

LE MOT DU DIRECTEUR

Ces dernières semaines, de bien tristes nouvelles ont marqué l'actualité de notre monde culinaire. En fin d'année, le décès de notre ami Christian Willer, un chef talentueux et un exceptionnel animateur de grandes brigades, a suscité l'émoi. Cet homme de rigueur et d'authenticité, affectueusement nommé « l'Alsacien de la Croisette », avait accompagné nombre de ses collaborateurs sur la route du succès. Puis, la veille de connaître le verdict du guide Michelin édition 2016, c'est encore le choc, l'émotion, puis l'effroi. La disparition du cuisinier Benoît Violier, le compagnon, l'ami, le maître, respecté de tous pour son savoir et ses qualités humaines, nous a plongés dans une grande tristesse.

Rechercher la perfection et le bonheur de chaque client, tenir un rythme très soutenu, animer des équipes, se savoir attendu à la fin du mois sont autant de combats à affronter souvent seul. Ajoutez-y la pression du succès et de la performance – étonner clients, médias et financiers –, assortie du tic tac oppressant et incessant du temps. Et voilà un quotidien soumis à un stress souvent difficile à gérer, voire parfois dangereux. Oui, être chef, c'est un dur métier !

L'art culinaire est un héritage qui se transmet de cuisinier en cuisinier, chacun étant tenu d'en assurer la transmission, essence même de notre métier. Encore faut-il disposer de la capacité à transmettre, qui constitue une qualité essentielle du maître, avec passion, plaisir et talent. Car former, c'est aussi encourager, rassurer, soutenir, accompagner, éclairer et valoriser les jeunes afin qu'ils s'épanouissent dans leur vie professionnelle.

Comme le rappelle avec justesse Pierre Gagnaire : « *La transmission n'est surtout pas de donner des leçons de cuisine ou des recettes ; c'est juste de prouver par son attitude que l'on peut donner un relief incroyable à sa vie si*



l'on veut faire son métier avec rigueur et application. »

Cette transmission doit être libre, ouverte, pétrie des sentiments, et s'opérer dans la simplicité. Nos regrettés Christian Willer et Benoît Violier, comme les chefs très actifs de cette *Revue* de mars – Jean-Yves Guého, Éric Trochon, David Echeverry, David Réal – l'ont parfaitement compris. Merci pour ces magnifiques exemples.

Ainsi, par-delà le chagrin, il ne faudra retenir que les moments heureux passés avec Christian et Benoît, leur sourire, leur gaieté, leur gourmandise et leur générosité.

Votre dévoué

Pierre MIECAZE



**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**



BRIDOR

de FRANCE

L'excellence
du goût
à la Française



Sommaire



N° 900

**MARS / AVRIL
2016**

4

EN COUVERTURE

Jean-Yves Guého

20

UN HOMME, UN PARCOURS

Eric Trochon

32

UN CHEF, UNE PASSION

David Etcheverry

46

ACTUALITÉ

David Réal

58

HOMMAGE

Christian Willer

68

BOULANGER GLOBE-TROTTEUR

Eric Kayser

74

VIE DE LA SOCIÉTÉ

76

PLUME ET GASTRONOMIE

Paule Neyrat

84

LIVRES À DÉGUSTER



En couverture,
Jean-Yves Guého
Photo : Sylvain Monjanel © 2016





NANTES, L'ATLANTIDE 1874 - MAISON GUÉHO

Jean-Yves Guého

"Générosité, spontanéité, simplicité"

Jacques Thorel, Patrick Fulgraff, Paul Haeberlin, Raoul Gaïga... de prestigieux noms qui ont marqué son parcours avant qu'il n'obtienne une étoile au Montparnasse 25 en 1992. Puis c'est L'Atlantide à Nantes, devenu L'Atlantide 1874 - Maison Guého le 12 novembre dernier. Nouvelle enseigne dans une élégante demeure de la butte Sainte-Anne d'où il domine Le 1 et Félix, brasseries chic ouvertes avec Yannick Curty. Zoom sur Jean-Yves Guého et sa « maison de cuisinier » alliant gourmandise, partage, convivialité... et bonheur de travailler en famille.

Avoir une vue panoramique sur son ancien restaurant panoramique n'est pas commun ! C'est pourtant l'exploit réalisé par Jean-Yves Guého, depuis qu'il s'est installé sur la butte Sainte-Anne, promontoire dominant Nantes, ses 600 000 habitants, la Loire, la grue jaune Titan et, bien sûr, son précédent établissement quai Ernest-Renaud. En prenant de l'altitude, sa nouvelle enseigne est rebaptisée.

L'Atlantide 1874 - Maison Guého, « L'Atlantide 1874 » parce que c'est l'année où fut construite cette imposante bâtisse proche du musée Jules-Verne, connue comme le loup blanc sous le nom de « manoir de l'Hermitage ».

«Maison Guého » parce qu'il s'agit bien d'une affaire de famille à part entière, depuis que leur fille Noémie a rejoint Jean-Yves et Nathalie, au lendemain d'un parcours éloquent tant à l'étranger que dans les palaces parisiens. Avec l'ambition commune de créer avec ses parents plus qu'un restaurant, une véritable maison de cuisinier dédiée à l'art de

vivre alliant gourmandise, accueil, partage, convivialité.

Mission accomplie, mais aussi vieux rêve réalisé par Jean-Yves puisqu'il remonte à 2000, année où il visite le manoir à la faveur d'une journée du Patrimoine. C'est le coup de foudre !

Mais installé depuis seulement trois ans dans son Atlantide, il serait prématuré d'envisager un déménagement. D'autant que, perché au dernier étage de la tour abritant les bureaux de la chambre de commerce dans son nid avenant et contemporain décoré par Jean-Michel Wilmotte d'où il surplombe la Loire, il domine de son étoile la gastronomie nantaise...

Une belle endormie

Malgré tout, il y pense et ressent même un pincement au cœur en apprenant qu'à la mairie on planche sur sa résurrection. De l'eau a coulé sous les ponts et tous les projets auxquels elle était promise ayant

fait long feu, la municipalité a la bonne idée de céder la résidence emblématique à Jean-Yves en 2014, avec la bénédiction du président de la chambre de commerce.

Reste à réveiller la belle endormie, acquise pour la somme de 500 000 €. Une année de travaux sera nécessaire avec la complicité de Laurence Bottin, architecte nantaise de renommée. Feuille de route : faire renaître l'Hermitage dans le respect du lieu et du site, et



Un jeune commis.