

Pour Gembloux Agro-Bio Tech

Présentation de Monsieur Pierre GAGNAIRE

Par le Professeur Christophe BLECKER

Introduction

Si l'alimentation est, de nos jours, de plus en plus associée à la nutrition et à la santé, elle joue bien d'autres rôles dans notre société : vecteur culturel, source de plaisir, de convivialité mais aussi de créativité.

Certains maîtres en font également un point de convergence entre art et science. C'est le cas de Pierre GAGNAIRE, figure de proue d'une gastronomie à la fois ludique, imprévisible et émotionnelle, mais aussi basée sur une approche expérimentale rigoureuse.

Tout comme une discipline scientifique, l'art culinaire est en perpétuelle évolution. Les applications de la science des aliments et en particulier de la gastronomie moléculaire contribuent à améliorer la technique culinaire. Mais sans l'art, la technique ne vaut rien. Et en art, c'est l'artiste qui importe. C'est celui-ci qui est mis à l'honneur aujourd'hui.

Pierre GAGNAIRE a bien compris que celui qui explore la physique et la chimie est amené à reconsidérer les recettes classiques, et de ce fait, contribue à la rénovation des méthodes culinaires. Il n'a cependant pas perdu son âme d'artiste, nécessaire à la création. C'est ainsi qu'il est le chef de file d'un courant artistique qui pourrait se nommer « Constructivisme culinaire ».

Son parcours professionnel

Pierre GAGNAIRE est né en 1950 à Apinac. Tombé dans la marmite lorsqu'il était petit, il n'avait pas vraiment le choix. Il devait être cuisinier. Ses partis pris devaient ensuite conduire à ce qu'il devienne un des plus grands chefs.

Il met le pied dans l'engrenage et ne peut s'en dégager. Il commence à seize ans un apprentissage de cuisinier chez Jean VIGNARD à Lyon. Celui-ci lui inculque, sans qu'il s'en doute encore, quelques clés essentielles de l'art culinaire. Il poursuit ensuite sa formation entre 1968 et 1974 : commis chez « Tante Alice » en 1968, il devient un an plus tard rôtiisseur et apprend la cuisson à la broche devant le client au casino de Charbonnières-les-Bains ; cuisinier-amiral sur le « Surcouf » en 1970, commis à l'Intercontinental en 1973, au « Canard Ranavallo » en 1974.

En 1976, après deux années passées à courir le monde et surtout le nouveau, il reprend le Clos Fleury, restaurant près de Saint-Etienne où son père, Jean-Claude, officie. En 1977, il maintient le macaron Michelin.

En 1980, il décide de voler de ses propres ailes et s'installe en plein centre de Saint-Etienne. Il obtient en 1986 un second macaron au Michelin. En 1989, il confectionne le déjeuner des chefs d'Etats à l'Arche de la Défense sous la présidence de François MITTERAND. En 1993, le Michelin lui décerne son 3^{ème} macaron en hommage à sa cuisine d'auteur.

En 1996, il rompt avec Saint-Etienne pour s'installer à Paris, avec dans ses poches, les lamelles d'aubergine cigarette, la noix de ris de veau rôtie cardamome et café, la figue glacée à la pistache, ... et des fidèles qui l'attendent. Le succès est immédiat. Il récupère ses trois étoiles en deux ans seulement.

Il entame, en 2001, une solide collaboration avec Hervé THIS, professeur au Collège de France, initiateur de la gastronomie moléculaire. Leurs affinités culinaires les avaient peu à peu rapprochés, une mayonnaise à la bière conçue la veille de Noël les a soudés. Depuis lors, ils ne se quittent plus.

A partir de 2002, Pierre GAGNAIRE étend ses activités à l'étranger en ouvrant le restaurant Sketch à Londres puis d'autres à Tokyo, Hong Kong, Las Vegas, Séoul, Dubaï. Il prévoit d'ouvrir un établissement à Moscou en juin 2010.

Que dire de plus sur le curriculum vitae de cette personnalité d'exception ? Premier auteur ou co-auteur de centaines de recettes à très hauts facteurs d'impact, auteur ou co-auteur de plusieurs ouvrages aux titres toujours très évocateurs, citons par exemple « La cuisine, c'est de l'amour, de l'art, de la technique », ce patron monteur de projets innovants est également membre de l'Académie culinaire de France, Commandeur des Arts et Lettres, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, Chevalier de la Légion d'Honneur.

Je ne peux m'empêcher de penser que tout comme publier dans les revues les plus cotées ou obtenir les plus prestigieux prix scientifiques pour nous chercheurs, atteindre les étoiles ne constitue pas pour Pierre GAGNAIRE une fin en soi mais plutôt le résultat d'une remise en question permanente, d'un travail de très haute précision, la conséquence d'une volonté de faire progresser sa discipline, d'une quête de l'excellence.

Qui est donc Pierre GAGNAIRE ?

On a tout dit de Pierre GAGNAIRE, ou presque. Homme de certitudes ou de doutes stimulants ? Esprit de finesse ou de géométrie ? Surdoué ou travailleur acharné ? Artiste ou chercheur ? Nouveau chef de file ou grand navigateur solitaire ?

La vérité a de multiples facettes. Tentons ensemble d'en découvrir les principales et de mieux comprendre ce qui fait de Pierre GAGNAIRE un personnage hors du commun.

« Je veux que mon restaurant soit un lieu ouvert, c'est-à-dire dynamique, présent aujourd'hui, tourné vers demain mais soucieux d'hier, et qui ne perde jamais de vue son objectif : donner du plaisir par la cuisine, une cuisine généreuse, vivante, avec le risque de ces fausses notes que certains me reprochent ; qu'ils me pardonnent mon excès de vitalité »

L'auteur de cette déclaration est présent aujourd'hui, parmi nous. Il crée l'environnement dans lequel il évolue. Il le veut ouvert car celui-ci doit être un lieu de liberté de pensées, de contrastes et oppositions, de rencontres et d'expressions, dans lequel il se sent bien. Il le veut dynamique car celui-ci se situe dans un monde en mouvement. Il n'oublie pas pour autant que d'autres avant lui ont posé les bases. C'est ainsi qu'il consacre un ouvrage à exprimer toute la modernité et l'intemporalité du texte « Les Délices de la campagne » que Nicolas DE BONNEFONS, valet de chambre de Louis XIV, fit paraître en 1654.

Pierre GAGNAIRE est avant tout un artiste. C'est en lisant un texte commentant un de ses plats que se révèle à lui le sens du métier qu'il exerce : la cuisine peut être un réel moyen d'expression et de relation aux autres. Comme la peinture et la musique, elle est capable de communiquer des émotions, du plaisir, du bien-être.

L'art culinaire dans lequel il excelle est certainement le seul à explorer nos cinq sens. Ainsi, la palette du grand chef ne comprend pas que des couleurs mais aussi des notes aromatiques, gustatives, des textures et dans bien des cas des sonorités. Elle exploite de façon créative et souvent inattendue la juxtaposition de tous ces éléments.

Les plats de Pierre GAGNAIRE peuvent évoquer une constellation : une assiette principale entourée de multiples satellites. Des mets réputés modestes comme le navet, la raie, certains abats, prennent avec ses présentations précises et précieuses une allure spectaculaire.

Reprenons le titre de quelques unes de ses œuvres : « Suc de carotte à l'huile d'argan : tamba-kuro, mangue du Vietnam et noisettes au sel », « Crème prise de foie gras à l'amontillado : noisettes du Piémont, pourpier sauvage, voile de fleurs et fèves croquantes », « Grosse gambas de Madagascar au grill, jus de fraise, lie-de-vin en gelée et pâte de piment niora », « Oreiller d'herbes fraîches, carottes fanes au macvin », « Sirop de canne à la vanille Bourbon : cocktail de fraises des bois, fraises de Plougastel et framboises, râpée de parmesan frais ».

Ces œuvres sont éphémères puisque dégustées. L'impact de celles-ci sur leurs acquéreurs ne l'est pas. Rappelons à cet égard que le restaurant parisien de Pierre GAGNAIRE est le seul restaurant français figurant sur la liste des dix restaurants « qui changent votre vie » établie récemment par le magazine américain Food & Wine.

Dîner chez Pierre GAGNAIRE, c'est regarder à l'intérieur du cerveau d'un artiste !

Mais où ce cerveau puise-t-il son inspiration ? Du monde qui l'entoure, du rythme du jazz, de l'harmonie de la peinture certainement, et de la science peut-être.

Notre artiste n'est pas un scientifique, il ne cherche d'ailleurs pas à le devenir. Il ne théorise pas, il ose. Son instinct le guide, le fait appréhender qualités et défauts, amène parfois des saveurs à son insu.

Il a cependant compris que la science peut étendre son champ artistique. Il exploite le travail technologique pour améliorer ses outils et affiner sa technique. Celui qui comprend les raisons de ses gestes peut les perfectionner !

Sa collaboration avec Hervé THIS est avant tout une aventure humaine. Comme il le dit lui-même, Pierre GAGNAIRE n'aime pas la chimie, il aime le chimiste. En particulier quand celui-ci lui lance des défis à la hauteur de son talent. Ainsi quand le physico-chimiste aidé de son formalisme particulier lui propose une formule au hasard : $((G + H + S1)/S2)/E$, il crée la recette de la « Faraday de Saint-Jacques » : de l'huile où ont macéré des zestes d'orange est mêlée à de la chair de coquilles Saint-Jacques dans du thé où a été dissoute une feuille de gélatine ; la dispersion obtenue a été foisonnée et l'on a ensuite refroidi le système afin qu'il gélifie. On comprend plus aisément après cela pourquoi on dit parfois que le scientifique est interchangeable alors que l'artiste est unique.

Par sa démarche, Pierre GAGNAIRE nous montre qu'il est possible d'apporter de la modernité tout en respectant le produit et en préservant son authenticité. La modernité est tout le contraire de la poudre aux yeux, de l'esbroufe. Elle est dans la recherche de la vérité. Non seulement la vérité du produit, mais aussi celle de l'artiste.

Comme il faut bien conclure ...

C'est parce qu'il imagine, conçoit, donne l'impulsion, qu'il a un style inimitable, qu'il a la faculté de donner de l'âme à un produit banal, qu'il s'attache en permanence à trouver le moyen à la fois d'émouvoir et de donner du plaisir, qu'il démontre qu'authenticité et modernité ne sont pas incompatibles, qu'il prouve que le risque est payant, qu'il pousse à l'extrême la mise en valeur des matières du vivant, que son art évolue sans cesse ...

C'est pour toutes ces raisons et en fonction de la décision du Conseil académique, prise en sa séance du 30 juillet 2009, que je demande à Monsieur le Recteur de bien vouloir accueillir Monsieur Pierre GAGNAIRE dans notre communauté universitaire, en lui remettant le diplôme et les insignes de Docteur honoris causa.

Bibliographie

GAGNAIRE P., THIS H. [2007]. *Alchimistes aux fourneaux*. Paris, Flammarion, 215 p.

THIS H. [2002]. *Casseroles & éprouvettes*. Paris, Belin-Pour la Science, 240 p.

THIS H. [2004]. La gastronomie moléculaire ou la gastronomie déshabillée ... *Futura-Sciences*, www.futura-sciences.com, 3 avril.

THIS H. [2006]. Pourquoi la cuisine n'est pas une science? *Sciences des Aliments*, 201-210.

VINCENT C. [2009]. La cuisine, art moléculaire. Paris, *Le Monde*, 10 octobre, p 17.