

Le mot du président

Demeurons d'éternels optimistes !

« L'optimiste, lâchait un jour avec flegme Sir Winston Churchill, c'est un pessimiste mal informé. » Pour le paraphraser, on pourrait imaginer que le Vieux Lion avancerait aujourd'hui que l'optimiste est un pessimiste surinformé. De même qu'une quille, une carte biseauté chasse l'autre avec le jeu pipé du zapping qui, du temps d'Eos, aurait été qualifié de « machine à faire du vent ».

Dans ce jeu de dupes, les labels pondus à foison tant dans la restauration que l'hôtellerie ont bon dos et la part belle. À telle enseigne que, pour s'y retrouver, fleurissent des guides. À ce propos, combien coûte une labellisation ? De 1000 à 10 000 €. Cherchez l'erreur !

Pour peu qu'on aille de l'avant, l'arbre ne cache jamais longtemps la forêt. Hôtellerie française en berne, restauration qui jongle pour ne pas faire flamber les additions. C'est notre lot quotidien, tandis qu'il y a un an encore, en parallèle, on s'esbaudissait devant les taux d'audience records de Master Chef, émission attrayante, mais à des années-lumière des réalités de notre profession. Encore que ! Voilà qu'elle disparaît de la grille de TF1 en raison de la désaffection du public. Comme nos dirigeants, le téléspectateur zappe ! Mais ça se comprend mieux...

Cela étant, à l'approche de la rentrée des classes, me soustrayant aux derniers feux de l'été à l'ombre des cannisses tout en feuilletant les épreuves de votre dernière Revue culinaire, j'aime à penser que dans notre métier, nous ne sommes pas des optimistes mal informés ou surinformés, mais d'incorrigibles optimistes.



Pour cela, un seul moteur, la passion, la nôtre – sûrement un 12 cylindres en V ! –, seule à faire des miracles. Passion de la trempe de celle qu'anime Bertrand Grébaut qui projette notre restauration vers de nouveaux horizons ; Philippe Da Silva, toque parisienne qui ensoleille la Haute-Provence ; l'entrepreneur et talentueux Jean-Claude Lebascle, grand chef en gare ; Pascal Combette, à la réussite aussi discrète qu'authentique ; Philippe Bonté ; Lionel et Françoise Charteau, la fine fleur du sel des sauniers. Fort de ce kaléidoscope de réussites, chers incurables optimistes, souhaitons-nous une bonne rentrée !

Votre dévoué,
Christian Millet



**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**



BRIDDOOR

de FRANCE

L'excellence
du goût
à la Française



© 2014 Briddoor - Tous droits réservés



Sommaire



p.4



p.20

N° 897

**SEPTEMBRE/OCTOBRE
2015**

4

EN COUVERTURE

Bertrand Grébaut

20

UNE VIE, UN PARCOURS

Phillipe Da Silva

32

A DÉCOUVRIR

Jean-Christophe Lebascle

44

GLACIER

Pascal Combette

52

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Philippe Bonté

60

TERROIR DE FRANCE

Maison Charteau

64

ÉVÈNEMENT

Disciples d'Escoffier

73

PROSPER MONTAGNÉ

78

LIVRES À DÉGUSTER



p.32



p.44



p.52



p.64

En couverture,
Bertrand Grébaut

Photo : Sylvain Monjanel © 2015





PARIS, SEPTIME

Bertrand Grébaut

« Laisser parler la grâce des produits »

Parmi les icônes de la nouvelle génération de chefs faisant bouger les lignes, Bertrand Grébaut connaît un succès qui ne se dément pas en son Septime. Portrait de ce trentenaire ayant fait ses armes auprès de Bernard Pinaud, Joël Robuchon puis Alain Passard avant de conquérir une étoile à L'Agapé, puis emprunter le chemin de la liberté, vite devenu sentier de la gloire !

D'emblée, le décor de la salle à manger dépouillé et rigoureux témoigne du souci d'aller à l'essentiel dans cette portion de la rue de Charonne qui y était prédestinée pour avoir compté deux couvents et un prieuré. Mais, si aujourd'hui le recueillement est toujours de mise, c'est plutôt le nez dans sa blanche assiette, tranchant sur le bois brut des tables, comme serviettes et couverts soignés.

Rien de dissonant dans la salle du Septime alliant la limpidité aux matériaux naturels, tandis que Bertrand Grébaut œuvre dans sa cuisine-atelier avec vue grand-angle sur toutes les tables autour desquelles Théo Pourriat, son alter ego et sommelier, virevolte avec son équipe, soucieux d'allier dans le service précision et décontraction, soulignée par les baskets des serveurs. Des Converse tout aussi étoilées que Septime depuis 2014. Enfin, si l'on ajoute le bar soulignant que jadis les bougnats occupaient le terrain, le juste équilibre

est au diapason, mariant Paris à la campagne, en toute simplicité. Écrin en parfaite osmose avec la perception que Bertrand Grébaut a du client, essentiellement « **là pour déguster et apprécier** », rejoignant ainsi Curnonsky, précisant qu'il n'entraîne pas dans un restaurant pour manger les rideaux. Restons simples ! Maintenant, ce n'est pas parce que l'enseigne revendique une « naturalité » qu'il était dans la nature des choses que Bertrand devienne cuisinier !

Artiste

Né le 5 décembre 1981, dans le 5^e, Bertrand grandit rue Claude-Bernard auprès d'un père directeur à l'export d'une compagnie aérospatiale et d'une mère historienne d'art et cuisinant avec tout autant d'art les produits frais qu'elle glane aux étals du marché Mouffetard. On est épicurien dans la famille, propriétaire d'un petit vignoble, le Château Larguet, Saint-Emilion grand cru.

Dans ce Bordelais encore où son arrière-grand-mère maternelle fut cuisinière au Grand Hôtel de Libourne. Côté paternel, Bertrand n'eut pas à se plaindre non plus, avec une grand-mère cordon-bleu le régaland durant ses vacances à Montoir-sur-Loire. Enfin, pour parfaire l'éducation de son palais,



"Restons simple" 'l'esprit maison' !