

Plaisirs Cuisine

STARS Chefs reconnus et épanouis à l'étranger, ces deux exilés reviennent ouvrir des tables en France

Ils habitent aux États-Unis et en Chine mais parlent la même langue, celle des fourneaux. Dominique Crenn et Paul Pairet sont deux chefs français épanouis à l'étranger. La première a trois restaurants à San Francisco : l'Atelier Crenn, trois étoiles Michelin depuis 2018 pour une table éco-engagée avec un menu-poème, le bistrot marin breton Petit Crenn et le Bar Crenn. Le second vit à Shanghai, où il a reçu trois macarons en 2017 pour Ultraviolet, un établissement hors norme, artistique et multisensoriel. Il y possède aussi les bistrot Mr and Mrs Bund, Polux et Chop Chop Club. Tous les deux déclinent des cuisines inspirées et incarnées par leurs fortes personnalités, en marge des modes et du séraï hexagonal.

Ils viennent d'être récompensés par le classement mondial des 50 Best Restaurants : Paul Pairet, juré à *Top Chef* depuis deux saisons, est à la 35^e place ; Dominique Crenn, à la 48^e. Celle-ci a aussi reçu un Icon Award, une reconnaissance « pour son action en faveur de l'inclusivité, le développement durable et la cause LGBTQ+ » (elle est mariée à l'actrice américaine Maria Bello). Ces deux exilés volontaires reviennent flirter avec leur pays natal, où ils prendront bientôt les manettes de restaurants.

Fallait-il, comme vous l'avez fait, s'éloigner des codes de la gastronomie française pour trouver votre expression personnelle ?

Paul Pairet : Ne pas avoir de guides autour de soi permet de faire ce que l'on a envie de faire, sans pression. La beauté du voyage, c'est de nous apprendre que, ailleurs, il y a aussi des choses extraordinaires : en Australie par exemple, avec cette gastronomie moins chargée d'histoire, j'étais libre de développer ma cuisine. Elle m'accompagne encore aujourd'hui à Shanghai.

Dominique Crenn : J'ai trouvé la même liberté à San Francisco. Quand je suis arrivée à 21 ans, il n'y avait pas les règles et la pression de la cuisine française, mais un beau mélange de gens, de goûts et de cultures. J'ai appris à ne pas avoir peur de ce que j'avais en moi, même si je n'ai jamais fait d'école de cuisine. J'étais partie aux États-Unis parce que j'étais amoureuse. Aux fourneaux, j'ai découvert qui j'étais. Avant, je voulais être photographe...

P.P. : Moi aussi ! Et aussi prof de sport... Je suis de Perpignan, j'ai failli faire un sport études en rugby, mais ma mère n'a pas voulu.

D.C. : Incroyable, moi aussi j'ai voulu être prof de sport ! Je faisais du judo, du foot, j'étais capitaine de mon équipe de handball à Meudon.



Les chefs Dominique Crenn et Paul Pairet, début octobre à Paris. CHRISTOPHE BOULZE POUR LE JDD

Dominique Crenn et Paul Pairet «LE MICHELIN S'EST ADAPTÉ À NOUS»

Avez-vous rencontré des obstacles sur ces chemins de traverse ?

D.C. : Quand on veut faire les choses à sa façon, il y en a toujours. Lorsque j'ai ouvert Atelier Crenn en 2011, c'était la crise aux États-Unis, la banque ne voulait pas suivre. Quant au fait d'être une femme en cuisine... c'est clair qu'il y a des connards partout ! Mais j'ai gardé confiance et je me suis prouvé que je pouvais travailler dans ce milieu. Si on agit en fonction de ce que les gens pensent, on ne vit pas sa vie. Je sais que je fais du bon travail et je me fiche qu'on m'aime ou pas !

« Mon projet ultime, c'est de reprendre un PMU ! »

Paul Pairet

P.P. : Ça n'a pas été facile tous les jours. J'ai échoué plusieurs fois, j'ai dû fermer quatre restaurants et recommencer de zéro. J'ai attendu quinze ans avant d'arriver à monter Ultraviolet, qui était mon objectif ultime. Il faut de la ténacité. D'ailleurs, le talent, ce n'est que du travail et de la persévérance. Il faut croire en ce que l'on fait, surtout quand on est un peu hors cadre.

Vous êtes tous les deux à part, vos cuisines sont très libres...

D.C. : Notre travail va bien au-delà de la cuisine, nous avons inventé notre propre langue. Ça vient de notre façon de regarder les choses et les gestes des autres, comme des

photographes... Mes créations sont la somme de ces expériences ressenties.

P.P. : C'est pour ça que cet univers reste encore aussi créatif : comme en musique, on arrive à trouver des mélodies inédites, avec ces gammes infinies d'ingrédients et de techniques à croiser. D'où l'importance de s'en tenir à ce que l'on aime soi. Pour ne pas être démodé, il ne faut jamais être à la mode.

D.C. : Oui, il ne faut pas s'oublier en chemin. Il ne faut pas faire ce qu'on attend de nous mais cultiver sa singularité.

C'est vrai aussi pour vos looks décalés, avec une casquette plutôt que la toque ?

P.P. : C'était pour cacher ma calvitie naissante ! J'adore les casquettes, j'en ai une collection de dingue. Elles sont plus connues que moi !

D.C. : Moi, j'ai eu un cancer. Alors, pendant deux ans, elles m'ont servi à camoufler la perte de mes cheveux... Quand ils ont repoussé, j'ai essayé autre chose.

Qu'avez-vous gardé de la France dans vos cuisines du bout du monde ?

P.P. : Ce qu'il me reste le plus de l'éducation culinaire française, c'est la bonne maîtrise des assaisonnements, les bons niveaux de poivre, de sel, de vinaigre...

D.C. : En août, je suis allée voir ma mère à Locronan [*Finistère*]. Il y avait ce petit bistrot près de la place, avec une cuisine maison soignée : c'est le meilleur repas que j'ai fait cette année ! Petite,

déjà en Bretagne, c'est mon père qui m'avait emmenée dans mon premier resto. Il y avait des langoustines, du homard bleu, de la crème et du beurre... Ce sont des choses que j'ai emportées avec moi.

D'où vous vient cet amour commun pour les ormeaux ?

P.P. : Ils font l'ouverture d'un des menus d'Ultraviolet. On envoie en salle le gros son du haka des All Blacks, ça te fait décoller de la chaise, tu es dans le repas tout de suite ! On ouvre et on cuit les ormeaux sur le tempo, à même la flamme : c'est le show d'Ultraviolet à son maximum. C'est un plat que j'adore car c'est un produit très primitif, un plat aborigène, au diapason du haka.

D.C. : Je ne les travaille que vivants, dès leur arrivée de la mer : on les cuit sur un petit feu japonais, accompagnés d'un chou bien fermenté maison. Ce sont les perles de l'océan : belles, vivantes, tendres. C'est toute l'histoire de la Bretagne de mon papa dans un plat.

Avez-vous pris les trois étoiles comme la reconnaissance suprême de votre travail par la France ?

P.P. : Même si je n'ai jamais fait une cuisine codifiée pour les obtenir, c'est un plaisir de les avoir. Je le revendiquais, vu notre haut niveau d'exécution, mais j'avais peur que le Michelin n'arrive pas à juger Ultraviolet car le repas n'est pas classique et doit être évalué dans son ensemble : chez moi, les équilibres de goûts se font d'un plat à l'autre, pas dans la même assiette. Le Michelin a su s'adapter à nos formats disruptifs !

D.C. : Oui, on « disrupte » ! Il fallait bien que le guide s'adapte...

La diversité, c'est très important. C'est magnifique que Glenn [*Viel, aux Baux-de-Provence*], Alex [*Mazzia, à Marseille*] ou Mauro [*Colagrec, à Menton*] aient eux aussi obtenu trois étoiles.

Dominique, êtes-vous aussi flattée du « prix de l'icône » remis par les 50 Best ?

P.P. : Elle n'est plus dans les étoiles mais carrément dans la stratosphère ! Plus sérieusement, il y a quelques chefs, comme elle, qui vont au-delà du simple rôle de cuisinier, en matière d'implication sociale...

D.C. : C'est vrai que j'utilise la cuisine comme une plateforme qui me porte ailleurs. Ça me vient de mon père, qui était artiste peintre et dans la politique et qui aidait les gens en difficulté. Ça m'a appris à donner aux autres... J'ai été abandonnée à 6 mois par ma mère, j'ai été en foyer puis adoptée [*par un couple de Bretons, les Crenn*] : quand tu reçois enfin de l'amour, tu veux donner en retour, dans une forme d'engagement dans les cuisines et en dehors.

Ces distinctions vous donnent-elles envie de revenir en France par la grande porte ?

P.P. : Si j'ouvrais un gastro, je serais obligé d'être à Paris tout le temps et je ne suis pas encore prêt à bouger... En revanche, je projette de reprendre la brasserie d'Aumont de l'hôtel Crillon en 2022. J'aime m'occuper de l'ordinaire de façon extraordinaire : un petit steak

« Je vais ouvrir le Nola, il y aura de la musique et des drag-queens »

Dominique Crenn

mais avec un vrai jus de bœuf et des frites maison. Mon projet ultime, c'est d'ailleurs de reprendre un PMU ! C'est mon truc, les rades de quartier. Je garderais la carte de snacks habituelle... mais bien faite.

D.C. : Moi aussi j'aime les snacks, on peut s'éclater ! J'adore Paris et je vais bientôt y ouvrir le Nola : le projet est ficelé mais nous cherchons encore le lieu, dans le centre de la capitale. Ce sera un mélange de cuisine française, californienne et de La Nouvelle-Orléans, dirigé par le chef Jake Smollett, mon meilleur ami. Je serai souvent là car je viens de trouver un pied-à-terre à Paris. Côté ambiance, il y aura de la musique, des spectacles de drag-queens ! Pour ressusciter l'esprit festif des Bains ou du Studio 54 de New York. La joie de vivre en plein Paris ! ●

PROPOS RECUEILLIS PAR CHARLOTTE LANGRAND