

Senderens tombe la veste

SORTIR LA GASTRONOMIE DE SA TOUR D'ARGENT, FAIRE DE L'ACCORD DES METS ET DES VINS MIEUX QU'UNE MODE, UNE DOUCE HABITUDE... LE CHEF DE "LUCAS CARTON" BOUSCULE L'ORDRE ÉTABLI DANS LE PETIT MONDE DES GRANDS RESTAURANTS.

Par Karine Valentin

Place de la Madeleine, mi-juin... Les Parisiens n'ont pas encore déserté la capitale. Les touristes commencent leur périple et les plus fortunés d'entre eux font une halte au *Lucas Carton*, monument historique de la gastronomie française. Ils y viennent découvrir la carte de l'alchimiste des saveurs, Alain Senderens. Mais surtout constater, assiette à l'appui, que le chef n'a pas perdu la tête...

Ayant obtenu sa première étoile en 1970 à *l'Archestrate*, il est confirmé dans son art par la distinction suprême : les trois macarons. Ils le suivront au *Lucas Carton* en 1985. Vingt ans plus

tard, il décide de raccrocher sa toque de chef étoilé. Alain Senderens ne joue plus dans la cour du *Guide Michelin*, il rend ses étoiles mais pas son tablier, changeant juste de casquette pour mettre son talent au service d'une addition revue à la baisse. Le chef, qui a fait de l'accord mets et vins une religion, planche sur une nouvelle carte...

L'ancienne était pourtant hors pair et la cave, hors norme. Mais il assène : "La société bouge sans que la grande restauration change. On ne peut pas, en 2005, fonctionner avec des méthodes vieilles de 50 ans..." La messe est dite. Alain Senderens n'est plus à une provocation près. Si certains ont vu dans son annonce fracassante une opération marketing, l'idée n'en est pas moins louable. Le chef nouvelle vague souhaite rajeunir sa salle en courtisant des clients plus jeunes qui réclament du

séduisant, du délicieux, de l'inventif, de la découverte... au juste prix. Alain Senderens leur en donnera plus.

A 65 ans, l'homme qui a tout écrit sur les accords mets et vins veut sa cuisine en prise directe avec l'air du temps. Dans un subtil renversement, il mettra le vin, inspirateur de recettes et pygmalion des saveurs, au centre de l'assiette. Il prouve ainsi qu'il a autant de talent pour marier les produits moins rares et les vins moins chers. "Les établissements prestigieux proposent les flacons les plus coûteux, c'est facile. Je veux au contraire me diriger vers des vins abordables, pour que la res-

"Il faut que la restauration redevienne la vitrine du vignoble français"

tauration redevienne la vitrine du vignoble français. Démocratiser ma table !" Le mot est lancé... On pourra donc venir en jeans et baskets dans ce paradis de l'art et du bon goût parisien. Le pari est risqué, mais Senderens n'est pas un "bleu".

Lâché par ses pairs, effrayés par l'audace de l'initiative, il poursuit sur sa voie contre vents et marées, épaulé par son chef de cuisine et son sommelier. Ensemble, ils goûtent et goûtent encore chacune de ses nouvelles recettes, à la quête du Graal : l'accord parfait largement conté sur la carte et sublimé par le vin, source d'inspiration infinie. Même si Alain Senderens, dans cette recherche de plaisir abouti, n'hésitera pas à proposer en guise d'accord une tasse de thé, de ces thés que seuls les fins palais savent dénicher, et au même prix qu'un verre... de vin. ■



Dans le vestiaire de Lucas Carton, le chef invente une nouvelle jeunesse à ce lieu mythique.