

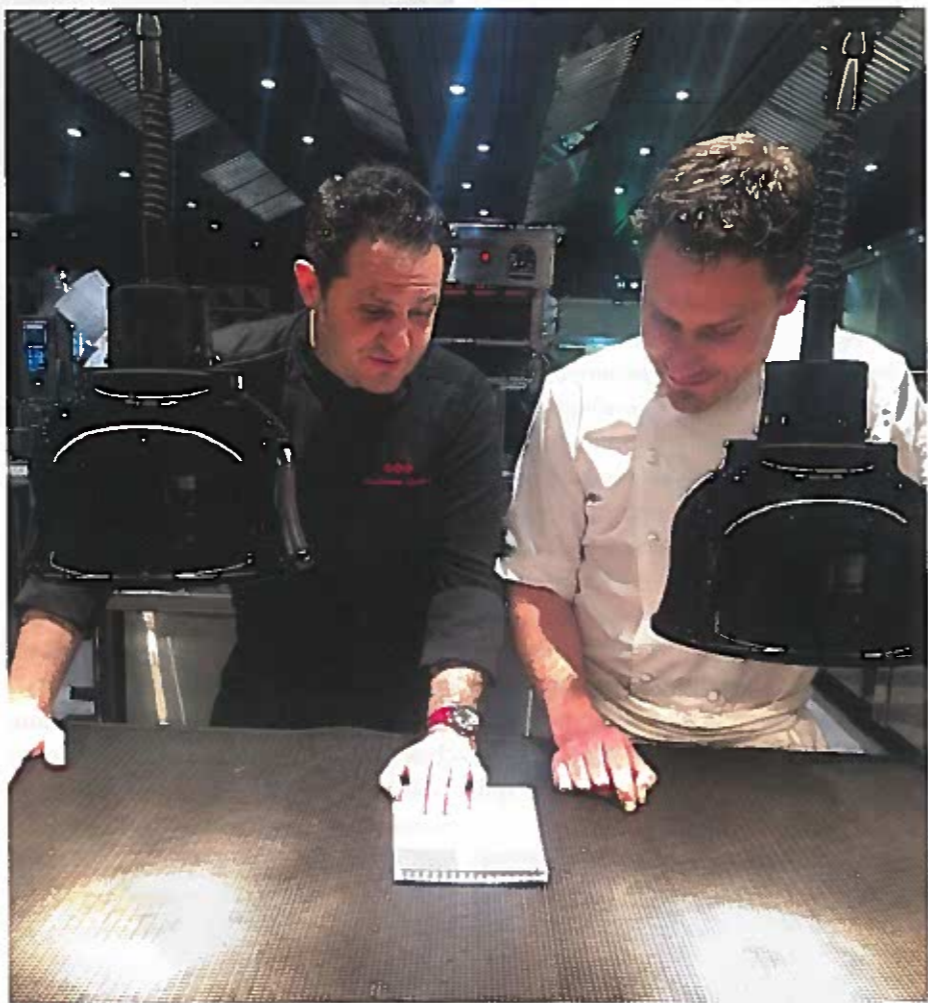
## LES REPAS À QUATRE MAINS OU L'ALLIANCE DE DEUX IDENTITÉS CULINAIRES

*Ils sont l'attraction d'un déjeuner ou d'un dîner, attisent la curiosité des clients habituels mais aussi des curieux enthousiasmés par l'affiche. Eux, ce sont les repas à quatre mains, duos d'un jour entre les cuisines de deux chefs à l'identité affirmée. Qu'ils débouchent sur des créations communes ou sur une succession de plats signatures des deux chefs, le quatre mains s'est démocratisé, devenant un argument publicitaire pour les restaurants. Même si certains tentent de tempérer quelque peu cette croyance...*

Allier l'excellence de deux talents individuels au bénéfice d'une symphonie commune inédite. Que ce soit entre deux stars de cinéma à l'apogée de leur carrière et de leur talent, sous la forme d'un mariage de vocalises entre deux artistes de la chanson, ou encore lors d'un double au tennis réunissant deux champions au palmarès inégalable, l'association des meilleurs a toujours fait lever les foules. La gastronomie n'échappe pas à la règle, et possède sa propre dénomination pour qualifier les happenings autour de deux chefs : les repas à quatre mains. Sur le papier, l'idée a de quoi séduire et attirer en nombre les clients, habitués ou novices. Dans les faits, elle recouvre une réalité plus complexe. Il ne s'agit pas uniquement d'aligner les plats signatures de l'un puis de l'autre, dans une surenchère personnelle et individuelle. C'est du moins l'avis de Sophie Cornibert, organisatrice de repas à quatre mains depuis une dizaine d'années, qui en donne cette définition : « *Le quatre mains demande une vraie humilité. C'est comme de la musique : chacun ne doit pas faire de solo mais apprendre à jouer en bande. (...) Il faut une certaine unité pour le mangeur. L'idéal, c'est quand ça devient un ping-pong entre les chefs, et qu'ils créent ainsi quelque chose de nouveau, complètement éphémère, donc festif.* »\*

### DEUX PIANISTES UNE PARTITION

Vanessa Robuschi, chef du restaurant Question de Goût, à Marseille, file également la métaphore musicale pour décrire ce que doit être, selon elle, un repas à quatre mains : « *C'est comme lorsque deux pianistes s'asseyent l'un à côté de l'autre pour jouer une partition. Selon moi, le public n'est pas censé reconnaître le jeu de l'un ou de l'autre, mais découvrir quelque chose d'inédit.* » Avant de déplorer



REPAS À QUATRE MAINS ENTRE JULIEN GATILLON ET GUILLAUME GAILLOT, LE 23 JANVIER DERNIER AU RESTAURANT 1920, À MEGÈVE

que la réalité soit plus terre à terre, affirmant que dans la grande majorité des repas à quatre mains, l'association des talents n'est qu'un élément de communication, un terme marketing. « *Si c'est pour que chacun prépare les plats qu'il a l'habitude de mettre à la carte au sein de son restaurant, ça ne m'intéresse pas,* poursuit-elle. *Je suis même gênée par une telle démarche !* »

Si elle s'est longtemps méfiée de ces repas à quatre mains, Vanessa Robuschi a pourtant participé à l'un d'eux. Mais à



\*Source Télérama 03/2017

sa façon, selon ses propres critères. Pour éviter l'écueil qu'elle a dénoncé plus haut, elle s'est associée à un chocolatier-confiseur tenant boutique à Marseille, Céline Corbier (*maison Française La Chocolaterie, ndlr*). Les deux femmes se sont évertuées à trouver une « alchimie commune » et à décider conjointement des recettes élaborées. « *Le fil conducteur de ce repas en sept services était le chocolat, il était présent dans chacun des plats,* précise la cheffe. *Je me suis adaptée aux différents chocolats de Céline (Corbier, ndlr), en fonction de leur texture et de leur degré d'amertume, pour leur associer les produits les plus adéquats.* » En ont résulté quelques recettes audacieuses telles que les Langoustines rôties au beurre moussieux, avec bisque de langoustines liée au chocolat blanc Waina et tuile de chocolat blanc, toujours Waina, aux graines de sarrasin torréfiées ; le Cube de betterave cuit au sel avec pickles de cerises et tuile d'araguan ; ou encore le Carpaccio de framboises avec une éponge cake à l'amarante, sa glace au yaourt de chèvre amarante et sa tuile d'Orelys.

### MISE EN VALEUR D'UNE CUISINE EXOTIQUE

D'autres chefs sont davantage partisans de la méthode dite « pragmatique ». Stéphane Pitré, le chef du restaurant étoilé Louis (Paris 6<sup>e</sup>), applique le modèle « un plat égal un chef » avec son invité. Ce dernier a tout loisir de sélectionner, parmi ses plats signatures, ceux qu'il souhaite préparer à l'occasion du repas, Stéphane Pitré s'adaptant à ses choix pour élaborer, de son côté, certaines de ses recettes qui lui tiennent à cœur. Pas de création commune, donc, mais une mise en valeur d'une cuisine méconnue, exotique et attrayante. « *Au départ, je n'étais pas partisan des repas à quatre*



HUBERT CHANOVE, MICHAEL AINOULT ET LOÏC VILLEMIN LORS DU 6 MAINS ORGANISÉ LE 4 DÉCEMBRE 2019 AU REFUGE DES GOURMETS

*mains, développe Stéphane Pitré. Les clients s'en fichent d'ailleurs un peu, c'est loin d'être une garantie de remplissage du restaurant, bien au contraire. Ce n'est pas parce que je fais venir un chef parisien d'un établissement trois étoiles que ça va drainer plus de clientèle !* » En revanche, Stéphane Pitré s'est aperçu qu'inviter des chefs étrangers, ou ayant travaillé à l'international, interpellait davantage les clients

mais aussi les curieux de passage. C'est ainsi qu'il a convié en 2018, au Louis, le chef britannique Eyck Zimmer, nommé Chef de l'année dans son pays en 2006. Quelques mois plus tard, en octobre 2019, Stéphane Pitré recevait le chef sud-américain Nicolas Lopez, qui officie à Bogotá (Colombie) au sein du restaurant Villanos en Bermudes, table qui a intégré le cercle

### DE QUATRE À... SIX MAINS !

Le défi était conséquent : organiser sept repas à six mains au cours de l'année 2019, de mai à août puis d'octobre à décembre. Hubert Chanove, le chef du restaurant étoilé Le Refuge des Gourmets, à Machilly (Haute-Savoie), l'a relevé haut la main ! « *Pour fêter les 30 ans de la maison, j'ai décidé de me lancer ce challenge un peu fou, indique-t-il. Ce fut à la fois chronophage dans l'organisation mais aussi très enrichissant.* » Pour la session du mois d'août dernier, Hubert Chanove a fait venir ses confrères Clément Leroy, passé par le restaurant londonien The Square, et Jérôme Jaegle, de L'Alchémille, à Kaysersberg (Alsace). « *Ce que j'apprécie avec le 6 mains, c'est que deux chefs préparent*

*un plat commun tandis que le 3<sup>e</sup> prend de la hauteur afin d'apporter ses réflexions, donner les bons arbitrages dans le but d'avoir le plat le plus abouti possible* », détaille Hubert Chanove. La preuve la plus éclatante de cette réussite tripartite aura été la réalisation d'une escalope de foie gras poêlée, spécialité du chef alsacien, cuite à la cire d'abeille, une technique employée à Londres par Clément Leroy, le tout assaisonné avec une décoction de framboises issues du fournisseur habituel d'Hubert Chanove. Ce dernier se dit ravi du résultat : « *Un mélange des spécialités de deux chefs plus une technique de cuisson d'un troisième, voilà ce qu'apporte un six mains !* »