

Nouvelle année 2010



Tout s'est enchaîné très vite depuis cet été, depuis cette dernière lettre que je vous ai adressée, sentiments mêlés, alliant l'ivresse du temps qui file à l'angoisse qui vous étreint quand les jours passent...

Pour nous tous, cette année fut un patchwork de moments que nous ne revivons jamais, certains furent vite poussés vers la porte de sortie, bloquant cette même porte de peur qu'ils ne reviennent et d'autres flottent encore dans l'air comme une brume magique.

Mes équipes ont grandi, les visages des jeunes que j'avais embauchés se façonnent avec les années, certains sont devenus responsables de restaurants à l'étranger, ne trahissant en rien le savoir que nous leur avons transmis dans nos cuisines, mais apportant une rigueur indispensable à leur jeune enthousiasme. Je suis fier de les voir reproduire avec beaucoup de talent, des gestes appris rue Balzac, cela donne un sens à ce que je fais tous les jours depuis plus de quarante ans...

C'est pour cette raison que j'ai été triste de fermer notre établissement de Tokyo en septembre. J'étais obligé de mettre un terme à une collaboration qui n'avait plus de raison d'être, je devais me séparer de mes partenaires et trouver une équipe qui fasse passer la qualité avant toute chose. Cela n'a pas été facile en ces temps de crise ! Mais je suis heureux d'annoncer que notre nouveau restaurant ouvrira ses portes en Mars 2010 avec une bonne partie de notre ancienne brigade, dont Olivier Chaignon, le chef, qui m'a

toujours fait confiance.

Au même moment, j'étais à New-York pour « Starchef » et l'organisation d'un repas de presse afin d'annoncer l'ouverture de notre restaurant à Las Vegas le « Twist ».

Je me suis amusé à cuisiner un « panier surprise » devant une audience composée de jeunes chefs américains et j'ai été très ému par les marques de respect et d'affection que ces jeunes femmes et hommes m'ont montrés au cours de ces quelques jours.

Cet accueil à New York a rassuré l'équipe de Las Vegas et nous a tous motivés pour l'ouverture de « Twist » au Mandarin Oriental le 4 décembre qui s'est faite en douceur et avec succès, grâce aux efforts du chef, Pascal Sanchez (un ancien de la rue Balzac et du Sketch à Londres) et de toute l'équipe.

A Londres, Jean-Denis Le Bras et Roel... font des merveilles.

A Hong_Kong, le chef Olivier..., arrivé cet été, trouve ses marques avec beaucoup de talent.

Je me suis rendu à Séoul à l'occasion de « Korean Taste », le restaurant prend sa place au sein de la ville et du pays, Jérôme Roy, le chef de cuisine, est chargé depuis 2 ans de faire connaître notre cuisine et l'intérêt des coréens pour la France est authentique et touchant.

Et puis « Reflets » à Dubaï... Ce pari fou, au sein de cette ville sortie du désert, nous avons été élu meilleur restaurant, l'équipe a été élue meilleure équipe de service, Olivier Biles a été second pour l'élection du meilleur chef... Une vraie surprise, mais avec autant de support de la part d'un hôtel et de son directeur Tom Meyer, je savais que ce pari allait être gagné !

Avec Nicolas Fontaine, le jeune chef du Gaya, nous avons réussi à élever encore le niveau de qualité, je n'hésite pas à dire que c'est devenu ma cantine du samedi soir car on y mange bien!

Cette année, j'ai aussi eu l'honneur d'être choisi pour représenter une région qui me tient à cœur .Je suis donc « ambassadeur du Perche » aux côtés de Chantal Thomass, ma charmante voisine des dimanches à la campagne...

Avec mon ami Hervé This, nous avons encore de belles idées.

A la maison, rue Balzac, je suis heureux de travailler sur le fil, en prenant des risques, comme toujours, ramenant de mes voyages des idées de plats que je ne pourrais pas faire ailleurs car l'équilibre est difficile à respecter et qu'il faut des hommes de confiance et d'expérience pour m'aider à les réaliser...

Cette année, un plat a été mis à l'honneur par un article qui m'a beaucoup touché. Si je suis capable de donner encore et encore ces émotions, alors il n'y a aucune raison de craindre ce satané temps qui file...

Bonne année !

Pierre Gagnaire