



FRANÇOIS BAYROU Non à l'Europe autoritaire

Nos ancêtres les Francs **PAR PASCAL QUIGNARD**

www.marianne.net

N° 1018 Du 7 au 13 octobre 2016

Marianne



DOM: 4,50 € - BEL: PORT CONT. (TA. ESP. LUX. AND. 4,10 € - IRL. NL. 4,40 € - MAY. 5,10 € - SPA. D. A. 5,50 € - CAN. 7,50 \$CAN - MEX. 30 \$MEX - TUR. 4,40 TL - CH. 5,10 CHF - JAPON: 800 YEN - NOU. 700 XPF

M 01392 - 1018 - F. 3,50 €



- Le livre événement de **Caroline Fourest**
- La réponse de Valls à Macron • Le coup de gueule d'Alain Finkielkraut...

LAÏCITÉ

UN COMBAT FRANÇAIS

CONTRE

- Le danger communautariste • Le laxisme d'Obama et le modèle anglo-saxon • L'influence des islamo-gauchistes

POUR LE MEDEF, LES PRUD'HOMMES, C'EST LE JACKPOT

KIM KARDASHIAN LES DESSOUS D'UN BRAQUAGE GONFLÉ



EMPLOI LES 35 H PLUS EFFICACES QUE LE CICE

MEILLEUR MAÎTRE D'HÔTEL 2016

FRANÇOIS PIPALA OU LES DÉLICIES D'UN GRAND SERVICE

La magie d'un restaurant passe aussi par la façon dont on y est reçu et traité. Il est donc urgent que les acteurs de la salle retrouvent leur titre de noblesse. Charmes et vertus d'un métier de cœur et de saveur.

On les appelle directeur de salle, et c'est un tort, car rien n'est plus glorieux que l'expression « maître d'hôtel ». La langue française offre ainsi des nuances riches de sens que le modernisme dialectique s'empresse d'aliéner. Ainsi, le maître de l'hôtel, comme son nom l'indique, a-t-il la maîtrise du bien-être des hôtes, bien plus important que de diriger une salle, fût-elle à manger. Dans les temps anciens, hormis quelques vedettes étoilées par *le Guide Michelin* – du temps où l'institution préférait le contenu de l'assiette à son aspect –, le cuisinier n'était pas le roi. On allait au restaurant pour déguster une spécialité, apprécier une atmosphère, admirer un décor, certes, mais aussi pour y être accueilli par un personnage élégant et courtois qui s'ingéniait à transformer le repas en fête. Quelqu'un qui s'occupait de vous comme si vous étiez le seul convive présent. Les établissements les plus cotés étaient réputés pour les compétences et l'entregent du maître d'hôtel, que l'on appelait par son prénom précédé de « monsieur ». Ainsi M. Roger, à Maxim's, M. André, au Lucas Carton, ou M. Louis, chez Lasserre, furent-ils, parmi d'autres ténors, les porteurs du renom de la maison. Leur aura était telle que le propriétaire des lieux, à défaut de l'être lui-même, se tenait à l'écart. Avec ce petit supplément d'âme qui échoit à celui qui reçoit ses hôtes, c'est le maître d'hôtel, en effet, qui avait la tâche d'orchestrer le ballet du service, en animant l'équipe de salle et de veiller à ce que chaque table soit comblée. Une fois le seuil franchi, on s'en remettait à lui comme à un dispensateur de bien-être. C'était l'époque où la finition de certains plats se faisait au guéridon. Le maître d'hôtel

avait l'insigne mission de trancher le gigot ou de découper la volaille en salle, avant de dresser l'assiette devant le client, rituel rarissime qui reste l'apanage de quelques grandes maisons. Rien à voir avec le va-et-vient anonyme et monotone de braves serveurs confinés au rôle de porteurs d'assiettes. Tout souriants et attentionnés qu'ils soient, leur seul fait d'armes consiste à réciter l'intitulé du plat en décrivant, nous dirions « par le menu » (ça ne mange pas de pain), son contenu, avec des termes savants dont les cuisiniers ont le secret pour faire comprendre que leur création est aussi intellectuelle.

Paradoxe des temps, plus l'énoncé est long, plus la gamelle est vide. Le phénomène remonte à la fin des années 70, quand, encouragés par le discours Gault-Millau louant la « cuisine d'auteur », souvent associée à une « nouvelle cuisine » libérée des lourdeurs du passé, les cuisiniers voulurent briller de leur propre étoile en se plaçant sur le devant de la scène. C'est alors que les plats devinrent des « compositions » auxquelles il convenait de donner un statut artistique, en travaillant l'esthétique de l'assiette, comme un tableau, mais en cuisine, plus en salle. Privé de sa dimension culinaire, agissant dans l'ombre du chef, le maître d'hôtel s'en tint à sa fonction de serveur. Déplacé vers les fourneaux, le centre d'attraction quitta la salle désormais réduite au statut de mangeoire aménagée en casino. Pour compenser cette déperdition culturelle, car c'en est une, on fit appel aux décorateurs et aux communicants, les premiers transformant les lieux en scène de spectacle et les seconds s'assurant de la notoriété médiatique du chef. Le music-hall, l'atelier du maître et le melon sous la toque, normal pour des créateurs de génie. Le repas devint donc une séance de dégustation, version messe alimentaire, où chaque service est dédié à la gloire du dieu régnant dont la lumière irradie nos papilles. Un nouveau visage pour une autre forme de restauration, avec course à la gloire et au surendettement. Tout le



photos : périco légasse

contraire de ce qui avait valu ses titres de noblesse à une activité inscrite dans une certaine idée de la tradition française.

TALENT, RIGUEUR ET SAVOIR-FAIRE

Les grands maîtres d'hôtel participent de cette légende nationale. Représentants de l'enseigne, ils sont au contact de la clientèle du début à la fin de la représentation et leur carnet d'adresses en fait de véritables chefs du protocole. Nous n'oublierons jamais le charisme d'un Claude Bouillé, maître d'hôtel du restaurant Greuze, à Tournus, où le grand Jean Ducloux, monstre sacré du fourneau national, régalaient la Terre entière, ni celui d'Hubert Couilloud, longtemps chez Bernard Loiseau, à Saulieu, puis à l'auberge du Père Bise, à Talloires, sur les bords du lac d'Annecy, où il a dirigé son dernier service le 29 septembre 2016. D'autres leur ont succédé, avec la même passion et la même dévotion, pour nous donner toujours plus envie d'aller au restaurant. Sans les citer tous, ils s'appellent Denis Courtiade, chez Alain Ducasse, au Plaza Athénée, champion dans sa discipline, ou Fabrice Sommier, chez Georges Blanc, à Vonnas, poids lourd dans sa catégorie.

Et puis il y a le héros du jour, François Pipala, qui célébrait en mars dernier sa trentième année à l'auberge du Pont de Collonges, aux côtés de Paul Bocuse, auquel un jury professionnel réuni par le magazine *le Chef* vient de décerner le Prix du meilleur service 2016. On n'est pas le plus grand restaurant du monde sans une équipe à la

dimension de l'enjeu. Certes, autour du grand maître s'active une brigade truffée de MOF (meilleurs ouvriers de France), distinction qui honore les cuisiniers, mais dont on ignore qu'elle gratifie aussi les métiers de la salle. C'est en 1993 que François Pipala, après une démonstration ayant marqué les jurés chargés d'évaluer ses compétences professionnelles, décrocha le titre honoré par un cordon bleu, blanc, rouge. Son talent, plus encore son savoir-faire, sa rigueur et ses connaissances sont désormais indissociables du renom de l'auberge de Collonges. Et si la cuisine de Paul Bocuse est bien un monument international, la façon dont elle est mise en scène par ceux qui ont pour mission de la servir contribue à cette magie. Maître des cérémonies entouré de ses adjoints, François Pipala donne à la circonstance sa dimension de rêve. Non seulement les attentions, la bienveillance, le sens du détail, mais aussi la gestuelle proprement gourmande d'un homme qui a le métier dans le sang. A ce niveau, la vocation passe au sacerdoce sans jamais se départir de la conscience de l'artisan. Il faut voir avec quelle dextérité Pipala découpe un canard à l'orange, lève les filets, sépare les aiguillettes, et dresse son assiette avec une gestuelle de chorégraphe. L'aisance dans la parole, la classe dans l'attitude, toujours dans la réserve mais avec une présence affirmée, ce MOF mérite bien d'être reconnu pour ce qu'il représente, un marchand de bonheur. Il est donc normal que la gastronomie française rende hommage aux héros de la salle pour ce qu'ils font de mieux : donner à manger, mais aussi du bonheur. Le citoyen Pipala a bien mérité de la patrie. ■

SI LA CUISINE DE PAUL BOCUSE

est un monument international, le sens du détail - ci-dessus, découpe de canard à l'orange - de son maître d'hôtel, qui œuvre à l'Auberge du Pont de Collonges, contribue au rêve et à la magie culinaire.