pour l'écologie. «Je veux favoriser la gastronomie durable», déclare-t-il devant L'EXPRESS en mars dernier. Alors plus de thon rouge dans ses assiettes, moins de viande et de poisson, plus de légumes, de céréales et de fruits, et bonjour tofu, quinoa ou boulgour. La tendance chez lui est au naturel, au retour vers l'authentique, le simple, le sain, le bon, le vrai. Toute une philosophie centrée sur l'excellence du produit. Il faut retrouver le plaisir «immédiat, intense, radical». Pourquoi pas un veau carottes par exemple? C'est le type de plat que le chef propose en ce moment au Plaza Athénée. Histoire de bouleverser un peu les habitudes du goût et de s'étonner soi-même une fois



Un spécialiste des agrumes expose ses produits au marché du Plaza Athénée où se sont retrouvés les fournisseurs des plus grands cuisiniers.

| PHOTO: Getty Images

encore. «Ne jamais cesser de travailler plus, plus vite et mieux, c'est ma règle», dit Ducasse qui ne dormirait que cinq heures par nuit au maximum. Son dernier livre, «J'aime Paris», nous emmène dans ses restaurants préférés de la capitale.

Sonia Nowoselsky
Décembre 2010 © Revue de la Presse

«J'aime Paris», d'Alain Ducasse, Éditions Alain Ducasse, 2010



En 2005, Ducasse ouvre le Benoit Tokyo, déclinant dans la capitale japonaise «l'esprit bistrot» du Benoit de la rue Saint-Martin à Paris.

| PHOTO: Getty Images



La salle à manger du restaurant Adour Alain Ducasse dans le mythique grand hôtel St. Regis, à New York. | PHOTO: Getty Images

0-1 LE GOÛT der Geschmack(ssinn) – entrepreneur (m.) Unternehmer – éditeur (m.) Verleger – formateur (m.) Ausbilder – le toqué h. gem.: der mit den „Toques“ des Restaurantführers GaultMillau Ausgezeichnete, auch: der Meisterkoch, la toque die Kochmütze – empêcher qn de faire qc jdn. daran hindern, etw. zu tun – fonder gründen – être aux commandes des fourneaux gem.: die Küche (e-s Restaurants) leiten, le fourneau der Herd – fleuron (m.) h.: Vorzeige-, Topadresse – le Monégasque der Monegasse – incontournable unumgänglich – inscrire qc au patrimoine culturel immatériel de l'humanité etw. in die Liste des immateriellen UNESCO-Weltkulturerbes aufnehmen – les plaisirs (m. pl.) du palais (m.) die Gaudenfreuden – éphémère flüchtig, vergänglich

2-3 Vocation (f.) Berufung, Bestimmung – landais aus den Landes stammend (les Landes: Gegend im Südwesten Frankreichs) – potager (m.) Gemüsegarten – le produit du terroir das heimische Produkt – une forte tête ein Dickkopf – qu'importe egal – puisque da, weil – avoir le feu sacré gem.: Feuer und Flamme sein – curieux, -se neu-

gierig – décrocher (fam.) bekommen – dépasser qc etw. überwinden, über etw. hinausgehen – obstacle (m.) Hindernis, Schwierigkeit – échapper de justesse à la mort nur knapp dem Tod entkommen – mettre les bouchées (f. pl.) doubles (fig.) gem.: noch schneller und intensiver leben – être un boulimique de qc (fig.) unersättlich nach e-r S. hungern – réunion (f.) h.: Meeting – enchaîner h.: anketten – être en phase (f.) avec qc mit etw. in Einklang sein – sans relâche unentwegt

4-5 Animer h.: betreiben – transmettre weitergeben, vermitteln – former h.: ausbilden – cuire kochen – la fine fleur die Elite, die Crème de la Crème – fournisseur (m.) Lieferant – autant de projets lauter Projekte – réinventer neu erfinden – mondialisation (f.) Globalisierung – réseau (m.) Netzwerk – efficace effizient – durable h.: nachhaltig – thon (m.) Thunfisch – céréales (f. pl.) Getreide(arten) – sain gesund – immédiat unmittelbar, direkt – histoire de faire qc etwa: es geht ihm darum, etw. zu tun – bouleverser h.: durcheinanderbringen, auf den Kopf stellen – cesser aufhören