GAULT et MILLAU se mettent

À TABLE



Stock

GAULT ET MILLAU
SE METTENT A TABLE

8°V
73490

DL - 15 7 1576 - 15534

GAULT et MILLAU se mettent



Avec la collaboration de
Gilles Lambert

Stock



Tous droits réservés
© 1976, Éditions Stock

1

Comment est né le petit monstre

Gaumillau, Gomillot, Go et Mio... C'est dur, quand on est célèbre, d'avoir des milliers de « fans » qui écorchent votre nom. A moins que... Mais non, voyons, mais non. Si Gault-Millau n'était pas connu, cela se saurait... Il n'empêche que, chaque semaine, le courrier des « cher'z'auditeurs » d'*Europe 1* est plus sûr, pour nous faire dégonfler la tête, que n'importe quelle psychothérapie de groupe. Une fois même, on nous a appelés « Godillot ». Sombre samedi.

Pour ne pas courir le même risque avec les lecteurs de notre magazine, nous avons collé froidement nos deux noms sur la couverture, en gros caractères. Comme cela, quand ils nous écrivent pour nous raconter leurs maux d'estomac ou nous demander d'organiser un buffet pour la communion de la petite, ils n'ont qu'à recopier. Malgré tout, il y a des irréductibles qui croient encore que Gault et Millau, c'est une seule et même personne. L'autre jour, Arlette Millau se rend dans un magasin, où elle est accueillie par un retentissant : « Bonjour, madame Gault-Millau. » Elle proteste :

— Mais je suis Mme Millau, pas Mme Gault-Millau !

— Ça ne fait rien, répond le commerçant, c'est la même chose !

Une autre fois, c'est Catherine Gault qui s'entend dire :

— Tiens, nous avons eu le plaisir, hier, de voir votre mari, M. Millau.

Tombant lui aussi dans le piège, ou croyant peut-être que nous passions nos soirées ensemble au coin du feu, Louis Vaudable, le propriétaire de *Maxim's*, nous fit fort aimablement adresser pour Noël, aux tout débuts de notre chronique à *Paris-Presse*, une bouteille de scotch. Nous disons bien *une*. Un petit charcutier de quartier, dont nous avions chanté avec émotion l'andouillette, fit mieux encore. Il nous envoya un bouquet de fleurs avec un carton ainsi rédigé : « Avec tous mes remerciements. Acceptez ces fleurs pour Madame. »

Un jour, il faudra nous résoudre à passer cette petite annonce : « Gault et Millau ont l'honneur et l'avantage de signaler qu'ils possèdent chacun et séparément une femme, des enfants, des animaux domestiques et, à l'occasion, des dettes. »

Mais comme nous méditons aussi d'annoncer, le moment venu, dans le carnet mondain du *Figaro*, les noces d'argent de Gault et Millau, le trouble n'est pas près de se dissiper. Notre consolation, c'est d'appartenir à une longue lignée de couples qui, faute de pouvoir se reproduire, ont néanmoins laissé quelques traces, comme Erckmann-Chatrian, Roux-Combaluzier, Richard-Lenoir, Lamy-Trouvain, Roger Pierre et Jean-Marc Thibault, Bouvard et Pécuchet,

Jérôme et Jean Tharaud, Doublepatte et Patachon, sans oublier Miro et Mesnil.

Comment se forme un couple de messieurs ? Pour autant qu'on le sache, rarement à la suite d'un coup de foudre. Est-ce en se jetant à ses genoux, comme Roméo devant Juliette, que M. Roux décida M. Combaluzier à faire avec lui beaucoup de petits ascenseurs ? Certes, on a le droit de rêver ; mais dans notre cas, c'est un réveille-matin qui provoqua notre union.

En 1960, nous appartenions tous deux à la rédaction d'un quotidien du soir, *Paris-Presse*, si brillant, si intelligent, et si bien fait que, quelques années plus tard, il disparaissait, comme l'avaient fait avant lui d'autres quotidiens, si brillants, si intelligents, si bien faits. Nos rapports, à cette époque, se bornaient à un échange de saluts évasifs dans la grande salle bourdonnante de la rue du Louvre où, en fin de matinée, il nous arrivait de nous croiser.

Henri Gault, qui portait le titre de « grand reporter », était chargé d'une lourde responsabilité : celle de faire parler, chaque jour, la « photo parlante ». Il faut croire que cette photo parlante avait quelque difficulté à s'exprimer par elle-même, car, pour la rendre intelligible au lecteur, il ne fallait pas moins de vingt ou vingt-cinq lignes de commentaires. L'expression « ras le bol » n'était pas encore inventée, mais elle aurait assez bien dépeint l'état d'esprit de ce « grand reporter » condamné à tresser des phrases autour d'une image désespérément muette. Certains matins, il oubliait d'entendre son réveil, et à la longue, le directeur de la rédaction, Pierre

Charpy, se demanda si la vocation de Gault était bien de faire parler les photos.

Christian Millau, lui, avait la responsabilité des pages « magazine », avec le titre de rédacteur en chef adjoint. Titre qu'il partageait d'ailleurs avec la quasi-totalité des journalistes de *Paris-Presse*, à l'exception du directeur, Max Corre, de trois ou quatre rédacteurs en chef, des jeunes stagiaires, et de Jo, le précieux barman de l'immeuble.

Charpy, toujours à la recherche du moi profond de Gault, eut une de ces idées de génie qui traversent rarement l'esprit d'un chef d'entreprise. Il lui demanda entre quatre yeux si, par hasard, il y avait quelque chose qu'il aimerait faire : « Me promener », répondit le paresseux.

Un autre aurait montré la porte de sortie. Charpy se dit qu'il y avait peut-être là une idée à creuser. Les Français étaient en train de découvrir le farniente, les week-ends, les loisirs. Une idée neuve du bonheur. Pourquoi ne pas saisir ce courant nouveau et l'exploiter dans un grand journal d'information ? Un paresseux guidant d'autres paresseux, les prenant par la main, leur montrant de vieilles pierres, un coin de verdure inconnu, et leur nouant même la serviette autour du cou devant une table bien garnie, cela pourrait peut-être « marcher ».

La « photo parlante » se trouva un autre Shakespeare, et à bord de son vieux tacot, Gault s'en alla explorer les environs de Paris. Tous les vendredis, sa rubrique apparaissait dans les pages de Millau qui, en relisant le récit de ces flâneries et en les titrant, se sentait parfois, lui aussi, l'envie de sauter la barrière et de s'élancer dans le journalisme buisson-

nier. Mais pour lui, le réveil sonnait chaque matin à six heures, et il n'y avait pas de raison que cela s'arrêtât.

Quoi qu'il en soit, la rubrique du vendredi connaissait un succès grandissant. Les lecteurs suivaient Gault à la trace — ce qui parfois, d'ailleurs, leur jouait des tours, comme le jour où une dizaine d'automobilistes se retrouvèrent coincés sur un chemin de halage où il les avait, par distraction, expédiés. Mais plus encore que les châteaux Louis XIII au toit défoncé et les églises romanes dont il fallait demander la clé à la boulangère, c'était la découverte des restaurants qui agitait le plus les lecteurs.

Depuis, les journaux, la télévision et la radio se sont jetés avec avidité sur le ventre des Français, qui ne leur paraissait pas, à cette époque, mériter la moindre considération. Il n'est pas de quotidien — y compris *L'Humanité* — qui n'ait aujourd'hui sa rubrique gastronomique. Certains même ont inventé de la confier à une paire de journalistes. Idée merveilleusement neuve dont on se demande où ils sont allés la chercher...

Au début des années 60, à part les papiers de Francis Amunategui ou de l'incisif de La Reynière (de tous, il est celui qui connaît le mieux la cuisine, même si nous ne sommes pas toujours d'accord avec lui), que son journal, d'ailleurs, mettait alors à la portion congrue, le plaisir favori, le sujet de conversation numéro un des Français, n'avait que très occasionnellement droit aux honneurs de la presse. Du moins de la « grande », car depuis toujours ronronnait une presse dite « gastronomique » qui, dans un style dégoulinant de sauce à la crème, narrait avec un comique involontaire les agapes de gros

messieurs apoplectiques, ce qui donnait, par exemple, ceci :

« En sa coquette auberge des bords de la Deûle, l'ami Roger nous reçut l'autre jour, mon compère et moi-même, aidé de sa gente épouse, l'accorte Gilberte. Cadre simple, original et de bon ton, avec ses filets de pêcheurs accrochés çà et là, entre les dentelles des grilles de fer forgé. Pour commencer, nous eûmes droit à une terrine de pieds de porc aux subtiles saveurs obsolètes, où nous reconnûmes la patte d'un grand chef. Pour suivre, le patron me recommanda sa tête de veau qui s'élevait au sublime, drapée simplement dans une sauce fine, comme une rougissante mariée dans son voile. Mon complice avait jeté pour sa part son dévolu sur des écrevisses à la Nantua qui se révélèrent de haute volée. Mes lecteurs, qui sont des gastronomades avertis — ce dont je ne me plaindrai point — ne sont pas sans ignorer ce qu'est le magret de canard, plat de haut goût s'il en fut, qui relève de la cuisine de grand chef. Nous ne fûmes point déçus, car le patron avait eu l'originale idée de le fourrer d'une duxelles de champignons et de l'emmailloter comme un poupon dans une fine crêpe de maïs, le tout déglacé au vin blanc et passé à la salamandre. Un régal, et qui valut à l'ami Roger l'ovation reconnaissante de nos papilles gourmandes. Ah ! si plus souvent nos amis les cuisiniers savaient laisser ainsi leur simple saveur aux plats qu'ils préparent ! Nous dégustâmes pour terminer des pêches flambées au poivre vert, où le moelleux du fruit le disputait en finesse au feu des perles malgaches. Nous arrosâmes ces agapes d'un petit vin malicieux, au goût de pierre à fusil, qui ne reniait pas ses origines paysannes. Voilà certainement une

maison bénie du dieu Côme et que nous recommandons chaleureusement à nos amis lecteurs qui, nous le jurons sur la mémoire du grand Cur, ne seront point déçus. »

On aurait cherché en vain, dans cette littérature « gourmande », qui était à celle, folle et merveilleuse, d'un Alexandre Dumas, ce que l'eau de vaisselle citronnée est à un chambertin, la moindre sévérité et le moindre enthousiasme vrai. Si la Gastronomie — avec un G majuscule — était un art, c'était surtout celui du copinage, de l'adulation réciproque, des repas à l'œil ; et comment pouvait-il en être autrement, alors que le « prince des gastronomes » avait donné l'exemple en s'offrant à lui-même ce titre ronflant et un peu ridicule, à la suite d'un simulacre d'élections ?

Imagine-t-on, sans un formidable éclat de rire, Jean-Jacques Servan-Schreiber se baptisant « prince de la plume » ou Philippe Bouvard « roi de la peau de banane » ? Le public ne s'y trompa pas. En lisant le vendredi, dans *Paris-Presse*, que tel restaurant était infâme ou que le navarin de la Tante Ursule était sublime, il faisait spontanément confiance, et quand l'article était chaleureux, il accourait.

Dans les premiers temps, personne ne soupçonnait réellement, au journal, l'énorme et peut-être dangereux pouvoir qui venait d'être ainsi libéré. Lorsque Gault compléta ses « week-ends » par une rubrique spécifiquement parisienne, il fallut se rendre à l'évidence. On pouvait remplir un restaurant aussi facilement que Jean-Jacques Gautier, à cette époque, vidait une salle.

Pour son premier essai, Gault avait choisi un petit

restaurant inconnu de la rue de Dantzig, et où un jeune couple, au bord de la dépression nerveuse, contemplait dans l'angoisse une salle vide. La cuisine était bonne, sans plus. Emu, Gault n'avait pas craint d'en « rajouter ». Il avait parlé de ce bistrot comme d'un monument en péril, et son article avait été si vibrant, si convaincant, que le soir même de la parution, le jeune couple, qui ne se doutait de rien, vit une foule envahir la salle et se jeter sur les tables, tandis qu'une file se formait dans la rue. La cuisine fut complètement débordée, le service réduit à l'impuissance, à tel point que les clients durent aller eux-mêmes chercher leurs plats. Le lendemain, une demi-douzaine de coups de téléphone furibards remercièrent Gault pour sa « bonne adresse ». Néanmoins, le soir, il y avait encore foule, et cette fois, heureusement, du personnel avait été amené à la hâte en renfort.

Quelques mois plus tard, remis à flot, le couple en question revendit sa maison un bon prix et disparut sans dire au revoir et merci.

Ainsi commença pour nous le grand calvaire de l'ingratitude dont, des années plus tard, nous atteignîmes le sommet quand, après avoir « poussé » contre vents et marées, et peut-être un peu plus qu'il le méritait, un restaurateur en difficulté, nous lui demandâmes, comme si nous nous excusions : « Cela ne vous dérange pas trop, tous ces gens que nous vous envoyons ? », et qu'il nous répondit le plus calmement du monde : « Non, pas du tout. » Il eut toutefois la délicatesse de ne pas nous menacer d'un procès, comme ce marchand de vins de Saint-Germain-des-Prés, un vieux bonhomme qui avait un caractère de chien mais de merveilleuses bouteilles,

et qui nous en voulait de lui avoir fait de la publicité (un saint !). Hélas ! il n'a pas tenu sa promesse, bien que nous lui ayons proposé aussitôt les services gratuits de notre avocat, M[e] Eric Bernard.

Nous sommes d'ailleurs devenus philosophes, et, à présent, ce sont les marques de gratitude, lorsqu'à l'occasion elles se produisent, qui nous étonnent le plus. De toute façon, il est beaucoup plus amusant de se faire engueuler que de se faire complimenter. Cela aide à ne pas vieillir trop vite.

Environ un an après l'épisode de la rue de Dantzig, Christian Bourgois, directeur littéraire des Editions Julliard, avait publié, sous le titre d'*A voir et à manger*, une sélection des chroniques du vendredi, préfacée par un texte délicieux d'Antoine Blondin. Le livre avait atteint les quinze mille exemplaires, et Bourgois songeait déjà à un autre bouquin. Gault était victime du drame bien connu des auteurs paresseux dont le premier livre n'a pas mal marché. On les persécute pour qu'ils en mettent un second en chantier, alors que si le premier ne se vendait pas, l'éditeur leur laisserait une paix royale.

Il fit part à Millau de son embarras. Celui-ci avait eu l'innocence de confier à un directeur play-boy et éphémère d'une grande maison d'édition une liste de projets et de titres, parmi lesquels la série des James Bond, dont, une fois le succès assuré, au moins trois personnes s'étaient attribué la paternité (et les droits). Une idée, toutefois, avait échappé au pillage : celle d'un guide de Paris qui traiterait de façon moderne et journalistique des restaurants de la capitale, mais aussi des boutiques, des artisans, etc.

Il ne fallut pas cinq minutes à Christian Bourgois pour donner son accord, signer un chèque d'un million et nous souhaiter bon appétit. Un souhait qui n'était pas superflu, car il fallait de l'estomac pour s'engager dans cette aventure : trois cent cinquante restaurants à tester dans l'année, sans parler de milliers d'autres adresses à collecter, à vérifier et à commenter.

Le lendemain, nous nous retrouvâmes, près des Champs-Elysées, dans un bistrot auvergnat qui s'appelait, en toute logique, *L'Artois*, et nous célébrâmes au saint-pourçain la naissance d'un petit monstre à deux têtes et deux estomacs : le GaultMillau.

Pour manger le million de Bourgois, nous mîmes les bouchées doubles. Lui, de son côté, inventa un format et une présentation qui allaient devenir ceux de beaucoup de guides, tant est créatrice l'imagination des éditeurs. En tout cas, dès la première semaine de sa sortie, Janine Rabuteau, directrice de la librairie du Drugstore des Champs-Elysées, et qui avait eu l'idée géniale de « faire la pile », nous annonça triomphalement qu'elle avait vendu quinze cents exemplaires du Guide Julliard de Paris. Nous courûmes, bien entendu, chez Julliard demander une avance. Notre bouquin s'arrachait comme des petits pains. Il se trouvait sur la liste des « cadeaux de Noël », et il y eut plus d'un Parisien pour nous maudire après s'être vu offrir deux ou trois exemplaires.

Tandis que cette première édition galopait vers le cent millième exemplaire, Pierre Dumayet, à la télévision, nous faisait les honneurs de « Lectures pour tous », et la presse, pour laquelle nous n'étions encore que « Henri Gault et Christian Millau », était

dans l'ensemble sympathisante. *Paris-Match* assurait même que nous venions de lancer « une nouvelle mode : celle des Guides ». De fait, le succès du « Julliard » avait provoqué une réaction en chaîne, et inspiré à un nombre impressionnant de doux cinglés des œuvres magistrales, telles que *Le Guide du mazout* ou *Le Guide du pédalo*, dont les manuscrits s'amoncelaient sur le bureau de Bourgois.

Nous savions, quant à nous, que nous n'avions rien inventé du tout. Les guides étaient vieux comme le monde, et depuis longtemps, nous faisions nos délices, l'un et l'autre, de ces ouvrages dits de « seconde rangée de bibliothèque » qui, à la fin du XVIII^e^ siècle et tout au long du XIX^e^, avaient, sans la moindre prétention, mais avec un réel talent d'observation, brossé le tableau le plus vivant et sans doute le plus vrai de la capitale. Certes, c'était le petit bout de la lorgnette, mais il visait juste.

Il existait les guides les plus inattendus, comme celui des *Enseignes de Paris* (auteur : Honoré de Balzac), et d'autres que nous regrettions de ne pouvoir remettre à jour, comme celui des *Dames du Palais-Royal* dont les mensurations et la liste des spécialités étaient signalées avec un souci du détail qui laissait rêveur.

Et puis, bien sûr, il y avait le célèbre, l'inimitable, l'inattaquable Michelin, forteresse de la gastroculture. Il n'avait aucune espèce de point commun avec les ouvrages dont nous venons de parler, et qui, tels *Le Séjour de Paris* de Nemeitz, *L'Itinéraire nutritif* de Grimod de La Reynière, ou *Le Nouveau Paris* de Sébastien Mercier, étaient écrits avec plus ou moins de talent, mais écrits. Le restaurant, l'adresse, le numéro de téléphone, le jour de ferme-

ture, et dans la marge, éventuellement, un, deux ou trois petits macarons, qu'on prend d'ailleurs à tort pour des étoiles : sa formule était celle d'un annuaire, riche et complet, mais avec les faiblesses des annuaires, qu'on compulse et qu'on ne lit pas. Il ne s'agissait pas pour nous de fabriquer un « anti-Michelin ». C'eût été aussi dérisoire et stupide que d'inventer une anti-Académie française. Notre propos, plus ambitieux, était de créer quelque chose d'autre, de faire du journalisme — si possible, du bon — dans un domaine où celui-ci ne brillait plus guère. Et par la même occasion, de dépoussiérer, de désencroûter l'art de la table.

Il ne fallait pas se donner grand mal pour faire figure de contestataires, de trublions bien décidés à brouiller l'image ultra-bourgeoise et terriblement anachronique de la gastronomie traditionnelle. Celle-ci, d'ailleurs, apparaissait en filigrane tout au long des pages du Michelin. Qu'on ne voie là aucune intention méchante de notre part — nous ne manquons jamais de rendre hommage au Guide Rouge, et cela est sincère — mais c'est un fait qu'à travers ses choix et ses options se dégageait, à cette époque, l'image d'une certaine France qui mériterait d'être un jour racontée par Jean-Paul Aron, l'auteur de l'admirable *Mangeur du XIX*[e] *siècle*. La France de l'avant-guerre et de l'immédiat après-guerre, des Vivastella et Viva grand sport, des pantalons de golf, des auberges de bord de route, des cuisiniers rondouillards, bardés de diplômes en lettres gothiques et toujours satisfaits d'eux-mêmes. Une France replète, qui tendait vers Bibendum, préoccupée de s'en « mettre plein la lampe », et ne vénérait que les valeurs consacrées, la célébrité comme la

Légion d'honneur ne s'obtenant qu'à l'usure. Une France qui avait traversé les orages de l'Occupation, le désert des restrictions, l'oasis du marché noir, et qui partait à la chasse aux fantômes, sous un ciel constellé d'étoiles plus ou moins héréditaires.

Nous serions nés il y a cinquante ans à Clermont-Ferrand, dans une fabrique de pneumatiques, sans doute aurions-nous eu de cet ordre patiemment organisé une vision similaire. Mais nous étions parisiens, nous échappions donc à la religion du respect qui, en ce temps, étouffait encore la province, et depuis quinze ans que nous exercions notre profession de journalistes dans les domaines les plus divers (actualité littéraire, interviews, grands reportages, etc.), nous avions l'habitude d'écrire tout haut ce que nous pensions tout bas.

Il n'y avait donc de notre part aucune espèce de mérite à secouer le cocotier et à ouvrir quelques fenêtres dans ce théâtre d'ombres plus ou moins obèses.

Ce qui nous surprit, en revanche, était l'extrême sensibilité de ce petit monde qui découvrait soudain qu'on pouvait le critiquer. Depuis belle lurette, les écrivains, les peintres, les musiciens, les comédiens, se faisaient tailler en pièces, et un Théophile Gautier pouvait écrire à propos d'une jeune et exécrable comédienne du Boulevard : « Mlle X... exerçait auparavant ses talents sur le trottoir d'en face. Elle a cru bon de devoir traverser le boulevard. Elle a eu tort », sans provoquer de procès ni de pétitions de la part du Syndicat de défense des cocottes. On peut aujourd'hui, sans risque excessif, ridiculiser le président de la République, accuser de perversion le ministre de l'Intérieur, insulter les chefs de l'oppo-

sition, soulever — d'un trait de plume — les jupons de la reine d'Angleterre ou soupçonner Sheila d'être un travesti. Mais il est choquant et même inadmissible de ne pas prendre très au sérieux les chevaliers du Tastevin ou le concours de la Poêle d'or. Encore plus que le monde de la politique, du spectacle ou de la littérature, le petit monde de la gastronomie éclate de suffisance, de contentement de soi et de certitude.

En suggérant que la gastronomie n'est pas un dogme, mais, comme l'amour, un plaisir, dont il est normal de discuter, nous avons, à peu de frais, lancé un pavé dans la marmite. Le public qui, depuis longtemps, avait des opinions sur la question, a écouté cette petite musique nouvelle, et ce n'était pas aux experts que nous n'étions pas, et que — grâce à Dieu — nous ne sommes pas devenus, qu'allait leur confiance, mais à deux bonshommes sans préjugés qui réglaient leurs additions et ne prétendaient pas détenir la vérité, se contentaient de dire la leur, au gré de leurs humeurs, de leurs goûts, et éventuellement de leurs erreurs.

Si nous surprenions, ce n'était pas par volonté de surprendre, mais tout simplement parce qu'il nous paraissait évident de placer un restaurant vide et à peine connu comme *Denis* au même rang que *Lasserre*, ou un bistrot de grand-mère de la Porte-Saint-Martin au même niveau qu'une grande maison pleine de velours et de cuivres.

Qu'est-ce qui nous autorisait à décider et à trancher de façon aussi catégorique ? Soyons francs : absolument rien. Déjà à cette époque, le mot « gastronome » nous faisait et nous fait toujours bondir. S'il nous arrive de l'utiliser, c'est par commodité, mais à aucun prix nous ne voulons qu'on nous en coiffe.

Ce mot nous fait penser au vol-au-vent, type même de la cuisine en trompe-l'œil. Il laisse croire à quelque science souveraine, inculquée à la suite de savantes études. Dans cette perspective, un gastronome est une sorte de divinité au savoir universel, une pythie aux bajoues tombantes dont les oracles sont recueillis dans la ferveur et l'humilité par le menu peuple qui ne sait rien. En vérité, si l'on est si fort, si l'on est parvenu à ce degré de perfection, on devrait se demander pourquoi on n'est pas devenu cuisinier.

Le gastronome a été inventé par des pédants qui rêvaient de se faire prendre au sérieux. Existe-t-il un mot équivalent pour les hommes qui adorent les femmes ? Non, et si cela était, tout le monde se tordrait de rire. On dit d'eux, en revanche, qu'ils sont amateurs de femmes, et cela est joli, et cela est vrai. Etre un amateur, c'est être un amoureux, et les amoureux ont toujours su se faire entendre du public. Peut-être parce que leurs mots sonnent plus juste que les plus habiles démonstrations.

Depuis ce Guide Julliard, nous n'avons pas cessé d'être des amateurs. La seule différence entre hier et aujourd'hui, c'est près de quinze ans d'expériences, délectables ou exécrables.

Nos goûts ont évidemment évolué, et, à cette époque, ils étaient encore assez flous. Sans doute parce que nos mères respectives nous avaient inculqué l'amour de la cuisine bourgeoise, familiale, et celui d'un certain raffinement dans la simplicité, nous éprouvions une sorte de malaise à l'égard de la « bouffe », des grandes tables trop riches et de la

tradition gargantuesque qui nous semblait à l'opposé du vrai plaisir de la table, qui est avant tout un choix, une sélection.

Les flambages et les emplâtres d'herbes de Provence qui sévissaient alors nous paraissaient parfaitement ridicules, mais, soyons francs, nous étions encore dupes des simagrées du grand service, des précieuses bouteilles apportées comme le saint sacrement, des tournedos Rossini, des lièvres à la royale bourrés de foie gras jusqu'à les faire éclater, et notre vision d'une cuisine nouvelle, légère, inventive, moderne, était encore bien lointaine.

Elle existait quelque part en nous, mais nous l'étouffions sous le poids des bécasses de *Lucas-Carton*, d'ailleurs préparées de main de maître par Mario, Toscanini de la « cuisine sur table ». Si nous avions persévéré dans cette voie-là, nous serions aujourd'hui semblables à ces vieux briscards du ragoût que Jacques Martin parodie superbement, bavant sur leur cravate et s'endormant dans leur assiette. Ce même Jacques Martin qui, cuisinier de premier ordre, prépara plus tard avec nous, chez Castel, un monumental dîner en l'honneur de la « fine fleur » de la cuisine française — Bocuse, les frères Troisgros, Vergé, etc. — qui nous rendaient la monnaie de notre pièce en devenant, pour un soir, nos critiques. Lui s'en était tiré en vrai professionnel, avec une magnifique poularde en demi-deuil et une charlotte, et nous — peinant comme des forcenés — avec une soupe de poissons d'une complication inouïe et une timbale de macaronis, agrémentée de petites bêtises comme foie gras, truffes et ris de veau.

Cette soirée, si elle n'a pas assis notre réputation de cuisiniers, nous a en tout cas fait toucher du

doigt le prodige que constitue chaque jour la préparation d'un service de soixante couverts, avec des commandes qui toutes sont différentes et des clients qui ne supportent pas d'attendre.

Nos clients à nous avaient été irréprochables. En revanche, la demi-douzaine de très jolies filles à la mode qui étaient censées tenir compagnie aux chefs s'étaient révélées redoutables. Elles écrasaient leurs mégots dans les assiettes à demi pleines, et, preuve que l'habit fait le moine, traitaient Yolande Castel et nos femmes, habillées en soubrettes de grande maison, comme des filles de salle des abattoirs. A la fin de ce mémorable repas, ces demoiselles, dont le reste de la semaine, les photographes s'arrachaient les sourires, se disputèrent pour une raison que nous avons oubliée, et comme la charlotte de Martin arrivait juste à ce moment-là, plusieurs mains la happèrent au vol, et le malheureux dessert se désintégra, un morceau dans l'œil par-ci, un morceau sur le nez par-là, mettant ainsi fin à la carrière pâtissière et prometteuse du futur petit rapporteur.

Mais nous aussi, nous nous égarons...

Nous parlions de l'accueil qui avait été réservé au Guide, et il nous faut rappeler aussi que la chance nous avait extraordinairement aidés. En effet, si les gastrolâtres et les caciques du fourneau étaient toujours en place, comme au musée Grévin, de plus en plus de Français, enfin débarrassés des complexes de l'Occupation, puis de ceux de l'opulence retrouvée, avaient conscience que la table n'était pas simplement un art de bâfreurs, mais un des loisirs de l'homme moderne, au même titre que la voiture, le week-end, le voyage, et — pardon pour ce grand mot — un élément de la culture.

En décidant d'aller au restaurant comme on va au spectacle, nous répondions à un besoin nouveau. Bref, sans vraiment nous en douter, car c'est avec le recul qu'on comprend ces choses-là, nous tombions à pic, quelque chose était en train de se passer, et, par un heureux hasard, nous étions un peu au centre de l'événement. Un certain style de vie s'évanouissait, et par là même un certain style de restauration. Celle que nous appelions la « restauration à plumes ». Une survivance du XIX^e^ siècle, de l'époque des brigades gigantesques, des grands services, des grandes gloutonneries. Mais aussi des patrons, esclaves de leur chef — car incapables d'imaginer un plat ou de rectifier une sauce — de la « coule » aux cuisines, du personnel désabusé et des « mauvais jours » qui se reproduisent trois cent soixante-cinq fois l'an. Paul Bocuse n'avait pas encore lancé son cri de ralliement : « La cuisine aux cuisiniers ! » Au moment même où certains prophétisaient l'américanisation, la drugstorisation de la cuisine française, c'était bien le vœu de Bocuse qui se préparait : une révolution artisanale de la cuisine.

Voyez aujourd'hui. A part une ou deux exceptions — on pourrait dire survivances — tous les meilleurs restaurants de France sont aux mains de cuisiniers. Et, sauf quelques grincheux, tout le monde s'accorde à reconnaître que si rarement la cuisine française a été aussi remuante et inspirée, c'est en très grande partie pour cette raison-là.

Il faut admettre aussi que, grâce au Michelin, elle a résolu l'épineux problème des toilettes-W.-C. Dans l'attribution des étoiles, l'état des « lieux » jouait,

disaient à l'époque les mauvaises langues, un rôle presque aussi grand que les aptitudes du chef. Ne racontait-on pas, en coulisse, qu'on avait fait miroiter devant Bocuse sa troisième étoile, à condition qu'il fasse un effort « de ce côté-là » ? Prompt à l'exécution, il avait raclé les fonds de tiroir et, quelque temps après, les inspecteurs avaient pu constater les progrès foudroyants de Paul Bocuse en matière de lavabo et de chasse d'eau.

Vraie ou pas, cette exigence, qu'on continue d'ailleurs de prêter au Michelin, traduisait en tout cas assez bien l'esprit de cette institution. La hiérarchie des étoiles ne reflétait pas la France réelle, mais une France officielle, conventionnelle et figée dans sa mayonnaise. Trois étoiles, c'était le « temple de la cuisine » avec chasseur à la porte, décor Louis XV rectifié Fallières, maîtres d'hôtel souverains, et grands plats savants en forme de pièces montées. Deux étoiles, c'était le royaume du notable, de la bourgeoisie en majesté, celle qui se méfiait du luxe mais que rassurait le fer forgé et qui desserrait sa ceinture au moment du dessert. C'était aussi le chef dans sa gloire, membre de toutes les confréries, y compris celle du Joyeux Tire-Bouchon, et qui allait de table en table, la bouche en cul de poule, recueillir les témoignages d'admiration. Une étoile, c'était la bonne petite maison, « bien sous tous rapports », à l'usage non point du vulgaire (les bistrots de chauffeurs n'étant pas là pour les chiens), mais du Français convenable, respectable, sachant garder son rang, et qui, le dimanche, « s'offrait le restaurant » en famille et au prix d'un sacrifice un peu douloureux.

Dans cette perspective, la cuisine était une condi-

tion nécessaire, non pas suffisante. On faisait semblant de n'attribuer qu'à elle ses récompenses, mais en fait, le décor, le confort, le style général et le degré d'opulence de la clientèle opéraient en définitive le classement. De même que ne pouvaient entrer à l'Institut que des artistes bien propres sur eux, un peu décorés et de bonne moralité. Ayant de la France et des Français une idée infiniment moins « convenable », il nous semblait, au contraire, que le talent culinaire n'avait rien à voir avec la finesse d'une nappe ou la présence d'un voiturier. Pourquoi un râble de lièvre serait-il moins bon sous prétexte qu'on le mange sur une toile cirée ? Pourquoi n'y aurait-il pas autant de talent dans un petit restaurant que dans un grand ?

Nous étions décidés à faire sauter un système aussi ridicule qui ne consacrait que des valeurs consacrées et condamnait les meilleurs talents à l'anonymat, ou pis encore, à la semi-notoriété, dès lors qu'ils n'avaient rien d'autre à offrir, outre une merveilleuse cuisine, qu'une adresse pas trop reluisante, des chaises un peu dures et des W.-C. de fortune. Il ne s'agissait pas de « démystifier la cuisine » (dans ces années-là, tout était prétexte à « démystification », et, curieusement, nul ne songeait à démystifier les démystificateurs), mais — qu'on nous pardonne ce mot redondant — de désacraliser les restaurants. Il nous apparaissait comme une mesure de bon sens de donner une meilleure note aux *Lyonnais* qu'à *Fouquet's*, et de juger en fonction du talent plutôt que d'une hiérarchie sociale vermoulue.

Cette attitude ne nous attira pas que des amitiés. Toutefois, au début, les « victimes » se tinrent bien tranquilles, même si certaines mâchaient et remâ-

chaient leur rancœur. Il nous fallut attendre une dizaine d'années pour que, par exemple, le directeur de *Ledoyen* nous fasse l'honneur de nous traiter, sous seing privé, de « fossoyeurs de la cuisine française ». La « cuisine française » étant, bien entendu, celle de *Ledoyen*.

La réaction de certains restaurateurs n'a d'ailleurs pas fini de nous surprendre. Dans le premier Guide Julliard de Paris, nous avions mis au pinacle une vieille maison, complètement démonétisée et qui avait pourtant un merveilleux chef, Marc Soustelle. Du coup, *Lucas-Carton*, puisque c'est de lui dont il s'agissait, redevint un restaurant « à la mode ». Cela nous fit plaisir, bien sûr, car c'était la preuve que l'on pouvait encore sauver des monuments en péril, mais notre enthousiasme ne nous aveugla quand même pas au point de ne pas déceler, plusieurs années après, certains signes de fatigue, certaines marques d'usure. Lorsque nous publiâmes notre Guide de la France annuel, *Lucas-Carton* resta encore quelque temps au premier rang, avec « trois toques ». Puis, sans joie, nous lui en retirâmes une. Alors, plutôt que de faire sincèrement son autocritique, le propriétaire, oubliant subitement ce que nous avions fait pour lui, s'empressa de nous envoyer une lettre recommandée pour protester. La race des gens qui ne supportent que les compliments n'est pas près de s'éteindre.

Le Guide Julliard de Paris avait mis un peu de caviar dans nos épinards, mais rien changé à notre vie professionnelle. Gault poursuivait sa rubrique hebdomadaire et Millau tombait de son lit pour