

À

LA TABLE

D'un grand chef





GUY MARTIN

un artiste aux fourneaux !

S'il est un chef atypique dans le paysage de nos grands cuisiniers actuels, c'est bien Guy Martin, tant par son approche à la fois de la cuisine et des arts que par sa philosophie de la vie et son incroyable simplicité !

Par ailleurs, on ne peut que rester muet d'admiration devant le chemin qu'il a parcouru pour aboutir, à seulement 45 ans, aux commandes du Grand Vefour à Paris, un des fleurons de la gastronomie française. Pour savoir s'imposer dans un établissement comme celui-là

- c'est-à-dire un lieu chargé de toute l'histoire du patrimoine culturel de la capitale française, donc tout le contraire d'un lieu ordinaire -, il faut posséder un immense charisme et une personnalité peu commune, mais également savoir faire passer un message au visiteur.

Dépasser le mythe qui l'entoure pour rendre le Grand Vefour à la réalité sans le dénaturer, seul Guy Martin pouvait le faire, lui qui a su, en onze années de patient et méticuleux travail culinaire, conserver ses lettres de noblesse à ce lieu d'exception.





“ La cuisine **c'est un théâtre** mais ce n'est pas du cinéma ! ”



Ne nous attendons donc pas de la part de ce chef à des préparations hautement scientifiques, aux noms évocateurs de mille sensations aussi énigmatiques qu'ingénieuses.

Non, cela ne ressemblerait pas à ce chef qui, comme il le dit lui-même, « n'a pas besoin de se créer un personnage » car il sait trop bien qui il est, d'où il vient, ce qu'il offre, ce qu'il doit faire, et qui n'utilise aucun subterfuge dans l'exercice quotidien de son art.

Car c'est bien d'art qu'il s'agit, et doublement si l'on écoute avec quel talent il allie la cuisine à la peinture et à la musique.

En effet, Guy Martin dit que ses deux passions "d'origine", les arts plastiques et le rock and roll, furent les facteurs déclenchants de son entrée en cuisine et le point de départ de la réussite qu'il vit aujourd'hui.

Merveilleuse démarche, extraordinaire philosophie de vie : la musique, la peinture et la bonne cuisine qui s'allient pour réjouir à la fois le corps et l'esprit !

La composition de ses plats, évidente pour lui, est d'abord l'alliance parfaite d'aliments rigoureusement choisis chez des producteurs de confiance, à des modes de cuisine qui exaltent saveurs et propriétés gustatives.

« Cuisiner c'est communiquer... » dit notre grand chef ! Et c'est cette démarche en recherche d'harmonie et d'authenticité qui suscite l'émotion de ses clients autour de la table et l'enthousiasme de ceux qui participent à cette grande aventure d'échange et de générosité.

Le respect est une valeur fondamentale

Un des leitmotiv de Guy Martin est assurément le respect : respect de soi-même bien sûr pour aller vers le respect des autres, respect du client, respect des produits, respect des acquis culturels et gastronomiques dans un but d'approche de la perfection (puisqu'elle n'existe pas !) pour une réalisation personnelle dans une profession qui ne pardonne pas l'"à peu près" et ne gratifie que ceux qui l'approchent avec... respect justement !

Des expériences professionnelles aussi glorieuses que variées

S'il est vrai que Guy Martin n'est pas diplômé d'une école d'hôtellerie de grand renom, il n'en a pas moins fait un chemin remarquable dans des établissements aussi variés que prestigieux (puisque presque tous "Relais et châteaux") comme chef de cuisine, après avoir commencé sa carrière comme pizzaiolo en Haute-Savoie. Sans aucun doute, sa simplicité et son humilité actuelles sont les fruits d'une constance dans la recherche du mieux, sans jamais sacrifier ses origines, avec toujours en fond la volonté de se dépasser pour se réaliser dans un métier qui fait plaisir.

Mais Guy Martin, distingué en 1984 de la reconnaissance des meilleurs guides avec un 16/20 au Gault et Millau et son premier macaron au Michelin l'année suivante, a vu sans cesse s'agrandir la liste des titres mérités qui viennent couronner son talent.



De "Meilleur chef de l'année" pour le Champé-rard en 2000 et pour le World Master Arts of Culinary, en passant par le troisième macaron au Michelin en 2000, ou "Meilleur chef de l'année" en 1999 au Gault et Millau, on ne pourrait tous les citer sans devenir fastidieux ! Notons tout de même une décoration de Chevalier dans l'Ordre des Arts et Lettres en 1997, une décoration de Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques en 2000 et une toute récente de Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur en janvier 2003, qui viennent appuyer sa démarche culturelle dans les travaux annexes à son métier de cuisinier. En effet, Guy Martin ne se contente pas d'être derrière les fourneaux, il officie également, plume à la main, en réalisant des ouvrages culinaires puisque cinq ouvrages sont actuellement issus de son savoir, et que deux nouveaux sont en préparation. Guy Martin participe également à des activités culturelles destinées aux enfants au sein d'ateliers du goût dans les écoles, à des conférences, à des travaux de recherche sur l'histoire de la gastronomie comme sur l'évolution du comportement alimentaire. Finalement, si on osait la métaphore, on dirait bien de notre grand chef au piano, qu'il est en passe de devenir un chef d'orchestre... car il excelle de manière égale dans tous les domaines auxquels il touche !

RESTAURANT LE GRAND VEFOUR
17 rue de Beaujolais - 75001 Paris
Tél. 01 42 96 56 27 - Fax 01 42 86 80 71
grand.vefour@wanadoo.fr

RECETTE

Filet d'agneau jus et côtes fumés, petit ragoût de topinambours et rognon à la sauge

POUR 4 PERSONNES

2 carrés d'agneau 6 côtes
1 rognon d'agneau
500 g de topinambours
4 marrons cuits

2 feuilles de sauge ciselée
20 cl de jus d'agneau
40 g de beurre

Croûte de sauge :
50 g de beurre
50 g de chapelure
10 g de feuilles de sauge ciselées
sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

- > Parer les carrés d'agneau, manchonner les côtes. Détacher le filet des côtes sur toute la longueur. Fumer dans un fumoir les côtes des carrés et 15 cl de jus d'agneau. Tailler chaque filet en deux. Eplucher les topinambours, en réserver 4. Cuire le reste à l'eau salée, les égoutter, les mixer pour les réduire en purée, passer au tamis.
- > Monter la purée avec 20 g de beurre, rectifier l'assaisonnement. Tailler les 4 topinambours en dés de 3 mm de côté. Ôter la graisse autour du rognon, le fendre en deux dans l'épaisseur, le tailler en cubes comme les topinambours. Réduire le jus d'agneau fumé aux 3/4, le monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

CROÛTE DE SAUGE

- > Ramollir le beurre en pommade, le mélanger avec la chapelure, la sauge ciselée, sel, poivre. Etendre le mélange au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur. Réserver au frais.
- > Une fois durcie, couper la croûte en rectangles de la taille des filets d'agneau. Dans une poêle, colorer les filets d'agneau et les côtes sur

toutes les faces dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Cuire au four 3 mn à 200 °C.

- > A la sortie du four, tailler les côtes une à une, poser sur chaque filet d'agneau un rectangle de croûte de sauge. Passer le tout sous la salamandre pour faire colorer la croûte.
- > Dans une poêle, chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire revenir les dés de topinambour, sel, poivre pendant une minute. Ajouter le rognon et les marrons en dés, cuire encore 1 minute, ajouter la sauge. Ajouter le reste de jus d'agneau à la purée de topinambour.

DRESSAGE

- > Sur les assiettes, dresser le ragoût de topinambour et rognon dans un cercle en bas à gauche de l'assiette. Sur la droite, dresser la purée en formant une larme avec, au milieu un trait de jus d'agneau monté au beurre. Au-dessus du ragoût quelques traits de jus, poser dessus les côtes. Placer les filets d'agneau sur le ragoût. Servir le reste de jus en saucière à part.

Recette extraite de l'ouvrage : "Recettes Gourmandes" (voir bibliographie p. 65).

