

# La face cachée des étoiles

**RENOMMÉE** Les guides gastronomiques font et défont les réputations. Rencontre entre deux chefs dont la vision sur la question diffère: Claude Legras a rendu sa distinction tandis que Yoann Caloué tient à la conserver

ÉDOUARD AMOIEL

Il y a deux semaines, le Guide Michelin publiait sa nouvelle édition porteuse d'espoirs ou de désillusions. Au firmament d'octobre, les tendances annoncées se sont confirmées ou contredites. La Toile s'est enflammée, chacun a posté son commentaire et son avis personnel. Une moisson d'étoiles s'est dispersée sur les plus méritants, plongeant les uns dans un bonheur certain et les autres dans la déception ou l'incompréhension. Chaque parution est pleine d'événements. Et par son ancienneté, son exigence, sa sélectivité, le Guide rouge reste la bible pour tout bon vivant. Chacun sait que pour les critiques, comme pour les partisans, il est une référence.

## Redevenir libre

Il est vrai que les établissements qui se sont vus décerner une étoile gagnent en reconnaissance, renommée et succès. Le carnet de réservations se remplit, le bouche-à-oreille s'amplifie et les curieux accourent. Toutefois, le plus difficile reste à venir: constance, régularité, discipline, sacrifice afin d'atteindre l'excellence et s'y maintenir. Le jeu en vaut-il la chandelle? Claude Legras, patron du restaurant Le Floris à Anières, n'est plus de cet avis. Il vient de rendre ses deux étoiles après plus de vingt ans de bons et loyaux services. «C'est la décision de toute une vie mais je me sens libre et serein, précise-t-il. A 60 ans, je n'ai plus les mêmes envies. Je vais faire mon métier d'une manière différente en privilégiant l'essentiel. Je ne cuisinais plus par plaisir, j'étais en permanence sous pression, angoissé. Aujourd'hui et plus que jamais, les clients seront mes étoiles.»

Pour les établissements indépendants, les investissements sont lourds à assumer. «J'ai des charges très importantes. Le monde change à la vitesse grand V et j'ai l'impression que les gens ont de moins en moins l'envie et le temps de passer un long moment à table. Ces dernières années ont été très difficiles pour moi.» Son remède? Diminuer sa masse salariale de 15% et réadapter les prix aux produits de ses menus. «Je vais travailler le maquereau ou le cabillaud plutôt qu'une sole ou un turbot.» Mais peut-on obtenir des étoiles en cuisinant des poissons moins nobles? «Bien sûr. C'est une tendance que l'on observe de plus en plus. Mais mon souhait



est de travailler sans avoir une épée de Damoclès au-dessus de ma tête.» C'est la raison pour laquelle Claude Legras décide d'aller vers une cuisine plus simple, plus abordable et plus «bistronomique». Un virage à 180 degrés qui n'empêchera pas les classiques qui ont fait sa renommée de perdurer. Son légendaire bonbon de foie gras à la truffe en est la preuve.

## Le poids de l'ego

Trente-cinq années passées derrière des fourneaux ne l'ont pas rendu plus confiant. Lassitude,

**«Je ne cuisinais plus par plaisir, j'étais sous pression, angoissé. Plus que jamais, les clients seront mes étoiles»**

CLAUDE LEGRAS, CHEF

gestion d'un quotidien difficile biaisé par des émissions de télé-réalité dépourvues de substance réelle? Stress, anxiété, angoisse... Mais alors, pourquoi tout cela? «Parce que nous avons un certain ego, un besoin évident de reconnaissance et que nous sommes formatés ainsi dès l'apprentissage.»

Malgré tout, ce Meilleur ouvrier de France ne se montre pas amer. «J'ai passé des moments incroyables grâce au Guide Michelin. Il m'a ouvert des portes. Ma carrière a toujours été fondée sur la transmission du plaisir. Main-

tenant, je veux m'amuser pour les dix prochaines années.» Il n'en reste pas moins lucide et refuse que l'excellence culinaire s'éteigne, bien au contraire. «Il faut absolument que nous ayons des locomotives et des jeunes qui restent dans cette dynamique.» Un jeune étoilé carougeois en est du reste le parfait exemple.

## Pas de droit à l'erreur

Du haut de ses 32 ans et plus motivé que jamais, Yoann Caloué est le chef du restaurant Le Flacon à Carouge depuis trois ans. Suc-

cesseur de Serge Labrosse, il maintient sa position par rapport au Guide Michelin depuis le début de son aventure: une cuisine sincère. «La preuve en est que le Michelin n'aurait jamais décerné une étoile à un restaurant comme le nôtre par le passé. Trop bistrot, trop exigu, trop de bruit. Il a vraiment opéré une grande évolution.» Pari réussi pour ce restaurant dont l'objectif est de faire une cuisine de niveau étoilé tout en restant très abordable.

L'étoile acquise sous l'ère Labrosse a été dignement conservée. «Elle exige de moi constance et régularité et m'oblige à suivre un fil conducteur. La difficulté est de parfaitement réitérer 100 fois ce qui a été impeccablement fait une fois.» Suite à la récompense inattendue, le chef n'a pas modifié sa cuisine; inutile de rajouter du caviar ou des langoustines dans le but de conserver son étoile. «Je cuisine pour moi. Au moment du service, je ne pense pas à la présence éventuelle d'un inspecteur en salle. Je pense aux standards que nous nous sommes fixés et aux clients qui nous font l'honneur de venir. C'est eux qui doivent être heureux! Mais cela ne veut pas dire que nous avons le droit à l'erreur.»

## Rester au top

Le Flacon n'est pas un restaurant étoilé à proprement parler. Il casse les codes et dépoussière les genres. Devant l'agitation médiatique et les éventuelles répercussions au cas où il perdrait une étoile, Yoann Caloué reste serein. «Bien sûr, cela aurait une incidence sur notre clientèle mais également sur l'équipe. Une étoile ne se gagne jamais seul et si nous devions la perdre une année, nous ferions tout pour la récupérer l'année suivante.»

Limpide, Yoann Caloué ne pense pas à une deuxième distinction. Il le sait, les investissements et les obligations seraient trop importants: modifier l'aménagement de la salle, augmenter les prix, engager un deuxième sommelier et d'autres cuisiniers, changer toute la vaisselle. «Je risquerais de perdre l'âme de mon restaurant pour juste satisfaire mon ego. Je ne le souhaite pas. Mais si une autre étoile devait un jour arriver pour récompenser le fruit de notre travail, nous serions certainement très fiers.» Car avec ou sans étoiles, c'est le plaisir de cuisiner qui doit rester intact. Le tout est d'être bien dans sa toque. ■

## À DÉGUSTER

**Le Floris**  
route d'Hermance 287, Anières.  
Tél: 022 751 20 20  
www.lefloris.com

**Le Flacon**  
rue Vautier 45, Carouge.  
Tél: 022 342 15 20  
www.leflacon.ch

Pour Claude Legras, à gauche, les seules étoiles qui comptent à ses yeux sont ses clients. Alors que pour Yoann Caloué, à droite, la constance et la régularité nécessaires pour la conservation de ses étoiles font partie des exigences du métier.  
(DAVID WAGNIÈRES)

# Le nuage de la mauvaise conscience

**ALLÉGORIE** Film collectif réalisé par une dizaine de jeunes cinéastes suisses, «Heimatland – l'amère patrie» gâche une idée métaphorique a priori séduisante

Et si un phénomène météorologique inconnu frappait notre pays, au point de perturber son bon fonctionnement et semer la panique? Au Festival de Locarno 2015, le concept fantastique type «catastrophe» du seul film suisse en compétition ainsi que sa coréalisation par une dizaine de jeunes cinéastes (dont deux Romands) avaient fait le buzz. Jusqu'à susciter l'intérêt de la revue *Variety*, sorte de Graal de la profession. Plus d'un an plus tard, le soufflé est bien retombé. Sélectionné dans une dizaine de festivals internationaux mineurs et snobé aux Prix du cinéma suisse, après seulement 15000 entrées enregistrées en Suisse alémanique et une sortie allemande (pays coproducteur) sacrifiée au creux de l'été, le bilan est maigre. Une injustice?

Le film s'ouvre avec de très beaux plans tournés en haute montagne, de roches et d'eau où se forment de drôles de nuées avant de boucler sur un gouffre menaçant. Coupe nette. Sous une lumière rouge, un homme de dos baise énergiquement une prostituée noire dans une maison de passe. Contraste choc digne d'un film du Mexicain Carlos Reygadas (*Bataille dans le ciel*, *Post Tenebras*

**Un assemblage de courts-métrages indépendants qui ne parviennent jamais à former un tout cohérent malgré une unité stylistique**

*Lux*)! Puis c'est une secrétaire de direction dans une grande assurance zurichoise qui, la première, découvre le gros nuage noir qui couvre déjà toute la Suisse centrale...

Les médias relaient l'alerte à la tempête, potentiellement apocalyptique tandis qu'on fait encore la connaissance d'une poignée d'autres personnages. Il y a là une policière hantée par une bavure passée; deux sœurs francophones dont la mère s'est absentée; un jeune hooligan en route pour un match des Young Boys; un vigile de supermarché confronté à la ruée des acheteurs; un jeune couple mixte dont la fille désire faire l'amour durant la tempête, etc. Pour donner un film «choral», joliment tissé façon *Happy New Year* de Christoph Schaub, ou alors plus âpre comme le très réussi *Traumland* de Petra Volpe?

## Ziegler enfonce le clou

Non, juste un assemblage de courts-métrages indépendants qui ne parviennent

jamais à former un tout cohérent malgré une certaine unité stylistique, à base de photo digitale grisâtre, d'écriture médiocre et de jeu approximatif. D'allusive, la critique se fait plus lourde avec l'apparition de jeunes galvanisés par un discours de Jean Ziegler à la TV rappelant la faute morale de notre pays pour avoir siphonné les richesses du Sud en acceptant l'argent de ses potentats. Pour finir, l'homme d'affaires qui s'était offert une partie de plaisir au début rejoint avec son chauffeur kurde et sa famille le flot des fuyards vers l'Allemagne, mais se voit refoulé!

Un regard irrévérencieux, voire même cinglant, sur une Suisse tentée par l'isolationnisme? Avec la finesse métaphorique de *La Dernière vague* australienne de Peter Weir ou alors la force satirique de *Nouveaux sauvages* argentins de Damian Szifron, qu'est-ce qu'on aurait

aimé voir ça! Tel quel, on mesure mieux avec chaque séquence l'occasion manquée. Pour finir par constater que, comme les meilleures intentions, les bons concepts ne suffisent décidément pas. ■

NORBERT CREUTZ

✉ @NCreutz

★ *Heimatland – l'amère patrie*, film collectif de Michael Kruppenacher, Jan Gassmann, Lisa Blatter, Gregor Frei, Benny Jaberg, Carmen Jaquier, Jonas Meier, Tobias Nölle, Lionel Rupp, Mike Scheiwiler (Suisse - Allemagne, 2016), avec Peter Jecklin, Dashmir Ristemi, Julia Glaus, Michèle Schaub-Jackson, Florin Schmidig, Egon Betschart, Gabriel Noah Maurer, Liana Hangartner, Stephan Gramlich. 1h39.

Les étoiles du Temps: ★★★★★ On adule ★★★★★ On admire ★★ On estime ★ On supporte ● On peste ●● On abhorre - On n'a pas vu