



La gastronomie "Tout Compris"

<http://www.idealgourmet.fr>

**Restaurants à Paris | Restaurants en Province | Tous nos restaurants
| Offres spéciales | Nouveautés**

Dossier Thématique

PORTRAIT DE CHEF : GUY SAVOY - RESTAURANT GUY SAVOY

Guy Savoy est au firmament. Il a obtenu la consécration suprême du Guide Rouge Michelin en 2002. Nous attendions cette troisième étoile comme lui, avec impatience. Ce Cuisinier hors pair réalise une Cuisine luxueuse et intelligente ; il est devenu incontournable dans le monde de la Haute Gastronomie.

La mise en scène du restaurant de Guy Savoy a changé à l'été 2001. Place à un nouveau décor : L'Auberge de l'An 2000. Avec l'architecte Jean-Michel Wilmotte, une idée : garder l'esprit du lieu. Des matériaux bruts : wengé, verre, cuir, des touches de jeunes créateurs, Laurent Beyne signe le beurré en verre cassé, et toujours les sculptures, tableaux et objets du Chef. Le résultat : une large touche de convivialité.

L'histoire de sa cuisine, c'est d'abord une histoire de famille. Depuis sa tendre enfance, Guy Savoy aimait manger. Les repas étaient même une forme de ponctuation de ses journées : "une manière bizarre de venir à la cuisine" dit-il.

Pour lui, manger c'était une grande priorité et au delà même du plaisir, un vrai réconfort de croquer une pomme à la récré et de rentrer déjeuner à la maison. Dès l'âge de huit ans, ses meilleurs amis sont vite devenus ceux qui appréciaient comme lui le plaisir de la table. Finalement, c'est vers douze, treize ans qu'il se met à la cuisine, pour soulager sa mère. Elle travaillait tant dans sa buvette qui au fil des années est devenue un restaurant.



Naturellement Guy Savoy quitte le lycée en fin de seconde, il s'ennuyait. Il se lance dans le métier, dans "la magie de la cuisine". Associer des produits, les marier, les cuire. Une notion de temps et de lieu comme dans le théâtre antique. De l'éphémère aussi. "Mélanger deux ou trois ingrédients, en faire des petits boudins, les mettre au four. Ça s'écarte, ça s'étale, ça devient bronzé sur le bord, ça sent le beurre, c'est magique." Avec ces mots, il arrive même à nous rendre béats devant la cuisson de simples langues de chat.

Il se dit très primaire, parce qu'il aime les sensations physiques du goût : "sentir le chaud, le froid, le tiède et puis le mou, le dur, le croustillant". Une approche charnelle de son métier.

Enfant de la Nouvelle Cuisine comme il aime le dire, il est de la génération Gault et Millau, il a pu exister à travers son métier. Terme galvaudé aujourd'hui, la Nouvelle Cuisine est surtout l'expression d'une maison personnalisée, détachée de son tournedos Rossini et autres grands classiques des Palaces Parisiens ou de la Côte d'Azur. Elle marque la naissance des vraies maisons avec tout ce que ça représente d'identité, de personnalité et de spécificité.

Chez Guy Savoy, le métier se fait avec des hommes et des femmes. 48 personnes s'affairent pour le plaisir des convives, pour le leur aussi. Complices depuis 15 ou 20 ans pour certains.

Guy Savoy s'entoure et en tire la quintessence. Une quête de la spécificité et de l'exceptionnel. Le produit avant tout : les pigeons viennent de Bretagne, les volailles de Bresse, l'agneau d'un petit boucher du pays basque.

Pour lui une seule échelle, il y a autant de noblesse dans un magnifique potiron, un beau chou ou des radis fraîchement coupés que dans un homard breton, des langoustines royales, ou des truffes.

Sur sa carte on retrouve même un plat typique de son enfance, le Sabodet, un saucisson de Lyon servi avec une salade de pommes de terre et poireaux, un plat rustique.

