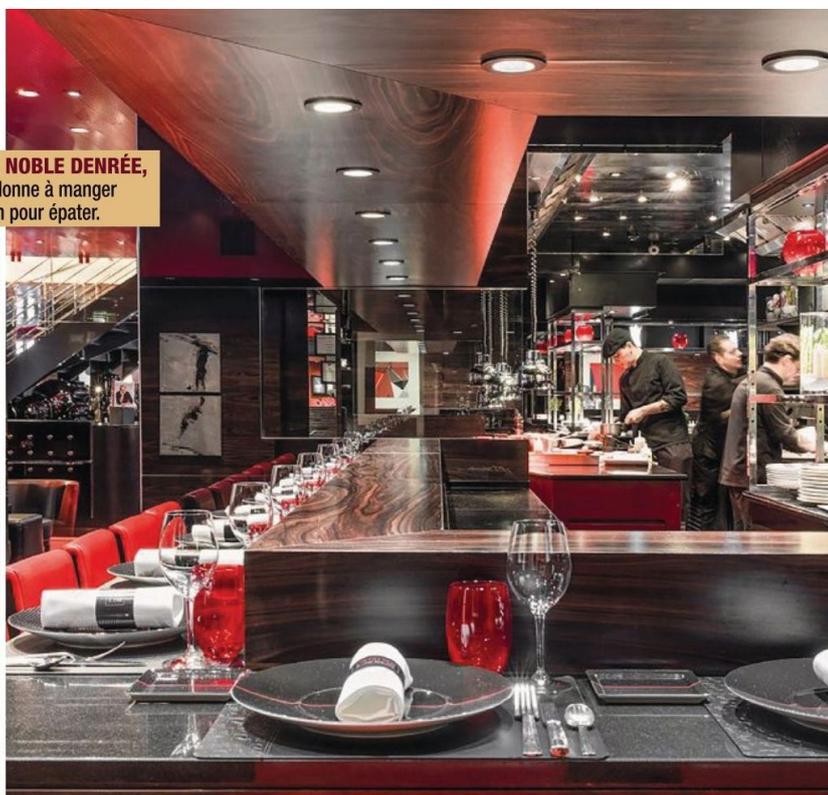


ORFÈVRE DE LA NOBLE DENRÉE,
Éric Bouchenoire donne à manger
pour régaler et non pour épater.



À l'Atelier de Joël Robuchon

Éric Bouchenoire sur la cuisine fran

Le grand chef n'est plus là, mais son fidèle disciple n'a rien lâché des valeurs qui ont fait la gloire de cette école. La juste saveur à sa juste place, pour honorer le produit dans sa vérité. À l'opposé de la ragougnasse étoilée au "Michelin". **PAR PÉRICO LÉGASSE**

L'avis émis à l'issue du déjeuner à l'Atelier de Joël Robuchon Étoile fut sans appel : la cuisine française est à la dérive. Non pas du fait de ce que votre serveur et un convive patenté venaient de déguster – un repas simplement sublime –, mais des conclusions qu'il convient de tirer lorsque l'on compare ce que la nouvelle génération étoilée au *Guide Michelin* dépose dans

l'assiette et ce que servent les restaurants où l'on donne encore à manger. Situé au sous-sol du drugstore des Champs-Élysées, à deux pas de l'Arc de Triomphe, l'Atelier de Joël Robuchon témoigne de cette réalité. Dans l'élégante sobriété d'un décor où dominent le rouge et le noir, Éric Bouchenoire perpétue et transmet l'enseignement du maître avec une ferveur

aussi intense que les saveurs chaque jour mises en scène par son équipe et lui-même dans ce laboratoire du goût juste. Non seulement ces orfèvres de la noble denrée savent donner à manger, en consacrant une approche purement gastronomique de la recette, cuisiner pour régaler et non pour épater, code éthique de l'école Robuchon, mais surtout sublimer le produit en en extrayant la substantifique nuance gustative qui distingue l'être du paraître. Une prouesse qui n'interdit pas d'étudier l'esthétique d'un plat, bien au contraire : Bouchenoire excelle dans le chef-d'œuvre visuel, mais sans jamais confondre les genres. Très beau, certes, mais surtout très bon. Écart gigantesque entre une cuisine rivée

Aurore Maréchal / Abaca – Romain Ricard / Le monde de Joël Robuchon



Étoile



ŒUVRES D'ART

En haut : œuf de poule bio mollet, friand au caviar impérial de Sologne et saumon fumé d'Écosse. En bas : volaille fermière en "gyoza", au parmesan, girolles et bresaola de bœuf Wagyu.

veille çaise

au respect de la nature des choses, tellement plus exigeante en savoirs et en talents, et une cuisine cosmétique signée par des génies dispensés de compétence professionnelle. Le propre de la cuisine française est de reposer sur des bases qui, une fois observées, autorisent toutes les audaces, à l'inverse de la cuisine fantasque, intemporelle et globalisée, qui méprise les fondamentaux et succombe à la pédanterie. Il faut mettre les pendules à l'heure et les pieds dans le plat en dénonçant la façon dont l'aristocratie gastronomique, ivre de tendances, se pâme devant certaines décompositions culinaires. Moins l'on comprend le contenu de la gamelle, plus on s'extasie devant les tags de prévomi qui la

L'Atelier de Joël Robuchon Étoile, 133, av. des Champs-Élysées, 75008 Paris. Du mardi au jeudi de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h30. Vendredi et samedi de 12h00 à 15h30 et de 19h00 à 0h00. Tél. : 01 47 23 75 75. Menus au déjeuner à 49, 69, 89 €, et menu "Signature" à 220 €.

décorent. Au *Guide Michelin*, le genre se cultive dans le bouillon. Héritier de Robuchon, comme Paul Bocuse l'était de Fernand Point, ou comme Alain Ducasse l'est d'Alain Chapel, Éric Bouchenoire applique des principes érigés en rempart, non pour s'enfermer, mais pour résister. Si le terme classique oriente les consciences, ce n'est pas pour lorgner dans le rétroviseur, mais pour progresser dans la gourmandise. De l'audace, ce meilleur ouvrier de France n'en manque pas à l'heure de figoler la betterave en duo de pommes aux pousses de salade et son sorbet à la moutarde verte, le riz façon risotto safrané aux piments et couscous de crucifères aux herbes glacées, les spaghettis au homard du Maine, émulsion coralline au piment d'Espelette ou le burger au foie gras de canard et poivrons arlequins verjutés.

Un supplément d'âme

Éric Bouchenoire basculerait-il dans l'acrobatie aromatique ? Pourquoi pas, si elle démontre que l'on peut oser les accords les plus inattendus dès lors que les contrastes recherchés affinent la cohérence de la composition. La juste saveur à sa juste place. Cela ne s'improvise pas, ou alors avec des risques énormes, et ne sera jamais aussi édifiant que si un cuisinier l'a pensé en honorant la vertu du produit. Ici c'est la betterave, le riz, le homard et le foie gras de canard qui sortent vainqueurs de l'exercice, pas l'ego du chef. À l'Atelier, l'esprit Robuchon souffle d'abord sur ces plats à l'intitulé simple, dont la technicité parfaitement maîtrisée apporte ce petit supplément d'âme propre aux acteurs de la cuisine française. Cela est flagrant avec la daurade royale en carpaccio au citron et piment d'Espelette, bijou de délicatesse d'un poisson cru dont la noblesse engendre une symphonie de fraîcheur et de vivacité, ou encore avec l'œuf de poule bio mollet, friand au caviar impérial de Sologne et saumon fumé d'Écosse, joyau architectural dont toute la subtilité procède

de la combinaison des diverses nuances de textures – moelleuse, suave, onctueuse – enrobées de salinité. Une œuvre d'art.

La carte de l'Atelier se déploie en deux temps, celui des petites portions dégustation servies au comptoir, et celui des mets, entrées et plats, plus académiques, proposés à table. Dans les deux cas, on disserte sur la langoustine, ici en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert, là en papillote croustillante au basilic, ou sur le homard, ici dans un bouillon de shiitake épicé au gingembre frais, là sur des feuilles de romaine, mozzarella et avocat à l'huile d'olive au curcuma, en entrée, et rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux aromates, en plat. Mais aussi, préparés à l'identique sur les deux registres, sur le saint-pierre en filet sur une compotée de panais au verjus, sur la caille caramélisée au foie gras de canard avec une pomme purée, sur l'agneau des Pyrénées en côtelettes dorées à la fleur de thym, également proposés au menu « Signature » en hommage à la mémoire du maître. Un arc-en-ciel de saveurs rayonnantes et joyeuses structuré par des recettes d'un équilibre bouleversant. Du grand Robuchon, preuve qu'un métier bien transmis survit à son concepteur. On retrouve ici les fleurons historiques de l'enseigne, fameuse gelée de caviar à la crème de chou-fleur, qui a marqué son époque, sole de Noirmoutier entière de petit bateau « belle meunière », filet de bœuf du Limousin en tournedos au poivre noir de Malabar. La pertinence des goûts portée aux nues. Inutile de préciser que le chef sommelier, Patrice Aignan-Lassagne, sait lequel des merveilleux flacons qui mûrissent à la cave donnera la plus juste réplique aux délices à l'honneur. Entouré de son second, Moreno Rizzo, et de l'exquis chef pâtissier Renaud Baconnais, Éric Bouchenoire maintient son Atelier dans le peloton de tête des meilleurs restaurants de l'époque. Avec lui, la cuisine française a encore de beaux jours devant elle. ■