



L'ÉVÉNEMENT

Jean-Louis Nomicos :

« Écrire notre histoire dans le respect de la tradition »

PROPOS RECUEILLIS PAR

COLETTE MONSAT cmonsat@lefigaro.fr

Chef étoilé aux Tablettes (75016), à la tête du restaurant Le Frank, au sein de la Fondation Louis Vuitton depuis l'automne dernier, Jean-Louis Nomicos livre son regard sur la gastronomie française.

LE FIGARO. – Vous participez à l'opération Goût de France, dont c'est la première édition. Adhérez-vous à cette initiative ?

Jean-Louis NOMICOS. – Oui, c'est une très jolie opération. Nous avons besoin d'exporter notre culture, notre cuisine. Il faudrait même la réitérer plusieurs fois dans l'année, sur le thème des saisons. C'est important de s'ouvrir, qui plus est sur les cinq continents, puisqu'il s'agit d'une opéra-

tion mondiale. La cuisine, c'est le partage, faire découvrir à nos clients des choses différentes, le plus souvent possible.

La cuisine française est-elle toujours la meilleure du monde ?

Nous avons les plus beaux terroirs, et je pense qu'il faut jouer là-dessus. C'est aussi en France qu'on trouve le plus de diversité dans les mets et les vins. Il ne faut pas oublier que ces derniers sont importants dans notre cuisine. Nous avons également un immense vivier de chefs créatifs, avec des approches très diverses.

Quels sont les pays ou les villes les plus dynamiques actuellement dans le monde ?

L'Espagne, plus précisément le Pays basque. Chicago est aussi très intéressante, ça



bouge énormément là-bas. J'y ai rencontré des cuisiniers passionnants.

Est-ce qu'il y a dans votre cuisine un plat qui incarne particulièrement la France, à vos yeux ?

Je suis originaire du Midi, donc inspiré à la fois par la cuisine française mais aussi celle de la Méditerranée. Je dirais tout de même les macaronis truffe noire et foie gras, l'un de mes plats signature.

Le repas français inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco, cela vous plaît ou vous choque ?

Je trouve cela plutôt bien. On a besoin de communiquer dans le monde, c'est important. Il faut vraiment qu'il y ait une transmission. Et cette transmission de savoir, elle passe par des professionnels, par des gens qui s'impliquent comme je le fais tous les jours, que ce soit aux Tablettes, où les chefs échangent tous les matins avec les fournisseurs, ou à la Fondation Louis Vuitton, où l'on traite énormément de clients mais en travaillant toujours des produits naturels que nous allons sourcer chez des maraîchers. Certes, nous faisons beaucoup plus de volume au Frank, c'est différent, mais on ne perd pas le fil de cette philosophie qui consiste à travailler le produit français avec excellence.

Quels sont, selon vous, la principale qualité et le principal défaut de la cuisine française ?

Nous sommes les héritiers d'une grande tradition. Il faut qu'on arrive à développer notre créativité, écrire une autre histoire, mais toujours avec les mêmes fondamentaux. En gardant cet esprit de grande cuisine française qui fait la renommée du pays à l'étranger. Et, en ce moment, beaucoup de gens, des politiques et des grands chefs, font bouger les choses et essaient de porter tout cela vers le haut.

Le défaut ? D'être resté pendant quelques années dans une sorte d'attentisme. C'est important que nous gardions notre identité, qu'un étranger sache réellement, quand il est à Paris, qu'il mange de la cuisine française. Il ne faut pas mondialiser notre gastronomie. À la Fondation Louis

Vuitton, j'ai décidé au départ de proposer des recettes ouvertes sur le monde, mais je n'oublie jamais que le produit leader doit être français.

S'il fallait n'en citer qu'un, quel serait le plat le plus emblématique de la gastronomie nationale ?

La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner quand on fait la cuisine. Donc, on peut le retrouver dans la cuisine familiale, celle de la mère ou de la grand-mère. J'ai ainsi des souvenirs de ma grand-mère, qui me faisait une bouillabaisse exceptionnel-

le ! Mais il y a un plat que j'adore, que j'ai dégusté il y a bien longtemps chez Alain Chapel, c'était un ris de veau clouté de truffes. Pour moi, c'est un grand souvenir. Un plat très technique qui m'a beaucoup marqué. ■



« Il est important que nous gardions notre identité, qu'un étranger sache réellement, quand il est à Paris, qu'il mange de la cuisine française », confie Jean-Louis Nomicos.

ERIC MORIN

650 convives

sont attendus au Château de Versailles pour le dîner de gala composé par six grands chefs

160 ambassades de France

et 1500 restaurants dans le monde organiseront le 19 mars un repas « la française »

Apprendre les traditions et les techniques culinaires françaises s'avère indispensable pour tout chef contemporain

MASSIMO BOTTURA, CHEF ITALIEN TRIPLE-ÉTOILÉ À MODÈNE