

*Pleine terre, pleine mer
La nouvelle carte d'Alain Passard
Un Chef Impressionniste*

Alain Passard est un chef viscéralement attaché à ses fourneaux depuis 30 ans. Tel un peintre impressionniste, il ne cesse par petites touches de chercher à rendre le meilleur du produit avec pour souci de le respecter. Il se fait l'interprète d'une saveur en privilégiant l'authenticité. Préservant sa couleur, son essence, ses teintes, son parfum de peau, il restitue la pureté du produit.

Depuis 2000, Alain Passard commençait à épurer sa carte pour se consacrer au rapprochement mer & terre. Retrouver dans un produit de la terre son miroir marin, c'est retrouver le caractère originel d'un produit dans un accord presque musical. Dans ce registre, Alain Passard joue particulièrement avec les fumets, les herbes, les épices, ce sont eux qui libèrent cette expression terre & mer.

Il a dès lors le sentiment de commencer à explorer un nouveau registre méconnu : le légume. Sa curiosité assidue provoque chez lui un enthousiasme débordant, au delà des convenances : il suit ses inspirations et y voit un moyen d'approfondir son art. Il découvre dans les légumes une palette de saveurs extraordinaires dont on peut être rassasié. Depuis 7 ans, il cherche à en faire un produit noble, à mettre en valeur la finesse gustative qu'offrent les légumes et à rendre simple sa cuisine. Dans ce registre inépuisable, il invente des mariages de légumes, avec des herbes, des épices, des fleurs, des laitages, des coquillages... Alain Passard veut contribuer au développement d'une cuisine qui n'a jamais été exploitée. Travailler le légume, c'est un encouragement à replanter la terre, travailler avec un langage nouveau, un vocabulaire neuf.

Etonnamment, c'est l'art du feu qui l'amène à travailler les légumes. Le travail du feu est crucial pour leur cuisson. Alain Passard y retrouve le plaisir de l'alchimiste : « Savoir faire voyager la sauteuse sur la flamme pour ne pas brusquer les tissus végétaux, travailler la flamme pour éviter l'évaporation des essences, se jouer d'elle pour ne pas atténuer les couleurs, la faire danser pour garder leur luminosité et leur transparence ». Tenter de préserver les essences d'oignons blancs cuits au beurre salé est une recherche passionnante pour Alain Passard.

La cuisine des légumes n'a jamais vraiment existé et paraît même pour certains inconcevable. Pourtant il est important que cette cuisine trouve sa place au même titre que la cuisine du poisson ou de la viande.

Par crainte d'insuffisance gustative et nutritive, peut-être, le légume appartient au domaine de l'accompagnement.

Se lancer dans cette recherche, c'est pour lui le bonheur de sortir des poncifs, la liberté d'investir un nouvel univers.

Un produit a un nom, une provenance, une identité qui doit être révélée. Dans toute activité professionnelle, qu'elle soit artisanale, créative ou industrielle, on connaît les matières premières au même titre que les outils avec lesquels on exerce son métier. On ne peut pas travailler à l'aveugle avec un produit qui reste muet. « Le cuisinier sortira une cuisine différente lorsqu'il aura une connaissance de sa matière première ».

« Je pense être allé très loin dans le monde de la volaille et de viande rouge, j'aspire aujourd'hui à une envie d'une autre exploration qu'est le légume.

Je tire volontairement un trait et sans regret sur 12 grands classiques de la maison, c'est une véritable remise en question. J'éprouve le sentiment avec cette formidable aventure d'aller au fond de ma passion. »

Pleine terre pleine mer, une nouvelle carte, un nouveau voyage :

Offrir une assiette appétissante et nourrissante aux couleurs flamboyantes, aux parfums envoûtants et aux saveurs inattendues.

Tel les peintres du bonheur qui sortirent un jour de leurs ateliers pour aller planter leurs chevalets en pleins rivages, en pleins champs, qui sait si Alain Passard, chef de son temps, n'indique pas une nouvelle voie dans notre mode alimentaire de demain...

Alain Passard & Arpège

Naissance d'une passion

C'est avec Louise Passard, sa grand-mère cuisinière, qu'Alain Passard va s'initier au plaisir de la cuisine. Ils entretiennent des liens privilégiés et complices. Ensemble, ils vont échanger des secrets culinaires autour du feu, lieu de prédilection de Louise Passard.

Très vite, Alain aura des envies créatives qu'ils mettront en pratique pour leur plus grand bonheur.

Louise Passard ayant pris conscience de la passion qui habite son petit-fils, lui fait découvrir ce qu'est le plaisir de régaler, l'excitation du marché, la fièvre des préparatifs, tout ce qui fait d'un repas une cérémonie et surtout une fête.

C'est chez le voisin de ses parents, le pâtissier de la Guerche, qu'Alain éprouve le désir de faire un stage à l'âge de 10 ans. Il y découvre le rythme et l'activité du laboratoire, des parfums envoûtants et y retrouve les mystères du feu.

Ses pairs

Alain Passard fait ses débuts au Lion d'Or de Liffré, chez Michel Kéréver, un des rares « étoilés » bretons en son temps. Il y apprend la technique, la grande, la classique mais aussi le service des banquets et ses recherches comme le chaud-froid de volailles, les langoustes en Bellevue, les pièces montées, les poulardes demi-deuil ...

Il fait son entrée à La Chaumière chez Gaston Boyer, trois macarons au guide Michelin .

Gaston Boyer y pratique une cuisine d'un grand classicisme, un souvenir pour Alain d'une « grande maison ».

Puis il y a la rencontre avec Alain Senderens à l'Archestrate. Il y règne une atmosphère exceptionnelle. Dans une petite cuisine, s'affaire l'équipe dirigée par Alain Senderens, Alain Passard a le sentiment de connaître le baptême du feu, ici, la relation avec la flamme est de tous les instants. L'inspiration surgit de là...

L'envol

Après trois ans passés dans cette effervescence il entame sa propre carrière.

Au casino d'Enghien dans le restaurant Le Duc d'Enghien, où il obtient deux macarons au guide Michelin. Alain Passard n'a alors que 26 ans.

Ensuite au Carlton de Bruxelles où il obtient une puis deux étoiles Michelin.

Enfin il crée l'Arpège anciennement l'Archestrate à l'angle des rues de Varenne et de Bourgogne. Il obtient l'année du dixième anniversaire de son restaurant, la plus élevée des récompenses, trois macarons au guide Michelin, il était jusqu'alors le plus jeune deux macarons de France.

L'Arpège

Alain Passard s'installe il y a 20 ans dans l'ancien restaurant d'Alain Senderens, son Maître, qu'il baptise l'Arpège en hommage à la musique, sa seconde passion.

Il crée un décor très emprunt d'un style art déco qu'il affectionne particulièrement.

Alain Passard travaille le décor de l'Arpège dans le même esprit que ses recherches culinaires. De ce fait, il tente de faire évoluer l'Arpège dans une même harmonie.

Il fait courir le long des murs une peau de poirier qui ondule au rythme de Bacchantes en cristal Lalique. Les fauteuils vêtus de cuir lisse, poursuivent l'idée du décor.

Le ton est donné, une ligne raffinée et épurée...

Jean-Christophe Plantrou auteur de la peau de poirier travaille aux côtés d'Alain pour créer un mobilier d'ébène de macassar qui vient ponctuer l'espace.

Les fenêtres, vagues de verre de Bernard Pictet, contrastées par la transparence d'une patine de Venise, s'amuse avec la lumière du jour.

Une vaisselle de cristal transparente et de porcelaine blanche posée sur un nappage de lin blanc laisse chaque plat et son harmonie de couleurs, s'exprimer.

Une note suscite notre intérêt, un seul tableau, le portrait de Louise Passard, la grand-mère d'Alain, à qui il rend hommage au fil des saisons.

« Le processus mystérieux »

La cuisine d'Alain Passard répond à des principes culinaires très élaborés, une cuisson juste, des parfums raffinés, une surprenante évidence dans la lecture des produits.

Sa cuisine est facile à savourer avec une créativité poussée à l'extrême qui rejoint l'intemporel où se côtoient des saveurs inattendues.

Biographie

Alain Passard, son ascension en quelques lignes

Né le 4 Août 1956 à la Guerche de Bretagne

1971 / 1975

Hôtellerie du Lion d'or à Liffré – Michel Kerever

1976 / 1977

La Chaumière à Reims – Gaston Boyer

1977 / 1980

L'Archestrate à Paris – Alain Senderens

1980 / 1984

Le Duc d'Enghien, au casino d'Enghien.

Alain Passard est à 26 ans le plus jeune chef 2 étoiles du Guide Michelin France.

1984 / 1986

Restaurant Le Carlton à Bruxelles - Belgique.

Alain Passard donne au restaurant 1, puis 2 étoiles au Guide Michelin en deux ans.

Octobre 1986

Ouverture de son restaurant, L'Arpège

Mars 1987, Alain Passard retrouve 1 étoile au Guide Michelin

Mars 1988, il obtient 2 étoiles au Guide Michelin

Janvier 1990, 19/20 au Gault et Millau

Mars 1996, consécration par le Guide Michelin, Alain Passard se voit décerner trois étoiles.

Janvier 2001, Alain Passard privilégie désormais une cuisine « légumière » au sein de l'Arpège

Septembre 2002, mise en place du potager de l'Arpège à Fillé sur Sarthe (72)

16 novembre 2002, remise des insignes d'Officier des Arts et des Lettres par Monsieur Le Ministre François Fillon

1^{er} Avril 2004, promotion au titre de Chevalier dans l'ordre de la Légion d'Honneur

Septembre 2004, mise en place d'un second potager à Buis sur Damville (27)

6 Octobre 2005, parution du premier livre de recettes d'Alain Passard. Un livre à destination des enfants en partenariat avec Antoon Krings « Les Recettes des Drôles de Petites Bêtes »