

Giroud: une vie en cuisine

Notre chroniqueur gastronomique publie ses mémoires: «40 ans dans les cuisines des grands chefs»

Jérôme Estèbe

Il les appelle par leurs prénoms. Pierre, c'est Gagnaire; Marc, c'est Veyrat; Jean-François, c'est Piège. Ça peut faire un peu bizarre, voire un poil showbiz. Mais c'est la passion, et non les paillettes, qui anime notre collaborateur Alain Giroud, critique gastronomique à la «Tribune de Genève» depuis bientôt quarante ans. En quatre décennies bien actives, le journaliste a côtoyé, tutoyé, rudoyé parfois le gratin de l'art culinaire. De Fredy (Girardet), qui signe la préface, à Bernard (Loiseau), qui nous a quittés, en passant par les Passard, Chevrier, Arzak père et fille, Savoy, Troisgros, etc. Truffées d'anecdotes et de souvenirs savoureux, de plats renversants et de coups de gueule, ses mémoires, qui viennent de sortir aux Éditions Slatkine, totalisent donc un nombre d'étoiles à faire passer la Voie lactée pour une enseigne de pizzeria.

Alain Giroud n'est pas un critique gastronomique comme les autres. Il mouille la chemise. Son dada: les stages en cuisine. Loin de ne s'installer confortablement que devant son assiette, il passe aussi en coulisse, partage les fourneaux des toques illustres, en tâchant de percer leurs secrets, techniques et dadas. Beurre, crème ou huile d'olive? Hein? Fond réduit ou émulsion minute? Cette intimité avec les arcanes de la restauration de haut vol rend le livre passionnant, cela va sans dire.

On sent chez l'auteur une fascination pour ce milieu, qui dépasse largement l'intérêt professionnel ou la gourmandise. Il n'est jamais heureux que quand il se sent adoubé par les stars de la cuisine. Tout en gardant sa rigueur et son éthique journalistique. Pas facile. Alain Giroud vient d'un milieu modeste. La famille ne fréquente pas les restos. Ses premiers émois culinaires: la blanquette de veau de sa maman et le foie de veau vivement poêlé par son papa, «dans une vieille lyonnaise nettoyée avec du papier, sans une once de savon, pour qu'elle ne colle jamais». Cela ne s'invente pas.

Exaltante symphonie

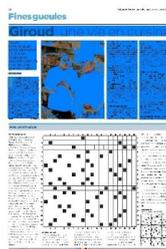
Il commence sa carrière en 1970 comme journaliste sportif, à la «TdG» déjà. Le déclin survient un soir de 1976 dans la salle à manger du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. Girardet est au piano. La symphonie se montre exaltante. Alain Giroud entame là sa «quête de la perfection culinaire». Avant de

retourner chez le maître Fredy, cette fois-ci en cuisine, le jeune journaliste fait ses armes dans les restos genevois qui comptent. Ces pages sur la scène gastronomique locale des années 80 s'avèrent d'ailleurs palpitantes, tant on y croise des chefs immenses, aujourd'hui oubliés, voire disparus. L'ombrageux Goddard du Béarn, l'inconstant Gérard Gérard Bouilloux, l'inconstant Gérard Le Bouhec, l'encyclopédique Daniel Ficht...

Colères millésimées

Alain Giroud ne s'est jamais arrêté aux frontières cantonales. Le voilà donc arpenter les plus prestigieuses cuisines tricolores, voire planétaires, où règnent des légendes aux caractères souvent plus corsés qu'un fond de veau réduit: Bocuse, Robuchon, Blanc, Adrià et cent autres. Dans cette rutilante galerie, on sent bien que l'auteur a ses petits chouchous: Marc Veyrat, Pierre Gagnaire ou Michel Bras, au hasard. Le bouquin s'achève avec quelques plats mémorables et colères millésimées. Sans oublier la rigolote postface de Sandra Mamboury, compagne et complice de ripaille du phénomène, qui énumère quelques méchantes saillies de son Alain à table. «Immangeable, ce chevreuil. Il a été assassiné deux fois: par le chasseur et le cuisinier. Pauvre bête!»

«40 ans dans les cuisines des grands chefs» Alain Giroud. Slatkine, 256 pages



Mais qui est donc ce monsieur à droite d'Alain Giroud? GEORGES CABRERA