



## 40 ANS CHEZ LES GÉNIES DE LA CUISINE

Ouvrage intéressant que le nouveau livre du journaliste gastronomique de la Tribune de Genève Alain Giroud. Il s'intitule «40 ans dans les cuisines des grands chefs». Quarante ans de pérégrinations gastronomiques au travers d'anecdotes, de témoignages et de découvertes.

PASCAL CLAIVAZ

### GASTRONOMIE

**A** l'époque, ils étaient encore de «simples» grands chefs étoilés. Depuis, ces grands chefs sont devenus des monstres sacrés. Le village culinaire mondial intègre désormais les deux côtés de l'Atlantique avec l'Europe et les Etats-Unis, mais aussi le Japon, la Corée, la Chine, la péninsule asiatique avec Thaïlande, Malaisie, Indonésie et Philippines, la Péninsule arabe, l'Inde, le Brésil, le Mexique, l'Argentine, pour ne citer que quelques-uns des nouveaux membres du «Club» des gastronomes.

Ils sont tous là et Alain Giroud était dans leurs cuisines depuis leurs débuts ou presque. Il y a Paul Bocuse, qui est sur la page de garde du livre avec l'auteur, mais aussi les frères Troisgros, Frédy Girardet, Claude Deligne, Alain Chapel, Georges Blanc, Guy Savoy, Marc Veyrat, Joël Robuchon, Jacques Chibois, Bernard Loiseau, Alain Passard, Pierre Gagnaire, Alain Senderens. Il y a également Anton Mösimann, qui cuisine pour la famille royale d'Angleterre. Quelque 150 noms sont répertoriés à la fin du livre et Alain Giroud les a tous pratiqués.

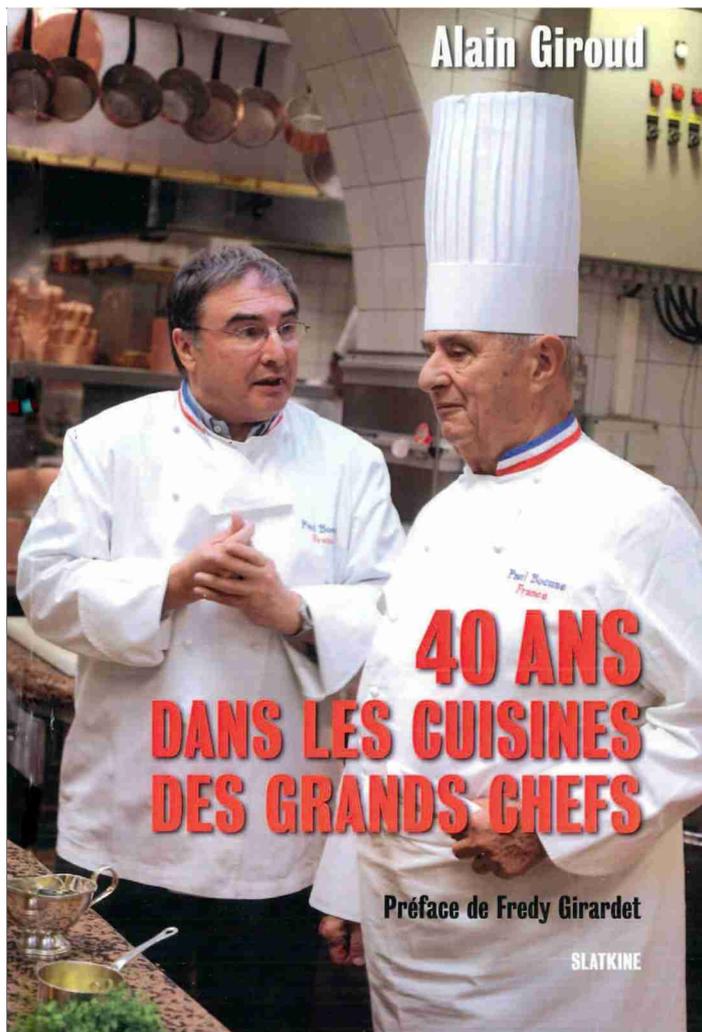
#### 18/20 et 3 étoiles

Il y a les 18/20 au Gault & Millau, les trois étoiles Michelin et les génies. Frédy Girardet en est un. Grâce à lui et à d'autres très grands, le repas gastronomique français est entré au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco (en 2010). A la soirée donnée par le gouvernement français pour fêter l'évènement, Frédy Girardet était accompagné de tous les triples étoilés français, parmi lesquels Paul Bocuse et Joël Robuchon.

Chaque chef plus ou moins étoilé bénéficie de sa rubrique. L'ancien chroniqueur gastronomique de la Tribune de Genève (TG) nous livre un point de vue de l'intérieur des cuisines. Ses premières interventions gastronomiques datent déjà de 1978. En 1980, il crée la chronique «Tribune aux fourneaux», où il explique les secrets culinaires découverts lors de sa quarantaine de stages chez les grands



chefs. En 1992 au départ de Patrice Pottier, il devient titulaire de la rubrique gastronomique.



A travers tous ces portraits étendus sur des décennies, le lecteur a l'impression de voir le monde culinaire se constituer. Quarante années de l'épopée gastronomique en Suisse, en France, en Europe, en Amérique et dans le Monde se déroulent sous ses yeux. On comprend mieux pourquoi la haute cuisine est devenue incontournable. Dis-moi ce que tu manges...