

## Enquête

## et influence



son terroir. Cela tombe bien : fort de son aura étoilée et de son empire, le chef ne manque pas de répondant. Ce voyageur compulsif poursuit la contre-attaque, avec Philippe Faure, en créant un classement international baptisé La Liste. Établi en croisant les critiques de 550 guides gastronomiques, il se veut plus objectif que les 50 Best. Les Français y sont mieux lotis avec, au premier rang, le restaurant de la Monnaie de Paris de Guy Savoy et, au quatrième, le Plaza Athénée.

## LES EFFRONTÉS DE LA TOUR EIFFEL

Face à cet activisme débridé, on peut se demander ce qui fait courir Alain Ducasse. « Il a déjà le pouvoir économique, médiatique, international, résume Luc Dubanchet, créateur du festival Omnivore. Il est l'un de ces quatre ou cinq chefs au monde qui sont des figures charismatiques, presque christiques. Que pourrait-il vouloir de plus ? Une reconnaissance sur Mars ? » À ce degré de pouvoir, en effet, pourquoi vouloir élargir encore son influence ? « Il a l'assurance d'un start-upper et le caractère d'un trentenaire, mais il a laissé son ego derrière lui et s'ouvre aux autres, poursuit Luc Dubanchet. Il a compris que la cuisine écologique et la traçabilité des produits étaient enfin d'actualité et veut sincèrement peser sur le triptyque alimentation-cuisine-environnement. »

Un documentaire, qui le suivait à travers le monde dans cette mission, est sorti en salles l'an dernier sous un

40

C'est le nombre de restaurants portant la bannière d'Alain Ducasse dans le monde. L'ensemble, réparti dans sept pays différents (France, Chine, Japon, Qatar, Monaco, États-Unis et Royaume-Uni), totalise 19 étoiles.

titre aux accents épiques, *La Quête d'Alain Ducasse*. Son dernier livre, paru également en 2017, résonnait comme un manifeste. Il y plaquait pour « une déclaration universelle de la gastronomie humaniste » afin de « mobiliser les citoyens militants pour une Europe des terroirs ». Et le chef a encore poussé les feux avec son « menu naturalité », presque 100 % végétal, servi au Plaza Athénée par Romain Meder. Cela ne marche pourtant pas en toute occasion. Ducasse n'a pas réussi à imposer la « naturalité » au menu officiel de la COP21, qu'il a orchestré, en 2015 : si François Hollande était partant, les autres pays du monde n'étaient pas prêts à reléguer la viande au second plan.

Alain Ducasse a-t-il été trop gourmand ? Paie-t-il son intérêt ostensible pour les monuments nationaux ? Il est déjà présent aux manettes de la restauration des Musées parisiens avec son actionnaire Elio (Louvre, Quai Branly...). Au château de Versailles, il a ressuscité le Potager de la reine et organise de fastueux « dîners du roi », qui imitent, version moderne, la grande cuisine de l'Ancien Régime. Mais il est aujourd'hui en passe de perdre la concession de son autre lieu phare, la tour Eiffel, où il officie depuis dix ans. La société Sodexo, avec qui Ducasse était associé avant de s'allier à Elio, a présenté un projet concurrent avec le concours de Frédéric Anton (trois étoiles au Pré Catelan) et Thierry Marx (deux étoiles au Mandarin Oriental). Et ces impudents challengers viennent

de remporter les faveurs du conseil d'administration de la Sete (Société d'exploitation de la tour Eiffel). Si le Conseil de Paris venait à le suivre, Elio et Ducasse seraient condamnés à plier bagage dès la fin de l'année 2018.

Un revers dont la perspective met en rage Alain Ducasse. Soupçonnant un conflit d'intérêts – le cabinet Nova Consulting, qui a conduit la procédure et synthétisé les deux projets concurrents pour la Sete, aurait récemment conseillé Sodexo pour d'autres projets –, il s'appête à déposer un référé devant la justice administrative pour

dénoncer ce qu'il considère comme des irrégularités majeures. « Le rapport d'analyse des offres présente systématiquement l'offre Sodexo sous un jour favorable », tempête Frédéric Thiriez, son avocat. Le chef, lui, est bien décidé à se battre bec et ongles pour conserver son monument emblématique. Installé à son bureau, au siège d'Alain Ducasse Entreprise dans un immeuble moderne en bord de Seine, il s'étrangle presque en évoquant l'offre de ses concurrents, qui a été mieux notée que la sienne sur le projet culinaire et la contribution au rayonnement international de la tour Eiffel, un double affront qu'il n'est manifestement pas près d'oublier. Suspendu au mur, derrière lui, entre deux coqs en fer forgé, un drôle de tableau représente une saisissante scène d'abattoir, avec crocs de boucher et carcasse sanguinolente. On se gardera d'y voir une allégorie.

« On ne fait pas sa carrière si l'on n'aime pas le pouvoir »

Alexandre Cammas, fondateur du Guide Fooding

de remporter les faveurs du conseil d'administration de la Sete (Société d'exploitation de la tour Eiffel). Si le Conseil de Paris venait à le suivre, Elio et Ducasse seraient condamnés à plier bagage dès la fin de l'année 2018.

## BOULIMIE INTERNATIONALE

Tout en préparant sa revanche, Alain Ducasse peaufine un rendez-vous majeur. Le 21 mars 2019, Emmanuel Macron recevra à Paris les plus prestigieuses toques de la cuisine mondiale pour le premier « Davos de la gastronomie », organisé en même temps que Good France. Alain Ducasse veille au grain : la réception devra être à la hauteur. Tandis qu'on discutera des futurs enjeux de la bonne chère (écologie, économie, santé...), ce forum sera aussi l'occasion d'une démonstration diplomatique qui installera incontestablement le leadership de la France sur la scène gastronomique mondiale.

Autre grand raout international, la candidature de Paris pour l'organisation des Jeux olympiques de 2024 ne pouvait pas davantage échapper à Ducasse. « Alain a tout de suite accepté d'organiser le dîner pour son pays », raconte Jean-François Martins, adjoint d'Anne Hidalgo chargé des sports, du tourisme et des JO. Pour Paris 2024, le chef sort le grand jeu. Il soigne le dîner de gala aux 80 invités, dont les membres du CIO et des personnalités du sport et de la politique. En cuisine, quatre chefs étoilés l'accompagnent dans sa démonstration de goût : Yannick Alléno, Stéphanie Le Quellec, Akrame Benallal et le pâtisier Cédric Grolet. Au menu, langoustines pochées, légumes primeurs du

château de Versailles, bar aux épices, poularde d'Argenteuil et agrumes de printemps. Juste ce qu'il faut de chic et de terroir pour ringardiser la pizza au caviar plutôt tape-à-l'œil servie la veille au CIO par la Ville de Los Angeles. « On a fait l'opposé, c'est-à-dire un menu durable, sourit Alain Ducasse. Le matin même, après leur visite de la tour Eiffel aux aurores, les croissants chauds attendaient les convives. Je ne suis pas un déclaratif mais un démonstratif. Quand je dis que je fais, je fais. Point à la ligne. »

S'il voyage à ses frais et met gratuitement son réseau à disposition pour ces événements régaliens, le chef n'en reste pas moins homme d'affaires. Se profile à la clé le marché de la restauration du village olympique, qui devrait nourrir 10.500 athlètes chaque jour. « Il a tout pris en main sans demander de contrepartie car il pensait que cela servirait la France

d'avoir les Jeux, estime Jean-François Martins. Bien sûr, cela servira aussi ses affaires. Il n'est pas qu'un philanthrope ni un chat de salon obséquieux : il est le porte-parole autoproclamé de son métier. »

« Joël Robuchon, Pierre Gagnaire, moi, nous avons chacun notre façon de faire rayonner la gastronomie, constate Guy Savoy. Chez Alain, c'est un don de soi : il faut pouvoir tenir le choc de l'emploi du temps. » Cette boulimie internationale compenserait-elle une faiblesse parisienne, là où une nouvelle génération de cuisiniers, moins attachée à la course aux étoiles Michelin que la sienne, prend son essor ? « Certains de ses bistrotiers marchent moins bien et plaisent davantage aux touristes, note Alexandre Cammas. Comme il est plus internationaliste que parisien, il se place sur le créneau de l'image de la France. Il veut clairement laisser un héritage qui lui survivra. »

L'homme se dit pourtant adepte du « profil bas ». Il aime initier des mouvements, pour mieux les déléguer ensuite, comme avec Good France, désormais géré par les Affaires étrangères. Il se définit comme le simple « directeur artistique » de sa propre entreprise. On ne l'a jamais vu dans aucune émission de télé-réalité culinaire. Il fuit les magazines people et serait atterré par les médiocres partenariats publicitaires de certains confrères.

Toujours entre deux avions, alors qu'il faille y laisser la vie étant jeune, le chef n'oublie pas ses premières amours : courir le monde à la recherche de nouvelles « aspérités » de goût. « J'ai dîné avec lui dans une petite bodega à San Sebastián, témoigne Luc Dubanchet. C'était effarant de voir la jouissance que cela lui procurait de manger, de prendre des notes, avec acuité et précision. C'est un des plus grands mangeurs que j'ai rencontrés, avec une capacité d'analyse et de connaissance indéfinissable. Mais il a beau voyager partout, il est né dans une ferme et c'est un paysan. Il reste résolument français. » À tel point qu'Alain Ducasse doit ouvrir à la rentrée un restaurant « flottant » sur un autre monument emblématique de la France : la Seine. On devrait y manger, cette fois-ci, avec des couteaux. ●