

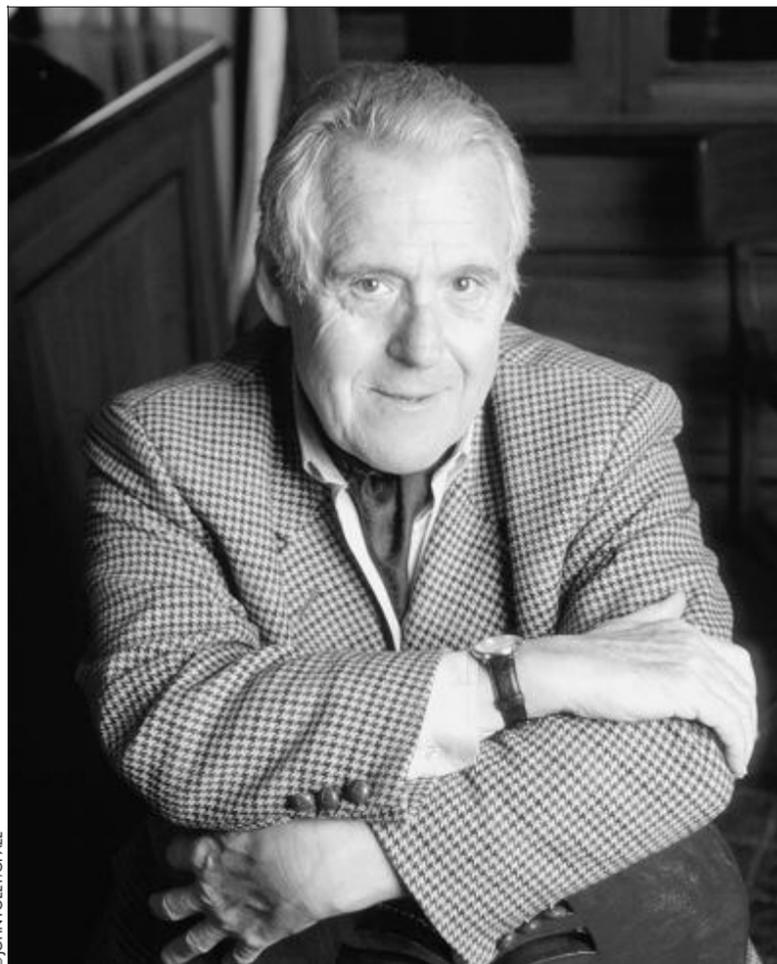
Délicieuses ridicules

Vieil homme toujours vert, Christian Millau n'a rien perdu de sa verve et de sa plume pour croquer les ridicules de la société française.

LIVRE A la retraite depuis 1995, Christian Millau (le Millau dans GaultMillau) continue de suivre avec délectation les évolutions de la gastronomie française. Il livre son guide de restaurants imaginaires...

En 1959, Christian Millau a la petite trentaine. En compagnie de son ami Henri Gault, il lance un pavé dans la marre gastronomique en lançant le guide et le mensuel "GaultMillau". En quelques années, ils acquièrent une renommée mondiale et viennent concurrencer la toute-puissance du guide Michelin qui régnait alors en maître, faisant et défaisant les réputations en distribuant ses étoiles. Collaborateur à "Paris-Match", "Elle" ou "L'Express", chroniqueur à Europe 1 pendant 26 ans, Christian Millau n'a jamais cessé de dénicher les nouveaux talents de la cuisine française. Si, depuis 1995, il se consacre à l'écriture avec talent – il a reçu en 1999 le Grand Prix de la biographie de l'Académie française et le Prix Joseph Kessel pour "Au galop des hussards" –, l'écrivain est resté attentif aux évolutions de la gastronomie.

Son "Guide des restaurants fantômes" n'a évidemment rien d'un enième guide gastronomique. Croquant une cinquantaine d'adresses imaginaires (où certains se reconnaîtront sans peine), il livre autant de petits tableaux de la société



© JOHN FOLEY/OPALE

française actuelle. Bien qu'inventés de toutes pièces, les restaurants de Millau et leur faune hétéroclite ressemblent à s'y tromper à la réalité. D'ailleurs, l'auteur aime brouiller les pistes en faisant intervenir des personnages réels. S'il déclare sa flamme aux Chapel, Guérard, Loiseau, Ducasse, Troisgros, Robuchon, Gagnaire et autres Wynants, Blanc, Girardet – autant de souvenirs de "repas exquis, souvent admirables et, quelquefois même, inouïs qui ont jalonné cinquante années de ma vie" –, Millau tire à

vue sur la nouvelle cuisine et même sur l'ancienne. Sous le nom de Paul Baratin près de Lyon, se cache évidemment Bocuse, décrit en demi-dieu vénéré tous les samedis par des cars de touristes avides d'objets de culte ou d'un autographe de la légende vivante...

Ce que tente de faire Christian Millau dans cet ouvrage, c'est simplement de replacer la gastronomie à sa place. Pour lui, sa définition n'a pas changé depuis plus d'un siècle – n'a-t-il pas choisi Grandville, grand caricaturiste du XIX^e pour il-

lustrer son ouvrage? – : ses maîtres restent les Escoffier, les Dumas et autres tenants de la grande tradition française, de la cuisine bourgeoise ou de la cuisine paysanne.

Au risque de paraître pour un "vieux con", terme que cet ancien hussard ne renierait sans doute pas, il dégingue toutes ces modes gastronomiques qui se succèdent à toute berzingue depuis une dizaine d'années : world cuisine, fusion, fooding, slow food, spoon food, lèche food... D'une plume alerte, Millau pratique l'art de la caricature et du pastiche avec un plaisir tout sauf coupable. Ses descriptions de plats ou de concepts, assassines, suffisent à clore le bec à tous les effets d'une soi-disant modernité : "Dylan, un formidable agitateur tradition-fusion qui a fait son cooking-out", "envolée de coco au yazu", "béatitude de riz aux cacahuètes", "plénitude de chocolat-barbe à papa"... On s'y croirait!

Politiquement très à droite, Christian Millau ne cache pas ses convictions, qui ponctuent chacun de ses tableaux, mais sait se faire tendre pour José Bové, Daniel Cohn-Bendit ou Marie-George Buffet. Et se pose en défenseur de notre pays. Celui qui "aime la Belgique et même les Belges sans avoir jamais eu l'envie de se soigner" se montre moins vache sur les adresses belges que sur les restos branchés parisiens. Car c'est là que se concentrent attachées de presse, journalistes de mode, bobos, vedettes médiatiques, sans oublier les chroniqueurs gastronomiques dans le vent. Tous ceux qui, à ses yeux, ont contribué à transformer la gastronomie en jungle où le marketing l'a emporté sur l'assiette... Peut-on réellement lui donner tort?

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

"Le guide des restaurants fantômes ou Les ridicules de la société française", Christian Millau, chez Plon (240 pp., env. 20 €).

UN ITALIEN À LA BELGE

■ **SORTEZ COUVERTS** De l'ancienne armurerie, les patrons ont conservé la magnifique armoire en bois qui donne son cachet au lieu. La déco, agréablement rétro, fait la part belle aux ustensiles de cuisines attachés aux murs de briques et aux petites tables en bois aux chaises dépareillées. Ambiance chaleureuse donc pour une cuisine italienne simple. Sauf qu'ici, malgré les plats servis, on n'a pas vraiment l'impression de manger italien. Vinaigrette ou crème semblent ici avoir remplacé l'huile d'olive. Ainsi, du duo de carpaccio de saumon et espadon (10,50 €), où le poisson disparaît sous la salade et l'assaisonnement. Ou encore du tartare de bœuf à l'italienne (17,50 €) (fallait oser!) servi avec des petits gnocchis frits (des croquettes...). L'endroit a beau être éminemment sympathique, on n'y viendra pas pour faire un festin... **(H.H.) Ricotta et parmesan, 31 rue de l'Ecuyer 1000 Bruxelles. Fermé le dimanche. Rens. : 02.502.80.82.**



D.R.

CHEF DE L'ANNÉE AU FÉMININ

■ **ANNE-SOPHIE PIC** a été élue lundi "chef de l'année", après avoir été en février la 4^e chef française à décrocher sa 3^e étoile au Michelin. C'est la première fois, depuis la création de ce prix en 1987, que le jury, formé des 8 000 chefs référencés par le guide rouge, décerne ce titre à une femme. Autodidacte, Anne-Sophie Pic s'est d'abord consacrée à des études de gestion avant de reprendre il y a une dizaine d'années les rênes de la mythique "Maison Pic", installée à Valence depuis 1889. Ayant donné un coup de jeune à la carte, elle y propose aujourd'hui une langoustine aux petits pois et à la réglisse ou un turbot à la rhubarbe. "On dit souvent que les hommes font une cuisine technique et les femmes une cuisine de cœur. Moi, j'ai toujours tout fait pour être forte techniquement", explique-t-elle pour décrire sa cuisine. "Je ne verse pas pour autant dans la cuisine expérimentale. J'ai conservé une base classique, que j'ai épurée et remaniée pour obtenir des plats à la fois lisibles, créatifs et très graphiques." (AFP)



D.R.

BARAVINS

■ **MERCUREY 2003 "TASTEVINAGE"**. 2003, année de la canicule aoûtienne, a produit des vins qui arrivent souvent plus vite à maturité. Ce Mercurey rouge, issu de la Côte chalonnaise (en Bourgogne), semble, lui, avoir de belles ressources et devrait pouvoir rester encore l'une ou l'autre année dans votre cave. Ses tannins sont encore bien présents, mais il est déjà très agréable à boire aujourd'hui, sur une pièce de viande ou autour d'un plateau de fromages. Son nez très fruité (fruit noirs et rouges) typique du cépage bourguignon pinot noir, avec des notes épicées, est enivrant. En bouche, il se révèle puissant mais pas agressif. Un régal, pour une somme relativement modique dans cette région viticole. Ce Mercurey 2003, élevé à Beaune, a d'ailleurs reçu en 2005 les honneurs d'une sélection par les Jurés-Gourmets de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. **8,58 € chez Colruyt**



ETIENNESCHOLASSE