

Guy Martin

LE GRAND VÉFOUR

En bordure des jardins du Palais-Royal, c'est l'une des plus belles institutions de la gastronomie française que le Chef étoilé Guy Martin a investi il y a plus d'un quart de siècle avec une certaine complicité et une certaine fierté du "travail accompli". Le Grand Véfour, ce lieu emblématique qui a vécu des siècles de la gastronomie relié aux événements littéraires, artistiques et politiques de son époque, rejoint l'Histoire au présent.

Plus de vingt-cinq ans d'amour

Quand on lui demande quel regard il porte sur ces années de gastronomie au sein d'une des plus emblématiques salles à manger de Paris, Guy Martin compare un peu sa cuisine à l'art contemporain. Comme une matière noble en perpétuel mouvement. Pas figée, au contraire : elle est bien vivante et suit l'air du temps.

Anticipant le marché, participant largement aux prises de conscience. *"Il y a toujours des éleveurs, des cultivateurs, des pêcheurs et parmi eux surtout, des jeunes qui s'installent et veulent bien faire. Je les accompagne depuis mes débuts dans cette démarche. Je n'oublie jamais la responsabilité que j'ai vis-à-vis d'eux"*. Ce sont ses origines paysannes qui lui ont inculqué les valeurs de la terre et appris qu'elle avait des cycles... *"Je viens de la Savoie et en montagne, on ne triche pas"*.



Faisant fi des modes, veillant à ne surtout jamais dénaturer le produit, Guy Martin n'oublie pas d'être généreux. Dîner au Grand Véfour doit être une fête ! *"J'aime l'idée de recevoir les Cocteau et Colette d'aujourd'hui, des jeunes qui ont parfois cassé leur tirelire pour s'offrir un repas dans cet établissement qui a vu passer le tout Paris depuis la Révolution. Chaque client est unique : Je ne cuisine pas pour des numéros de table mais pour des hôtes aux sensibilités différentes. Je suis toujours fasciné de constater comme un même plat peut être reçu très différemment selon l'émotion présente. Le voyage est différent pour chacun et ça peut aller parfois très loin"*.

Le style Grand Véfour

Depuis 2020, le chef a souhaité revenir à l'origine du Grand Véfour, le Café de Chartres avec son effervescence, comme un cœur qui battait dans les Jardins du Palais Royal. Pour la première fois aussi dans l'histoire du Grand Véfour, dès les beaux jours, les terrasses du péristyle s'ouvrent sur les jardins du Palais Royal.



La confiance en soi, indispensable pour durer ? Pas seulement. Il faut savoir aussi s'approprier l'histoire des lieux et la réinventer. Durer en cuisine, c'est aussi ne pas calculer, être toujours attentif, à l'écoute et... sans doute vivre de grands vides. Enfin, la longévité c'est une question de sérieux et une certaine élégance qui traverse les années. Pas de service guindé donc, mais une vraie disponibilité. Illustrant la première noblesse du métier : rendre les gens heureux. Avec comme leitmotiv l'envie et la passion.

Une transmission de plus d'un quart de siècle

Parce qu'une brigade, c'est aussi une aventure humaine. Il ne peut y avoir de table à ce niveau sans une belle alchimie en cuisine, des liens et une confiance indéfectibles qui se tissent. « *Malgré le mélange d'ingrédients, une recette est une unité* » souligne le Chef.

Une façon pour le Chef de redistribuer à son tour ce qu'il a reçu, lui qui a commencé comme pizzaiolo. *"Il y a peu de métiers dans lesquels on peut réaliser ses rêves. Or, nous avons la chance de pouvoir transformer le produit : c'est extraordinaire donc il ne faut pas laisser passer cette chance. C'est pourquoi, je demande toujours à mes jeunes quels sont leurs rêves..."*. Gérer des hommes et une entreprise avec le bon sens "paysan", cela revient aussi garder une forme de recul et de fraîcheur.

"En 25 ans, le Grand Véfour a servi des Présidents de la République, les plus grands peintres et architectes, des figures légendaires comme Roger Moore, Paul McCartney ou Marianne Faithfull... Chaque visite est un souvenir presque aussi fort que lorsque j'ai reçu 80 artistes français d'un coup, venus fêter les 80 ans de Jean Marais" confie le Chef.

Le Grand Véfour, l'histoire d'une légende

Séduit par le cadre XVIII^e et l'histoire des lieux – le concept même du restaurant est né ici, juste après la Révolution Française – le chef étoilé a depuis acquis cet ancien « Café de Chartres ». Le rendez-vous historique du Tout-Paris de la vie politique, artistique et littéraire.

En 230 ans, de brasserie chic en table adoubee par Bonaparte et Joséphine, Mac Mahon, George Sand, Victor Hugo, puis Cocteau, Guitry, Aragon, Sartre et Colette, cette adresse a su s'imposer comme le symbole de la grande tradition culinaire française.

Une cuisine de haute volée qui trouve écrien en salle, dans une ambiance feutrée et intimiste, à peine troublée par le spectacle de reproductions d'allégories de femmes, de jeux de miroirs mercurisés et d'hommages aux illustres qui avaient ici leurs habitudes... Aujourd'hui, c'est à la fois son excellence et sa personnalité qui font de cette adresse l'un des fleurons de la prestigieuse famille des Relais & Châteaux.

Itinéraire d'un enfant gâté



Né à Bourg Saint Maurice, rien ne prédestine Guy Martin à la gastronomie, même si l'enfant est sensible aux saisons, à ce que la nature peut offrir, et aux joies familiales qui trouvent résonance autour des plaisirs de la table. Adolescent, il s'extasie autant devant Monet et sa recherche de la lumière que devant l'audace novatrice des Rolling Stones.

Le hasard fait bien les choses : en parcourant la Gastronomie Pratique d'Ali-Bab, le pizzaiolo se met alors en tête d'expérimenter seul, la plupart des recettes. S'ensuit une première place dans un restaurant d'Annecy, le premier déclic. Il réalise que la cuisine est un vivier d'émotions, il a trouvé sa voie.

A 23 ans, sa carrière prend racine chez Relais & Châteaux, au Château de Coudrée (74), puis au Château de Divonne (01) dont il ne tarde pas à devenir le directeur, puis chef des cuisines à 26 ans seulement. Il obtient une première étoile six mois après son arrivée et la seconde en 1990.

Une année décisive, puisque Jean Taittinger lui propose alors de piloter les cuisines du Grand Véfour. Il s'installe derrière le piano le 1er novembre 1991. Depuis, les récompenses se multiplient : élu chef de l'année en France et à l'étranger, classé parmi les sept meilleurs du monde, il a notamment été élu Chef du XXI^e siècle au Japon. Cette année, pour le Prix « Eric Verdier – Culture & Goûts » a consacré le Grand Véfour parmi les 20 plus grands restaurants au monde. Celui qui aurait pu embrasser une carrière de guitariste a choisi de devenir un inépuisable explorateur de saveurs, à la recherche de l'ultime émotion, celle dont Mozart disait : « *Je cherche les notes qui s'aiment* ». Le Chef Guy Martin les a trouvées, dans le sublime hommage qu'il rend chaque jour à la nature.

"J'ai choisi la cuisine sans aucune filiation dans ce métier, uniquement parce-que c'est un moyen de s'exprimer, de donner. Et parce que la cuisine m'aide à vivre." Guy Martin.

L'esprit d'équipe

« *On est un bon chef quand on a une bonne équipe* » n'oublie pas Guy Martin. En route vers le sommet, le chef a su s'entourer des meilleurs et gagner leur confiance. Faire de sa brigade une famille, à qui il offre la possibilité de « s'exprimer, dans la fierté du travail accompli ». Toutes les idées sont bonnes à écouter pour se renouveler à condition de toujours garder à l'esprit la sincérité du travail réalisé. « *Et le renouveau, c'est ce qui permet de durer* » conclut le chef.

"Guy est la preuve que l'on peut partir de la base et arriver au sommet sans n'avoir jamais fréquenté les grands maîtres." Paul Bocuse.

www.grand-vefour.com