

LE PETIT

GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
SHOPPING ET PLUS
SIAFFINITÉS
N°66 JUILLET-AOÛT 2017
GRATUIT



ART DES METS

GUILLAUME GOMEZ
Au feu de l'action



DÉCOUVERTE

AUBERGE DE CONCASTY
Là où chante
la terre...



COUP DE CŒUR

Qu'à cela
ne Dienne !



100 % ÉTÉ

COCKTAILS

Un été de toutes
les couleurs



GUILLAUME GOMEZ
AU FEU
DE L'ACTION!



VOICI L'HISTOIRE
D'UN FILS DE
BROCANTEURS
QUI, TANDIS
QUE D'AUTRES
RÊVAIENT D'ÊTRE
CHEVALIERS, SE
VOYAIT DEVENIR
CUISINIER. TRÈS
TÔT ANCRÉ DANS
LA RÉALITÉ,
À 18 ANS, IL
ENTRE À L'ÉLYSÉE.
DEVENU CHEF
DE LA BRIGADE
DU PALAIS
À 35 ANS,
IL PORTE LA
GASTRONOMIE
FRANÇAISE
AUX BOUCHES
DES GRANDS
DE CE MONDE.



© L. Blévenec

Sous les batteries de cuivres rutilants, une brigade 100 % masculine. Côté vins, une sommelière. Dans le vaste sous-sol d'inox, une ambiance calme et sereine. « Ici, on ne gère que de l'imprévu. »

C'est en avril dernier, quelques jours avant le premier tour des élections présidentielles, que la rencontre avec Guillaume Gomez a eu lieu, lors d'un repas en petit comité orchestré par Cyril Attrazic*. L'homme des imprévus – jusqu'au jour J, impossible d'être sûr de sa venue – était là pour parrainer la promotion 2017 du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher. Mais u ne fois en terre d'Aubrac, le chef très prisé de L'Élysée était à 100 % présent pour transmettre aux jeunes son amour et sa passion du métier de cuisinier.

DE PLAIN-PIED DANS LA RÉALITÉ

Son légendaire remonte à l'école primaire. Sur la photo de classe, des déguisements de pompiers, de princesses et de chevaliers avec, parmi eux, un enfant de quatre ans habillé en cuisinier. « On nous avait demandé de représenter ce qu'on voudrait faire plus tard. » À l'époque, c'était le dernier des métiers. « À 14/15 ans, il y a plus sympa. On se brûle, on se coupe et on sent le poisson. » Bon élève, Guillaume aspire pourtant à un autre enseignement que celui dispensé dans les filières classiques. Avec ses parents, il baigne dans la brocante sept jours sur sept et le travail ne lui fait pas peur. « L'apprentissage était pour moi ! C'est une voie d'excellence quand on souhaite être confronté plus rapidement aux

professionnels, aux réalités concrètes du métier. » Guillaume a eu pour atouts l'intelligence, la ténacité et la chance des rencontres. Adolescent, il entre à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) et fait son alternance à La Traversière, dans le 12^e arrondissement, avec pour maître d'apprentissage Johnny Bénariac. « J'ai découvert un nouvel univers. J'avais dû aller six fois au restaurant dans ma vie dont cinq dans la pizzeria du quartier. Je n'avais jamais vu de truffes. Et, en garçon de la ville, je découvrais aussi les légumes ! » Deux ans plus tard, il rejoint les cuisines doublement étoilées de Jacques Le Divellec, un ami de Joël Normand, chef des cuisines de L'Élysée. « Nous étions vingt, une brigade dure

chez Joël Robuchon, Alain Ducasse... Il y avait tout pour évoluer rapidement. » Guillaume cravache jour et nuit. « Au départ, je pensais rester un an ou deux. Et voilà ! C'était il y a vingt ans. »

CUISINER C'EST S'ENGAGER

Si la fonction élyséenne induit l'absence totale de routine, le jeune cuisinier s'emploie de surcroît à varier les plaisirs. Sa rencontre avec des MOF, comme Jean-Jacques Masset ou Jean-François Piège, l'oriente vers les challenges. « J'ai eu de la chance. Premier concours, première victoire. » Celle du Trophée national du Jeune Chef qu'il décroche en 1998 à Strasbourg. Six ans après, il est le

« SIMPLE, JUSTE ET VRAI ! »

avec beaucoup d'ainés. François Mitterrand venait manger toutes les semaines à sa table. » Alors, quand pour son service national, on propose à Guillaume de choisir l'Élysée ou Matignon, entre ministre et président, son cœur ne balance pas longtemps. « Parmi les anciens qui m'ont accueilli, il y en avait un qui était entré comme apprenti sous la présidence de René Coty [1954-1959]. Joël Normand, lui, avait commencé sous De Gaulle. Tous les mois, il y avait des arrivées et des départs. 15 à 20 jeunes sortis des meilleurs établissements du monde, de

plus jeune Meilleur ouvrier de France de l'Histoire de la cuisine, « À 25 ans et quelques mois. J'étais le cadet des 750 inscrits en finale à La Sorbonne. Je suis sorti premier de la demi-finale au Touquet. J'ai monté toutes les marches. Je n'avais plus qu'à pousser la porte. Je l'ai enfoncée des deux pieds en prenant tous les risques. » Parole de boxeur ! Guillaume se fait en effet remarquer dès le contrôle marchandises. Car, estimant que pour décrocher un tel titre, il faut maîtriser son stress et la technique, il part avec huit pommes pour faire huit pommes soufflées, pas

une de plus. Il fait face à une panne de tour réfrigéré en changeant sa recette de feuilletage au pied levé. *« Heureusement, il s'est développé droit. À la fin, il me restait le sel, un moulin à poivre et un œuf! On ne sait jamais, s'il y en a un de pourri. »* Son savoir-faire et son mental hors pair font de lui un grand parmi les grands.

La réussite et le faste des ors ne lui sont pas montés à la tête et ce n'est pas là la moindre de ses qualités. Comme le dit Aurélie Sartres, l'illustratrice qui signe avec lui le Carnet de chef tout juste sorti aux éditions Glénat: *« Il est simple, juste et vrai. »* Pour le chef des cuisines de l'Élysée, nourrir les autres est un acte politique. *« J'ai amené, autant que faire se peut, toutes les provenances et appellations de France, Dom Tom compris, sur les menus officiels. La gastronomie est un pan important de notre économie. 60 à 70 % des touristes viennent en France pour nos restaurants et nos produits. C'est une source d'emplois non délocalisables. »* Son engagement se traduit au travers des associations qu'il représente car Guillaume Gomez est également président des Cuisiniers de la République Française et coprésident d'Euro-Toques France. *« Notre but est la reconnaissance et la valorisation de nos produits auprès du Parlement européen, afin que les AOC ne soient pas décidées sans l'accord des professionnels. »* Il y a trois ans,

le ministre des Affaires étrangères Laurent Fabius lançait la « gastronomie-diplomatie » dont Guillaume est l'un des principaux représentants sur le terrain. *« Nous sommes deux ambassadeurs à défendre les AOC auprès des Nations Unies. Autrefois, les agriculteurs devaient s'adapter aux Chefs. On trouvait des cartes identiques de Paris à Monaco. Aujourd'hui, c'est à nous de suivre les saisons. »*

Sur la photo désormais, des chefs d'États du monde entier, « 180 à la dernière Coop 21 », des princesses, des reines et des chevaliers... de la Légion d'honneur. À leur côté, un homme à col Bleu Blanc Rouge, doté d'un large sourire. Guillaume Gomez ne rêve pas, l'Histoire est son quotidien!

→ CORINNE PRADIER

UNE DES PLUS GROSSES MAISONS DE CHEFS D'ÉTAT

De la « grande cuisine » de l'Élysée sortent 90 000 à 95 000 couverts par an. *« Notre brigade compte 28 personnes. À la Maison blanche, ils sont quatre, et deux dans les cuisines du Palais de la République allemande. Notre fonctionnement est différent. L'organisation varie en fonction des convives que l'on reçoit, quand et pour quel événement, la partie officielle, travail ou privée. Pour les grands dîners de gala, les protocoles sont abordés lors des missions préparatoires. Nous prenons en compte les interdits alimentaires (religieux, allergènes ou de goût). Nous composons le menu et le président fait son choix. Les habitudes changent tous les cinq ans. »* Quand on évoque le film Les Saveurs du Palais, Guillaume Gomez revient encore aux faits: *« Les présidents sont des hommes d'action, ils sont au-delà des caprices. »*



CARNET DE CHEF

Guillaume Gomez a longtemps refusé de figer des recettes sur du papier. *« Une recette, c'est fait pour vivre! »* C'est pourquoi ce carnet volontairement ludique comprend 52 pistes, doublées de pages vierges, que les lecteurs auront tout le loisir d'agrémenter de leurs notes personnelles. *« La cuisine doit ressembler à celui qui la fait, être en constante évolution. »* Cet ouvrage 100 % français (de la fibre du papier aux différents acteurs qui l'ont réalisé) a été librement croqué par l'illustratrice Aurélie Sartres. *« La cuisine, c'est du partage... Et rien que du partage... »*

Sorti en avril 2017 aux éditions Glénat, 14, 95 €.



Depuis une dizaine d'années, Guillaume Gomez participe au concours l'Assiette Gourm'Hand.



* Un grand merci à Jacky Ribeyre, directeur du Sacré-Cœur de Saint-Chély d'Apcher et au chef Cyril Attrazic (ci-dessus), pour nous avoir si gentiment accueilli. Nous retrouverons les deux coureurs de fond sur les chemins d'Aubrac dans un prochain numéro.

LA RECETTE SALÉE DE GUILLAUME GOMEZ

TOURTE DE LAPIN AUX ABRICOTS

pour 6 personnes

Préparation : la veille 20 minutes → Le jour même 20 minutes → Cuisson : 30 minutes et 20 minutes

1 lapin → 2 cercles de pâte feuilletée → 2 échalotes → 2 carottes → 2 branches de céleri → 100 g de trompette-de-la-mort → 10 abricots secs → 1 gousse d'ail → 1 branche d'estragon → 1/2 botte de persil plat → 1/2 litre de vin rosé → 1 l de fond de volaille → Thym, laurier → Huile d'olive → Sel et poivre

Cuire le lapin

Préparer la garniture. Éplucher les carottes, les échalotes et l'ail. Les couper en petits morceaux ainsi que le céleri branche. Couper le lapin en morceaux.

Choisir un lapin bien dodu et de couleur rose pâle. Faire attention à bien éjoindre chaque morceau et à ne pas casser les os, il risquerait d'y avoir de petits éclats.

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de lapin dans l'huile d'olive.

Quand ils sont bien colorés, sortir les morceaux et faire revenir la garniture

dans la même cocotte. Remettre le lapin et déglacer avec le rosé. Ajouter les abricots secs, le thym et le laurier.

Verser le fond de volaille à hauteur et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant 30 minutes. Débarrasser et laisser refroidir dans la sauce.

Confectionner la tourte

Égoutter le lapin en faisant attention à ne pas perdre de garniture.

Émietter la viande et la mêler à la garniture.

C'est un travail qu'il faut faire à la main afin de bien sentir le moindre petit os.

Ajouter les herbes hachées, disposer le tout dans un cercle à tarte et mettre au réfrigérateur. Quand la farce est froide, démouler dans un disque de feuilletage doré à l'œuf et recouvrir avec le deuxième disque. Bien souder les côtés, dorer à l'œuf et faire une cheminée pour que l'air puisse s'échapper.

Cuire et dresser

Enfourner la tourte à four chaud et laisser cuire pendant 20 minutes.

Une petite astuce pour que le fond de votre tourte prenne tout de suite la

chaleur, faire chauffer la plaque à vide dans le four et y déposer la tourte.



LA RECETTE SUCRÉE DE GUILLAUME GOMEZ

SOUFFLÉ MERINGUÉ À LA POMME VERTE

pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes → Cuisson : 11 minutes

1,5 kg de pommes Granny Smith → 75 g de poudre à flan → 600 g de blanc d'œufs → 180 g de sucre → Quelques gouttes d'alcool de pomme (calvados ou manzana)

Faire la compote

Éplucher les pommes et les cuire avec une goutte d'eau à couvert pendant une dizaine de minutes afin de pouvoir les mettre en compote. Les cuire avec un couvercle permet de conserver un maximum de vapeur d'eau pour éviter que cela brûle.

Préparer l'appareil

Quand la compote de pommes est cuite, en récupérer 1 kg et la mélanger avec 75 g de poudre à flan. Remettre à cuire sur le feu et porter à ébullition.

Quand cet appareil est cuit, en récupérer 360 g et monter les blancs en les serrant avec le sucre.

Cuire le soufflé

Dans des moules à soufflé bien beurrés, mettre de l'appareil jusqu'au bord et lisser à la spatule. Décoller les bords au doigt et mettre à cuire à four chaud (190 °C) pendant 11 minutes.

