



L'art de la découpe du gigot d'agneau persillé en voiture, chez Jean-François Piège à La Poule au Pot, à Paris.





# Pour la beauté du geste

x x x

La joie des restaurants tient autant à l'assiette qu'aux rites de présentation de certains plats mythiques : un art très français de mettre l'eau à la bouche. **PAR THIBAUT DANANCHER**

Et si un impact paradoxalement positif de la crise sanitaire était de refaire du restaurant un moment de dégustation, bien sûr, mais aussi un spectacle avec le ballet des maîtres d'hôtel – un peu relégués aux seconds rôles avec la médiatisation des chefs depuis Bocuse ? Dans l'histoire de la restauration, les directeurs de salle avaient donc commencé par prendre le pouvoir sur ceux des fourneaux en enfilant le costume des premiers rôles. Acteurs reconnus des découpes, stars des flambages, interprètes hors pair de gestes théâtraux, ce sont eux qui brillaient face aux convives. Les « ambiançeurs » ont beau avoir perdu de leur superbe – au sein des écoles hôtelières, le secteur attire beaucoup moins que celui de la cuisine –, ils n'ont pas pour autant dit leur dernier mot. Ces funambules continuent d'assurer le spectacle dans plusieurs maisons emblématiques de l'Hexagone : la maison Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or ou encore La Tour d'Argent et Le Train Bleu à Paris. Un art de vivre à la française qui s'exprime à travers des plats mythiques : la

volaille en vessie, le gigot d'agneau en voiture, le canard au sang ou les crêpes flambées, illustrations de savoir-faire uniques et patrimoine vivant de la gastronomie française.

## Trancher le gigot en voiture

Les ors du Train Bleu à Paris les voient circuler midi et soir. Deux chariots signés Christofle font d'incessants allers-retours parmi les salles classées du restaurant, perché au première étage de la gare de Lyon. Les passagers inattendus de ces voitures de tranche serties d'argent et de bois précieux : des gigots d'agneau du Sud-Ouest rôtis au four. Le best-seller de cette institution de 1900. « J'ai le sentiment d'être un comédien dans mon théâtre », s'imagine Bernard Fraysse, conducteur invétéré de ces engins depuis quarante ans. Le premier maître d'hôtel du Train Bleu fonce de table en table pour dérouler son art de la mise en scène sous les flashes des appareils photo et téléphones portables. Une fois son véhicule arrêté, il saisit de sa main gauche un torchon blanc pour envelop-

per l'os de la pièce de 2 kilos comme dans un linge. Le gigot d'agneau est placé à la perpendiculaire de sa main droite, qui s'attaque à la découpe. « Le couteau doit remonter vers la main qui tient la viande. Il faut toujours que la lame acérée aille de bas en haut pour détailler de fines tranches », mime Bernard Fraysse devant le gigot d'agneau en voiture. Un mythe de la cuisine bourgeoise – on a du mal à déterminer sa date d'origine – qui perdure Chez Georges, porte Maillot, et Sébillon, à Neuilly-sur-Seine, et a même été remis au goût du jour par Jean-François Piège à La Poule au Pot, près des Halles.

## Libérer la volaille en vessie

Son arrivée ne passe jamais inaperçue. La poularde de Bresse cuite en vessie fait sensation. Un grand classique né sur les bords du Rhône et popularisé à Lyon par la mère Fillioux (Françoise Fayolle) en 1890, puis la mère Brazier (Eugénie Brazier) en 1930 et, à la même époque, par Joseph Barattero à Lamastre en Ardèche. Le cérémonial ■■■



■■■ accompagnant cette volaille truffée sous la peau – dite en demi-deuil car elle est en partie habillée de noir – a fait la renommée de Paul Bocuse à partir des années 1960 et d'Éric Frechon au Bristol dans une réinterprétation sans truffe dans les années 2000. La « reine » est emprisonnée à cru avec un soupçon de bouillon dans une vessie de porc ficelée qui gonfle tel un ballon au fur et à mesure de sa cuisson pochée dans une marmite d'eau bouillante. Posée sur un grand plat creux en porcelaine chez Bocuse à son entrée en salle – carrément un socle en métal orné de deux pattes grandeur nature au Bristol –, la poularde est sur le point d'être libérée par son sauveur. « On ne doit pas se laisser distraire mais agir rapidement afin que l'effet ne retombe pas comme un soufflé. À l'aide de la pointe d'un couteau, il faut percer délicatement la vessie, l'ouvrir tout doucement et en extraire le volatile », détaille François Pipala, trente-cinq ans au poste de premier maître d'hôtel du restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or. La découpe du trésor aux pattes bleues peut alors commencer pour celui qui a été sacré meilleur directeur de salle au monde en 2016 et en a vu défiler près de 30 000 sous ses couverts aiguisés. L'exercice d'équilibriste d'à peine deux minutes réclame une dextérité sans faille. « La moindre erreur d'appréciation, et c'est la catastrophe. La sanction tombe immédiatement. On reconnaît là les trancheurs hors pair », insiste François Pipala. La poularde est couchée sur son flanc. On insère la fourchette entre le pilon et le gras de la cuisse, on incise la peau et on détache la cuisse. On répète l'opération avec l'autre cuisse. On bascule la volaille à plat pour lever les deux suprêmes à l'aide d'un long couteau à la lame tranchante et épaisse. « Il faut absolument protéger ce travail d'orfèvre, sinon il disparaîtra de nos salles à manger. Les gestes du service, c'est la vie du restaurant », prophétise François Pipala, qui vient de prendre sa retraite. Plus qu'une croyance, une véritable profession de foi perceptible lorsqu'il nappait les différentes parties de sauce crémée.

#### Presser le canard au sang

La cérémonie qui l'entoure impressionne toujours. Une réminiscence du rituel instauré par Frédéric Delair en 1890. Ce maître d'hôtel, devenu proprié-

taire au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle de La Tour d'Argent à Paris, s'illustra en découpant un canard à bout de fourchette sans toucher le plat. « Un incroyable tour de force », s'émerveille Stéphane Trapier. Cent trente et un ans plus tard, le directeur de la restauration de la plus vieille table de France – fondée en 1582 – demeure le dépositaire de la tradition du canard au sang dit « à la rouennaise », dont on attribue la paternité à Henri Denise en 1880, le chef-patron de L'Hôtel de la Poste à Duclair, en Seine-Maritime. « C'est un devoir de transmettre ce savoir-faire ultra-technique. Nous sommes les garants de sa survie », glisse l'homme aux trente-trois ans de maison. Cinq volatiles sont sacrifiés chaque jeudi en fin de matinée lors de séances de formation des équipes. Et il faut compter trois à six mois d'apprentissage pour avoir le droit de débarquer dans la salle à manger avec le palmipède de 2,2 à 2,4 kilos ayant la spécificité de ne pas avoir été saigné. Le caneton de Challans de la famille Burgaud en Vendée, rôti vingt minutes, trône sur un plateau en argent. Un des maîtres canardiers présente la bête numérotée – on a franchi les 1 174 000 –, armé d'un couteau affûté comme un rasoir. Il dé-

« Il faut absolument protéger ce travail d'orfèvre, sinon il disparaîtra. Les gestes du service, c'est la vie du restaurant. » F. Pipala

tache les cuisses saignantes, qui repartent aussitôt en cuisine pour y être apprêtées, soulève le canard à la volée, ôte, à l'aide cette fois d'un couteau souple et pointu, la peau et taille les filets en aiguillettes conservées au chaud. « Les gestes doivent être fluides, francs et virils. On est dans une représentation presque lyrique », s'enthousiasme Stéphane Trapier. Après une dizaine de minutes de corps-à-corps acharné, le maître d'hôtel, suivi d'un assistant, se dirige vers « le théâtre à canards » surplombant la salle pour écraser la carcasse dans une presse argentée Christofle de 1890. Les sucs rougeâtres s'écoulant du bec sont mélangés à une louche de consommé afin de confectionner le jus au-dessus d'un réchaud. Durant vingt minutes,

l'élixir à base du foie et du cœur concassés, de cognac et de madère va alors réduire et être filtré à plusieurs reprises. Ne reste plus qu'à répartir dans une assiette les filets rosés et à les recouvrir de la sauce au sang en attendant le second service des cuisses grillées ou effilochées. Une spécialité si rare qu'on compte sur les dents d'une fourchette les restaurants la célébrant : notamment la Maison Rostang, à Paris, ou encore Le Parc, à Duclair.

#### Flamber les crêpes

Le spectacle d'une dizaine de minutes est orchestré par les maîtres d'hôtel, qui endossent le costume de cuisinier. « Il ne nous manque que le tablier et la toque », plaisante Stéphane Trapier. Ainsi va le folklore des crêpes flambées Mademoiselle – à ne pas confondre avec les Suzette, leur version non flambée. La légende raconte que cet emblème du service au guéridon serait le fruit d'une « erreur ». Celle commise en 1896 par un jeune pâtissier prénommé Henri Charpentier. En préparant des crêpes à l'orange arrosées de cognac pour le prince de Galles, futur roi d'Angleterre, Édouard VII, ce disciple d'Auguste Escoffier enflamma par accident la liqueur. Cette cousine des bêtises de Cambrai n'a pas quitté depuis un demi-siècle la carte de La Tour d'Argent, de Lasserre, du Train Bleu à Paris ou de Lameloise à Chagny. « Trois règles essentielles : la rigueur, la précision et l'organisation », martèle Stéphane Trapier. Cela débute par le saupoudrage de sucre en poudre au fond d'un grand plat ovale en argent reposant sur un brûleur. Une fois le sucre fondu, le chef de rang déglace avec un sirop d'orange confit et monte la préparation avec un gros cube de beurre piqué sur une fourchette en ajoutant des zestes d'orange et de citron. Les crêpes sèches sont enrobées de sauce sur chaque face avant d'être pliées en deux puis en quatre. « Le moment fatidique intervient à cet instant-là », prévient Stéphane Trapier. Quelques cuillerées à soupe plus tard de fine de champagne, de Mandarine impériale, de Grand Marnier et de Cointreau, le plat s'embrase. « C'est une réussite quand la flamme dépasse les 50 centimètres de hauteur et que le flambage se prolonge au-delà d'une minute », poursuit-il. À condition de ne pas négliger l'ultime étape de la réduction du jus d'orange ■



La poularde de Bresse  
cuite en vessie posée sur  
un socle en métal orné  
de deux pattes grandeur  
nature, au Bristol, à Paris.

Au Train Bleu, à Paris,  
le gigot d'agneau du  
Sud-Ouest rôti au four  
arrive sur un chariot  
d'argent signé Christoffe



La crêpe Mademoiselle  
flambée au guéridon par  
Stéphane Trapier, direc-  
teur de la restauration de  
La Tour d'Argent, à Paris.

La presse à canard  
Christoffe de 1890,  
à La Tour d'Argent.