



Dans les coulisses du restaurant de Guy Savoy : «Les femmes composent un tiers de ma brigade, dit le chef couronné. Elles sont plus appliquées et constantes que les garçons.» Philippe Petit/Paris Match

×Close

Classé premier parti les 1000 meilleurs, Guy Savoy garde la toque froide.

C'est le verdict de «La liste». Autrement dit, la bible de la gastronomie. Ce classement fait sa cuisine perso avec pour ingrédients les évaluations en ligne et celles des guides: 400 sources sont sélectionnées. Mixez le tout et servez chaud: au menu, cette année, Guy Savoy. Collectionneur d'étoiles, de toques, de coqs, d'assiettes, [Guy Ier règne sur un des plus beaux lieux de Paris, La Monnaie, 11, quai de Conti](#). Le temple du métal précieux est devenu «the» table. Sur la carte, des plats «Innovations et inspirations » où les saveurs se mêlent aux couleurs. Du grand art dans l'assiette.

Paris Match. Votre établissement a été désigné le meilleur du monde. Quelle émotion cela vous procure-t-il?

Guy Savoy. Il ne s'agit pas d'un titre individuel. C'est toute l'équipe du restaurant qui est récompensée. On peut comparer la hiérarchie établie par 'La liste' au classement ATP en tennis. Plus on gagne de points dans les guides et les articles de presse, plus on grimpe vers le sommet. C'est comme si nous avions été sacrés champions du monde. [Sourire.]



Son équipe au complet sur les toits de La Monnaie de Paris: le Louvre en toile de fond, la coupole de la bibliothèque Mazarine à gauche. © Philippe Petit/Paris Match

Une belle image pour un ancien joueur de rugby...

J'ai appris du rugby qu'il faut, avec des gens très différents, dont les qualités sont diverses, composer l'équipe la plus homogène possible, où l'on a besoin de tous pour être forts. Chacun son rôle: les avants sont en cuisine et les trois-quarts en salle. Chaque table est une action de jeu. Je tiens le poste de capitaine entraîneur pour animer, dans le sens premier du terme. C'est-à-dire donner une âme, insuffler un même esprit, afin de livrer deux matchs par jour, au déjeuner et au dîner.

'La liste' fait la synthèse des notes de plus de 400 références. Vous avez 3 étoiles au Michelin, 5 toques chez Gault & Millau, vous êtes table d'excellence pour le Bottin gourmand... Vous obtenez ainsi la note de 99,75 sur 100. Le calcul vous paraît-il cohérent?

Les experts font la moyenne de toutes les appréciations au niveau mondial. Ils parviennent à faire de l'objectif avec du subjectif. Comme nous faisons carton plein dans tous les guides et que le transfert du restaurant de la rue Troyon à l'hôtel de la Monnaie, en mai 2015, a fait beaucoup parler de nous dans la presse, le résultat semble logique.

"

Métamorphoser quelque chose en un moment de plaisir, c'est un kif!

"

Certains disent que le vrai talent en cuisine est la longévité. Vous avez 63 ans et vous êtes derrière les fourneaux depuis quarante-sept ans. Toujours passionné, jamais lassé?

La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire. Métamorphoser quelque chose en un moment de plaisir, c'est un kif !

La particularité de votre métier est de procurer un bonheur évanescent, qui ne dure que dans le souvenir. Quel défi!

Un client m'a joliment dit, un jour, que j'avais su rendre l'éphémère inoubliable... J'accepte le compliment mais j'ai la chance de travailler dans les meilleures conditions. J'ai 40 personnes dans ma brigade. Une vingtaine forme le reste de l'équipe. Je veux rendre hommage à ceux qui bossent autant que nous, sinon plus, et qui n'ont pas la reconnaissance. Ma mère appartient à ces gens qui ont travaillé souvent de façon

inhumaine pour tenir leur établissement. J'ai beaucoup d'admiration pour elle et pour eux. Quand j'ai appris la nouvelle, je l'ai appelée. Elle m'a répondu: 'Quelle belle journée!' Une récompense est aussi un moyen de faire plaisir à ceux qu'on aime.

Votre père était jardinier. Léonie, votre mère, tenait la buvette du terrain de boules de Bourgoin-Jallieu, qu'elle a transformé en restaurant renommé. Malgré la dureté du métier, elle vous a transmis le feu sacré. Quel a été le déclic?

J'avais 5 ans. Elle m'a proposé de préparer des langues de chat. On a mélangé du sucre, du sel, de la farine, du beurre, des oeufs. On a fait des petits boudins qu'on a déposés sur une plaque. Quand on les a sortis du four, ils étaient encore mous mais, quelques instants plus tard, ils étaient croustillants et prêts à manger. A l'époque, il m'arrivait de regarder 'La piste aux étoiles', où il y avait des prestidigitateurs; mais pour moi, la vraie magie, c'était ce que faisait ma mère. Le lendemain, je me suis dit que je serais cuisinier.

Votre parcours est un joli pied de nez à vos professeurs qui, lorsque vous aviez 16 ans, vous prenaient pour un rebelle sans avenir.

Une psy avait dit : 'L'élève Guy Savoy n'est pas fait pour aborder un métier manuel, et surtout pas dans l'alimentation.' Je m'ennuyais à l'école. J'ai vite compris que ma journée était rythmée par des points culminants: le petit déjeuner, avec les confitures de ma mère, la pomme de la récré, que mon père avait cueillie et glissée dans mon cartable. Et, quand je rentrais à la maison, je me disais: 'Qu'est-ce qu'on va manger?'

Heureusement que le rebelle s'est entêté...

Oui, tout en ayant beaucoup de doutes. Je me disais: 'Et s'ils avaient raison? Notre métier, qualifié, à tort de manuel - il faudrait plutôt dire gestuel, car c'est la maîtrise du geste qui est importante -, avait été ringardisé. J'avais peut-être un peu honte, à l'époque, de suivre cette voie. J'ai fait mon premier apprentissage à la pâtisserie de Bourgoin-Jallieu. La boutique se trouvait sur la place de l'église. De l'autre côté, il y avait une épicerie. Un jour, M. Marchant, mon maître de stage, m'a demandé d'aller chercher des citrons car nous en manquions. Je me suis changé pour traverser la place, pour ne pas montrer que j'étais apprenti pâtissier... Quand je suis entré chez les frères Troisgros, j'ai eu moins d'appréhension.

"

Je ne suis rien d'autre qu'un aubergiste

"

L'époque a changé. Aujourd'hui, les cuisiniers sont des stars. Quelles réflexions cela vous inspire-t-il?

Les clichés qui portaient préjudice à notre métier ont disparu, mais le danger serait de se prendre pour des artistes. Il y a un côté besogneux dans notre profession. Nous faisons de l'artisanat. On ne change pas l'heure du déjeuner ni du dîner. Je ne suis rien d'autre qu'un aubergiste. L'auberge est l'endroit où le voyageur vient se réconforter. Le vrai défi est de nourrir, mais aussi de recevoir et requinquer les convives. A chaque repas, c'est l'heure de vérité: est-ce bon ou pas? Le reste n'est que du pipeau. Si je devais tenir la buvette du stade de rugby de Bourgoin-Jallieu, je le ferais!

Votre brigade comporte presque autant de filles que de garçons. La parité est-elle un parti pris?

Non, elle reflète l'évolution de notre métier, qui attire et suscite des vocations. Nous avons aussi une quinzaine de nationalités représentées. La cuisine n'a pas de passeport. La gastronomie française est inspirante, mais elle a aussi permis de faire découvrir aux autres cuisines du monde qu'elles avaient de la valeur. Ici, j'ai instauré une tradition. Tous les vendredis matin, un des employés prépare le petit déjeuner, qui doit refléter sa culture d'origine. Le dernier en date était concocté par un Anglais. Nous avons goûté un pudding millésimé, un an d'âge. C'est bien que les autres sachent que ça existe, et cela démontre que les étrangers n'ont pas de complexes à avoir.

Dans votre cuisine, on n'entend pas un cri et le 'oui monsieur' remplace le 'oui chef' traditionnel. Pourquoi?

Les cris et les reproches sont interdits, sauf pour moi. [Rires.] Je n'envisage pas de faire un joli travail sans dignité. Si l'on est courtois et respectueux, tout est possible.

Comment vous ressentez-vous?

La marche est la meilleure régénération. Elle rend mon esprit disponible. Je fais un périple d'une semaine, une fois par an, avec un groupe de six amis. Le premier reliait Le Puy-en-Velay à Conques, puis nous avons sillonné l'Alsace, la Toscane... Nous avons parcouru 250 kilomètres sur le chemin des douaniers en Bretagne, relié Interlaken à Gstaad en Suisse. Là, j'en ai bavé. J'ai compris que j'avais 15 kilos de trop! [Rires.] Ce genre de balade donne lieu à des spectacles paradisiaques. Je me souviens d'une crête que nous avons baptisée Marmotteland. C'était à l'époque où les marmottes préparent leur nid pour l'hiver, et les petits jouaient autour. Forcément, c'est inspirant!

Ces confidences montrent que vous avez de l'humour, y compris sur vous-même. En guise de clin d'oeil, vous avez doublé un critique culinaire dans le dessin animé 'Ratatouille'. Racontez-nous cette expérience.

Je n'avais qu'une réplique à dire. Le maître d'hôtel me demandait si je voulais goûter le foie gras. Je devais répondre: 'Son foie gras, on le connaît. Est-ce que le chef n'a pas préparé quelque chose de nouveau, aujourd'hui?' J'ai recommencé la prise cinquante fois. Après la sortie du film, une famille indienne, de passage en France, est venue dîner au restaurant car les enfants, fans de 'Ratatouille', avaient appris que j'avais doublé l'un des personnages!

"

Le matin, dans mon bureau, il faut que je cogne

"

Dans votre emploi du temps trépidant, vous accordez-vous un moment qui n'appartient qu'à vous?

Une heure de kung-fu au moins trois fois par semaine, depuis quatorze ans. Le matin, dans mon bureau, entre 10h30 et 11h30, il faut que je cogne. J'ai un coach exceptionnel. Un Suédois qui étudie la philosophie et enregistre des albums de rock. J'aimerais qu'il m'apprenne à jouer de la guitare.

On dirait une réplique de Michel Audiard.

Je suis fan! 'Les tontons flingueurs' est mon film culte. C'est un pan de la culture française qu'il ne faut pas oublier.

En parlant de références françaises, depuis votre installation à La Monnaie de Paris, vos clients ne viennent-ils pas goûter un peu de l'histoire de France en même temps que vos plats?

A travers les fenêtres, vous voyez Paris. Le Louvre, le pont des Arts, le pont Neuf, la Samaritaine, l'Institut de France, le Vert Galant... Le charme a agi sur moi. J'ai eu un coup de foudre quand je l'ai visité en 2009. Il s'exerce aussi sur les gastronomes qui viennent ici.

L'homme a besoin d'une tanière pour appuyer sur le bouton pause. Quelle est la vôtre?

Une cabane de montagne, à 1600 mètres d'altitude, alimentée par l'eau de source, où l'électricité est la seule chose qui me relie à la civilisation.

A lire aussi : [La gloire de nos chefs](#)**Vous êtes apprécié de la terre entière. Ce classement le démontre. Avez-vous des détracteurs?**

Si je n'en avais pas, je n'aurais pas de style. J'ai suffisamment de gens qui m'aiment pour ne pas m'embêter avec ceux qui ne m'aiment pas. Et puis, il faut bien que mes confrères aient des clients. [Eclat de rire.] Je plaisante.

A lire aussi : [Les meilleurs ambassadeurs de France](#)**Maintenant que vous avez touché au firmament, de quoi pouvez vous encore rêver?**

L'année dernière, nous étions 4e au classement de 'La liste' et étions les premiers Français. J'avais dit à mon équipe: 'Pour la prochaine édition, il faut être au sommet.' Aujourd'hui, nous y sommes. Le pari, maintenant, est d'y rester.

Selon vous, quel est vraiment le meilleur restaurant du monde?

Celui de ma mère!