

( )

BOIRE &amp; MANGER (/BOIRE-MANGER)

## Dans les marmites de Guy Savoy, «meilleur chef du monde»

Nicolas de Rabaudy (/source/nicolas-de-rabaudy) — 11.12.2016 - 9 h 16, mis à jour le 11.12.2016 à 9 h 16

Le Français de 63 ans vient d'être couronné à la Monnaie de Paris: il est premier de «La Liste», qui synthétise tous les classements gastronomiques mondiaux.



Salon Bouquinistes à la Monnaie de Paris © Laurence Mouton

Le palmarès de «La Liste» (<https://www.laliste.com/fr/>), le classement des classements de la gastronomie mondiale, a été dévoilé au début de la semaine par Philippe Faure, ancien ambassadeur de France au Japon, nommé par Laurent Fabius afin de superviser cette classification chiffrée de 1.000 restaurants d'exception dans 130 pays et 10.000 adresses remarquables de bon rapport prix plaisir.

Ce classement annuel, unique en son genre, synthétise l'ensemble des jugements (<https://www.laliste.com/fr/method>) (étoiles Michelin dans 25 guides) et commentaires en ligne (TripAdvisor), soit près de 400 sources écrites, numériques diffusées dans l'ensemble des pays développés.

Quelles sont les meilleures tables de France, de Tokyo, de New York, de Londres, d'Italie, d'Allemagne, du Maroc? Les verdicts publiés sur papier ou sur le net sont comptabilisés par un algorithme comme un classement sportif (ATP pour le tennis) ou universitaire (classement de Shanghai pour les universités).

La méthode est rigoureuse et transparente, elle ne souffre d'aucune incidence subjective. C'est la mathématique objective appliquée aux meilleurs classements des restaurants du globe: les chefs les plus connus (Joël Robuchon, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Gordon Ramsay à Londres) croient dans «La Liste» et ne contestent en rien les classifications. Cette année, c'est Guy Savoy (<https://www.guysavoy.com/>) qui se hisse à la première place. Ancien apprenti chez les Troisgros, chef trois étoiles à la Monnaie de Paris, propriétaire de restaurants et bistrots dans la capitale et gérant d'une table d'exception à Las Vegas, il couronne ainsi une belle carrière.



Guy Savoy en tête de La Liste

## Langues de chat

Guy Savoy est né à Bourgoin-Jallieu (Isère) dans les fumets de sa mère cordon-bleu à l'Esplanade, la modeste buvette du bourg, le père est jardinier municipal et fait pousser les fruits et légumes de la tambouille familiale. On se régale chez les Savoy. L'enfant Guy raffole des langues de chat de sa maman, la vestale des fourneaux qui lui fait découvrir le bonheur de manger les brioches du goûter, les petits pois à la française, les morilles à la crème et la mousse au chocolat.

Ces gâteries, Savoy les appellent «*de l'éphémère inoubliable*» car c'est un cuisiner amoureux des mots et des souvenirs.

## Mon fils. Il a le feu sacré, il veut être chef

L'adolescent est discipliné et travailleur. À quinze ans, quand sa mère malade doit abandonner son métier de cuisinière de campagne, il prend le relais comme un professionnel du chinois. Guy se débrouille fort bien aux fourneaux. Le pâtissier du coin, Louis Marchand, s'est demandé qui faisait la cuisine: «*Mon fils. Il a le feu sacré, il veut être chef*» lance le père ébahi.



À la Monnaie de Paris, huîtres en nage glacée, huîtres concassées, granité algue et citron © Laurence Mouton

«Toute ma vie, j'ai voulu adopter la gestuelle de Jean Troisgros, cuisant puis assaisonnant l'agneau et le veau de lait. C'est lui, ce barbu jovial que j'ai vénéré. Et Bernard Loiseau aussi: nous étions fascinés par son comportement élégant, précis devant les casseroles et les fumets.» Ainsi, le pâtissier au grand cœur envoie la candidature de Guy Savoy aux frères Troisgros à Roanne, le meilleur restaurant du monde pour Gault et Millau à l'époque. Dans la cohorte des apprentis chargés d'allumer le poêle à charbon au petit matin, il y a Bernard Loiseau que son père, de Clermont-Ferrand, a recommandé aux deux frères, habiles escalopeurs de saumon frais et cuiseurs du Charolais à la moelle –deux beaux plats du grand menu roannais. Deux ans de perfectionnement culinaire dans l'ombre des deux chefs étoilés, c'est l'école polytechnique des saveurs pour ces arpètes ciseleurs de l'oseille des jardins et artistes du curry pour le homard breton. Dieu quelle avancée!

Tout au long de ses stages en haute restauration, Guy Savoy s'est frotté à de super chefs qui ont modelé son savoir-faire: chez Lasserre, le rival de Maxim's, les chefs Veau et Dumas ont été des princes de la gastronomie moderne. Chez Louis Outhier à l'Oasis, près de Cannes, élève de Fernand Point, Savoy découvre un trois étoiles de province et des dîners d'été qui n'en finissent pas.

## Sacerdoce

Slate™  
(/)

À la Monnaie de Paris, pur chocolat © Laurence Mouton

De retour à Paris, après la Barrière de Clichy et un détour par la Suisse, Savoy, décidé à s'installer chez lui comme Michel Rostang monté de la banlieue grenobloise, visite un modeste estaminet rue Duret dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement, tout près de la très chic avenue Foch. La cuisine fait 19 mètres carrés, mais l'emplacement est bien situé et Savoy se lance: il est enfin chez lui. La charge de travail est immense car il achète les matières premières à Rungis à trois heures du matin puis mitonne les plats du déjeuner (côte de veau, purée truffée) et l'après-midi, il rédige la comptabilité et reçoit les fournisseurs –il ne dort que quatre heures par nuit! Un véritable sacerdote.

Mais Savoy a du courage à revendre. Et la presse le suit, l'encourage car sa cuisine est marquée par la simplicité, les goûts justes et la régularité. C'est là, à deux pas du Bois de Boulogne, qu'il se forge la plus belle clientèle de Paris. Chez lui, la cravate n'est pas obligatoire comme chez Maxim's ou à la Tour d'Argent. Sa clientèle est le fruit de ses nombreuses amitiés. Déambulant de la cuisine à la salle pendant le service, Savoy voit tous ses fidèles, le professeur Khayat, Francis Weber, l'avocat Soulez Larivière... qui retrouvent la légèreté et les saveurs de l'enfance: les huîtres en nage glacée, le foie gras cru au sel gris, le bar en écailles grillées aux épices douces, les artichauts qui donneront naissance à la fameuse soupe aux truffes et parmesan, escortée de la brioche farcie à la truffe —une assiette d'anthologie classée aux États-Unis comme un des dix meilleurs plats du monde. L'enfant de Bourgoin-Jallieu devient le leader avec Joël Robuchon de la génération montante des chefs de demain.



À la Monnaie de Paris, soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes  
© Laurence Mouton

C'est en décembre 1986 qu'il rachète le fonds de commerce du Bernardin, rue Troyon (75017) à Maguy et Gilbert Le Coze, deux bretons, la sœur et le frère, qui ont su capter la plus chic clientèle de Paris. Gilbert est le Paganini de la cuisine poissonnière, un maître des cuissons à la seconde près —ah ces grosses langoustines à peine saisies!

C'est là, dans cette enfilade de salles à manger décorées d'œuvres d'art car Savoy est devenu un collectionneur avisé, qu'il décrochera la troisième étoile en février 2002, dix années de patience et d'attente: même Joël Robuchon est révolté par l'injustice et la lenteur du guide rouge. Cela n'a pas empêché Savoy de créer des enseignes dans la capitale: le Chiberta à 50 mètres des Champs-Élysées, les Bouquinistes sur les quais de Seine et l'Atelier Maître Albert au pied de Notre-Dame, sans oublier un grand restaurant dans un palace de Las Vegas géré par son fils —car le nom de Savoy est devenu une marque cotée dans la haute restauration mondiale.

### Coup de foudre

Mais le grand saut dans l'inconnu se fera dans les années 2010 quand un voisin, Bertrand Boullé, le persuade de venir visiter le Palais de la Monnaie de Paris, sur le quai de Conti, qui est en pleine rénovation.

Pour Savoy, c'est le coup de foudre. Après un grand escalier monumental, on pénètre dans un appartement de onze fenêtres, ouvert sur la Seine, le Vert Galant, le Pont des Arts, le Louvre, la Samaritaine en travaux —c'est le Paris légendaire, historique que Savoy découvre éberlué au cœur de la capitale, à côté de l'Académie française. L'émerveillement est absolu, renforcé par les commentaires de Jean-Michel Wilmotte, l'architecte et ami de Guy Savoy: c'est un cadeau du ciel.

Au début 2015, après des travaux sans fin, Savoy transfère son équipe —comme on dit au rugby— dans le somptueux Hôtel de la Monnaie, un véritable hymne à la beauté de Paris préservé.



À la Monnaie de Paris, raie refroidie au caviar, petit ragoût breton © Laurence Mouton

Le maître souriant, présent aux deux services, décrit les plats du moment: le homard rôti aux lentilles coraillées, la raie refroidie au caviar, mariage noble-rustique, le pigeon de Vendée cuit façon barbecue, le magnifique saumon figé sur la glace, découpé brûlant en salle, les asperges blanches aux saveurs bretonnes, la classique soupe d'artichauts, un must absolu, l'admirable lièvre à la royale, chef-d'œuvre rehaussé par un verre de Sauternes, la farandole de desserts de saison, le fraisier aux fraises fraîches et le millefeuille à la vanille que l'on entend craquer sous la dent.

Disons-le, la partition de Savoy a été métamorphosée, amplifiée par le décor et la noblesse de ce lieu de mémoire. La première place dans cette Liste 2016 paraît méritée: c'est l'artisanat du rêve signé d'un génial artiste des douceurs supplémentaires pour qui le grand restaurant est l'un des derniers lieux de civilisation à la française. Où s'arrêtera le cuisinier préféré des Troisgrands?

### Ses adresses :

#### La Monnaie de Paris

11 quai de Conti 75006 Paris. Tél. : 01 43 80 40 61. Déjeuner à 110 euros, menus à 385, 390 et 490 euros. Carte de 150 à 220 euros. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Voiturier.

#### Le Chiberta

3 rue Arsène Houssaye 75008 Paris. Tél. : 01 53 53 42 00. Déjeuner à 49 euros, menu spécial Huîtrade à 68 euros, 110 et 165 euros (avec les vins). Carte de 95 à 110 euros. Fermé le samedi au déjeuner et le dimanche.

### Les Bouquinistes

53 quai des Grands Augustins 75006 Paris. Tél. : 01 43 25 45 94. Menus au déjeuner à 29 et 36 euros, le soir à 44 euros. Carte de 70 à 86 euros. Pas de fermeture.

### Atelier Maître Albert

1 rue Maître Albert 75005 Paris. Tél. : 01 56 81 30 01. Menus à 28, 35 et 70 euros (six assiettes). Carte de 58 à 75 euros. Cuisine à la broche. Fermé samedi midi, dimanche midi. On sert tard.



#### A LIRE AUSSI

Que mange-t-on dans les Ateliers parisiens de Joël Robuchon?  
(<http://www.slate.fr/story/130253/que-mange-ateliers-parisiens-robuchon>)

Lire l'article (<http://www.slate.fr/story/130253/que-mange-ateliers-parisiens-robuchon>)

### [Le Palmarès 2017 de la Liste \(https://www.laliste.com/fr/laliste/world\)](https://www.laliste.com/fr/laliste/world)

1. **Guy Savoy**, ancien apprenti chez les Troisgros, chef trois étoiles à la Monnaie de Paris, propriétaire de restaurants et bistrotts dans la capitale et gérant d'une table d'exception à Las Vegas.
2. **Kyo Aji** de Kenichiro Nishi à Tokyo, cuisine Kaiseki.
3. **Le Bernardin** à New York, trois étoiles au fameux restaurant de poissons de Maguy Le Coze et du chef Éric Ripert, sacré Meilleur Cuisiner des États-Unis.
4. **El Celler de Can Roca** (Gérone, Espagne). Les trois frères Roca, Joan, Josep et Jordi, se maintiennent en haut du classement européen. Plein tous les soirs pour un an.
5. **Alain Ducasse au Plaza Athénée** à Paris. Le grand chef trois fois trois étoiles en Europe a modernisé sa manière de cuisiner, axée sur les légumes, les poissons, la naturalité et les circuits courts. Une atmosphère de vrai raffinement à la française dans un palace historique.
6. **Osteria Francescana**. Une partition italienne au style original et très personnel de Massimo Bottura, chef star de Modène en Italie, reconnu par ses confrères transalpins.
7. **Kyubey** à Tokyo. Le chef Yosuke Imada est considéré comme le maître vénéré du sushi. Poissons de rêve et additions raisonnables.
8. **Jean-Georges** à New York. Dans la Trump Tower, les spécialités de l'Alsacien Vongerichten, un as de la fusion food aux saveurs rares.
9. **Restaurant de l'Hôtel de Ville** à Crissier (Suisse). Franck Giovannini, successeur du regretté Benoît Violier, propose un répertoire culinaire d'un classicisme inégalé en Suisse, gibiers jamais dégustés ailleurs.
10. **Hôtel des Trois Rois, le Cheval Blanc** à Bâle. Dans le plus ancien palace d'Europe, le récital très français du chef Peter Knogl, influencé par les accents d'Asie et de Méditerranée.
11. **Régis et Jacques Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire). La célébration subtile des produits locaux: cèpes, lentilles vertes, viandes d'AOC et fromages. Un pèlerinage en moyenne montagne qui vaut le voyage.
12. **L'Assiette Champenoise** à Tinquex, près de Reims. La grande réussite d'Arnaud Lallement, disciple d'Alain Ducasse, chantre des cadeaux de la nature et du champagne à la moustille perlante.
13. **Joël Robuchon** à Tokyo. Il a été le premier à imposer la perfection classique française au service des produits de saison travaillés avec la main de l'artisan. Le souffle du génie, proche de la perfection.
14. **Da Vittorio** à Berusaporto. Près de Bergame, la cuisine élégante, classique et moderne des deux frères Cerea, à l'ombre des collines lombardes. Une ode à la mer nourricière.

Tout cela est accessible depuis une application mobile multilingue qui permet de réserver des tables.

À lire : *Savourer la vie* de Guy Savoy. Souvenirs joyeux, texte brillant de Jacques Pessis. Éditions Flammarion. 19 euros.