

Enquête

Ducasse, cuisine

GASTRONOMIE

Chef célébré et homme d'affaires accompli, Alain Ducasse se veut désormais ambassadeur de la marque France

HÉGÉMONIE Il truste les événements internationaux, comme les JO, et règne sur les lieux patrimoniaux, tel Versailles. Pêché de gourmandise? Il pourrait perdre la tour Eiffel

CHARLOTTE LANGRAND

En s'attablant dans l'historique pavillon Dufour du château de Versailles pour son premier déjeuner officiel d'État avec Emmanuel Macron, en mai 2017, Vladimir Poutine n'a pas trouvé de couteau sur la table. Il y avait bien des fourchettes, des cuillères et des plats respectant son régime sans gluten. Mais de tranchantes lames, aucune. Non qu'on eût craint que les deux chefs d'État veuillent en découper. C'était une trouvaille d'Alain Ducasse : « Pour faciliter la conversation, j'ai décidé de les enlever et de servir des plats pré-découpés : les deux hommes avaient des choses sérieuses à se dire, je ne voulais pas qu'ils aient à s'occuper de leur viande en même temps », explique le chef d'orchestre du repas, pas mécontent de son audace.

À l'évocation de l'épisode, les yeux du cuisinier pétillent. Le maître de la gastronomie savoure sa contribution à ce petit moment d'Histoire auquel il a mêlé son nom. Et qui lui a donné l'occasion – une de plus – de se livrer à son exercice favori : montrer au monde l'étendue de l'excellence à la française, et au passage celle de son propre savoir-faire. « J'aime bien les dîners d'État, reconnaît l'intéressé. On met à la même table des représentants de pays parfois en conflit. C'est excitant de participer à l'écriture d'un petit bout d'Histoire. » Au passage, Alain Ducasse endosse un tout autre costume que le simple tablier blanc, celui d'ambassadeur de la marque France.

Le chef n'en est pas à sa première mutation. Sous sa toque, plusieurs Ducasse : d'abord, le chef cuisinier français le plus connu au monde. Ensuite, l'homme d'affaires aux dizaines de restaurants répartis sur la planète, dont le dernier vient d'ouvrir

à Macao. Et maintenant, le diplomate des fourneaux. Ce nouveau personnage attend son heure depuis longtemps. À l'aube de la soixantaine, l'appétit du chef gascon, devenu monégasque, dépasse plus que jamais les frontières de la France et de ses cuisines pour s'attaquer à un projet aux allures de croisade : « Ancrer définitivement la position universelle de notre gastronomie et de son ADN, ainsi que la reconnaissance de l'acte de manger à la française », résume-t-il.

Une excellente manière de gagner l'oreille des hommes de pouvoir est de séduire leur estomac. Le cuisinier s'y emploie dans des écrans culinaires hautement patrimoniaux : n'en déplaise au chef de l'Élysée, Guillaume Gomez, c'est sous les ors de Versailles, où Alain Ducasse exploite son restaurant Ore, qu'Emmanuel Macron a donc emmené Vladimir Poutine ; et c'est au Jules Verne, à la tour Eiffel, qu'il a convié le couple Trump, en juillet 2017. Des décors parfaits pour asseoir l'image de la France et faciliter les échanges personnels et diplomatiques. « On ne fait pas cette carrière si l'on n'aime pas le pouvoir, estime Alexandre Cammas, le

fondateur du Guide Fooding. Son statut de grand chef lui a permis de recevoir de nombreux présidents, qu'il connaît souvent intimement à force de les côtoyer dans des moments privilégiés. Il fait en sorte que les repas se déroulent bien, qu'ils finissent par la signature d'un marché ou au moins par une forme de séduction

de leurs invités. »

En matière de dîners d'État, Alain Ducasse est comme un poisson dans l'eau. C'est un habitué du « téléphone bleu », cette ligne qui permet aux « chefs des chefs » de se renseigner

sur les goûts de leurs patrons respectifs et d'éviter les impairs de protocole. Lorsqu'il est prévenu, seulement deux jours avant la date, que le dîner des couples Macron et Trump se déroulera au Jules Verne, il est à Hongkong. Il saute dans un avion tandis que son équipe passe à l'action : il faut décommander une salle entière de réservations (des clients qu'on emmènera à Versailles en compensation) et préparer un dîner au cordeau. « J'ai dit au Président que le menu serait fait en fonction des goûts de Donald Trump, qu'il n'y aurait aucun problème », se souvient le chef. Il n'y en eut aucun, même quand le chef de l'État américain se fit servir du Coca-Cola dans son verre à vin. Dans l'assiette, un filet de bœuf Rossini jus Périgueux, écho frenchy à son amour de la viande, et un soufflé au chocolat, péché mignon.

CONTRE-ATTAQUE AU QUAI D'ORSAY

Pour Trump, le repas dure soixante-cinq minutes. Pour le président chinois, quatre-vingts. Pour Poutine, on sert neuf plats en une heure pile... Il faut prouver qu'un repas français peut être à la fois bon et rapide. « C'est une machine de guerre, analyse Guy Savoy, autre cuisinier français emblématique. Alain arrive à créer une telle organisation qu'il peut se développer dans plusieurs styles avec perspicacité. Quand j'ai accompagné Emmanuel Macron aux États-Unis, Donald Trump était attentif à le recevoir aussi bien qu'il avait été reçu ici. » Catherine Pégard, la présidente de l'établissement public du château de Versailles, est encore bluffée au souvenir du dîner organisé au Grand Trianon pour Xi Jinping et François Hollande, en mars 2014 : « Ducasse est arrivé à la tête d'une brigade d'une taille impressionnante, avec une logistique incroyable. On aurait dit un gigantesque ballet. C'est extraordinaire à voir. »

Le chef Ducasse entretient une vision pragmatique des hommes d'État, qu'il considère comme des relais incontournables dans son projet. « Comme la haute couture participe à tirer vers le haut l'ensemble de l'industrie de la mode, la haute gastronomie peut irriguer largement la bistronomie, les restaurants populaires et la nourriture de rue », estime la toque multi étoilée. Ce discours de « premier de cordée » ne laisse certainement pas de marbrer le président de la République actuel, que le chef connaît depuis longtemps et pour lequel il a appelé à voter l'année dernière.

Raviver l'éclat de la table tricolore, donc. Pour le patron du Plaza Athénée, il y avait péril en la demeure : la France, patrie de Paul Bocuse, d'Auguste Escoffier et du pâté en croûte, ronronnait sur ses lauriers historiques de « pays de la gastronomie », se croyant porteuse du titre à vie. « Pourquoi penser qu'on va garder éternellement son monopole ? interroge Philippe Faure, diplomate et ancien président du guide Gault & Millau. Il y a quelques années, d'autres pays ont commencé à investir de grandes sommes d'argent pour promouvoir leurs restaurants, tandis que nous étions écartés des classements internationaux. » Reléguées à des places secondaires dans le classement des World's 50 Best, nos grandes toques ont dû organiser la résistance. L'entrée du « repas gastronomique à la française » au patrimoine de l'Unesco en 2010 est



Les couples présidentiels Macron et Trump dînent au Jules Verne, le restaurant d'Alain Ducasse au deuxième étage de la tour Eiffel, à Paris, le 13 juillet 2017.

JEAN-CLAUDE COUTAUSSE/DIVERGENCE

une première étape. La vraie contre-offensive se pare d'un néologisme : la diplo-gastronomie, déployée sous l'aile de Laurent Fabius, ministre des Affaires étrangères de François Hollande, et sous l'impulsion d'Alain Ducasse. La manœuvre est lancée en 2015, lorsque le Quai d'Orsay chipe la compétence sur le tourisme (qui inclut la gastronomie) au ministère de l'Économie. Fabius et Ducasse, aidés par Guy Savoy, Joël Robuchon et Philippe Faure, créent un événement annuel et mondial, Good/Goût de France, qui place à l'honneur le fameux dîner à la française d'Escoffier (entrée, plat, fromage, dessert), servi chaque 21 mars dans des milliers de restaurants et d'ambassades en France et dans le monde. « Alain Ducasse a mis tout son réseau au service de Good France : celui de son Collège culinaire de France, de ses restaurants et de ses amis, se rappelle Philippe Faure. Il a validé 2.000 établissements participant et s'est investi plus que quiconque. »

De leur côté, Laurent Fabius puis Emmanuel Macron ont compris que la diplo-gastronomie était une arme économique. « De nombreux pays comme l'Espagne, le Japon ou les États nordiques ont préempté la gastronomie comme un outil de marketing et de communication pour mettre en valeur leurs destinations touristiques, observe Alain Ducasse. Aujourd'hui, tout le monde valorise ce qu'il a, même si c'est très peu ! Nous sommes donc clairement en compétition. » Le monde est ainsi devenu un vaste banquet où chacun défend

« C'est excitant de participer à l'écriture d'un petit bout d'histoire »

Alain Ducasse