

« La cuisine actuelle est allée trop loin »

Pierre Wynants, le mythique chef du « Comme chez soi », fête ses 75 ans, et cède le relais aux jeunes stars de la cuisine belge.

C'est sans doute la table la plus connue des Belges. Le « Comme chez soi » file vers son 90^e anniversaire et s'il a cédé le relais depuis huit ans à sa fille et, aux fourneaux, à son beau-fils Lionel Rigolet, Pierre Wynants, docteur honoris causa de l'université de Tours, premier chef non français honoré de la Légion d'honneur, vice-président de l'association Les Grandes tables du monde, n'en garde pas moins un regard affectueux sur l'institution familiale et l'avenir de la gastronomie belge, deux passions qu'il réunit dans son dernier livre, *La cuisine belge de demain*, cadeau de fêtes idéal qui n'oublie pas de nous livrer quelques secrets bien gardés dans le coffre-fort de la place Rouppé, comme la recette de la sole au riesling et aux crevettes grises, créée par son grand-père. Regards sur le passé et le futur de la cuisine belge en compagnie de ce truculent chantre de la belgitude au cœur. « Je viens de temps en temps encore manger mais comme invité, je ne me mêle plus de la cuisine », dit-il en nous accueillant dans son temple au décor Art nouveau. *Je laisse les jeunes faire, ils le font très bien.*

ENTRETIEN

« *Il y a une dose de chance dans la vie. J'étais la troisième génération. Nos enfants continuent. Les chiens ne font pas de chats. On récolte ce que l'on sème* »

Commençons par une anecdote que vous révélez : en 1954, le futur plus grand chef belge, est viré du Ceria, l'école hôtelière de Bruxelles.

Mon bulletin était plus rouge que le maillot du Standard ! Mes parents ont reçu une lettre disant que mes résultats étaient tellement insuffisants que je devais quitter l'école. Le plus amusant, c'est que, quelques années plus tard, j'ai été rappelé par le Ceria pour être membre du jury !

« Je suis né là-dedans ! A 3 ans, on m'asseyait sur la table pour essayer alors que ma grand-mère faisait la plonge »

Jamais il n'a été question pour vous de décider de ce que vous alliez faire, de choisir un autre métier ?

Mais non, je suis né là-dedans ! A 3 ans, comme la maison était plus petite qu'aujourd'hui, on m'asseyait sur la table pour essayer les assiettes alors que ma grand-mère faisait la plonge. Je suis tombé le cul dans le beurre mais j'ai dû continuer quand même l'œuvre familiale. J'ai fait l'internat à l'athénée de Soignies et, comme cela ne marchait pas, mon père m'a mis au Ceria. J'ai dû rattraper une demi-année, j'ai commencé à m'amuser avec une bande de copains et j'ai raté dans les grandes largesurs. De mon temps, on avait cuisine une matinée par semaine ! On avait juste le temps de découper des petits légumes pour faire un potage et c'était fini. Aujourd'hui, on pousse vers la vraie cuisine et les jeunes sont formés pour être des patrons de PME. A 16 ans, renvoyé du Ceria, je suis donc parti en contrat d'apprentissage : au « Savoy », boulevard de Waterloo, au « Moulin hideux » à Noirefontaine, à « Grand Yéfour » et à « La Tour d'argent » à Paris avant de

revenir ici après un détour par l'Angleterre pour les langues et par le Belvédère.

Chez le futur roi Albert II et Paola ?
Oui, oui, pendant trois mois. Il était alors prince de Liège. Comme il était client ici et était en panne de cuisinier, mon père lui a proposé mon aide. J'y ai formé le nouveau cuisinier avant de revenir ici en 1962 et de prendre la direction de la cuisine en 1966 puis du restaurant en 1973 à la mort de mon père.

« *Il y a une dose de chance dans la vie. J'étais la troisième génération. Nos enfants continuent. Les chiens ne font pas de chats. On récolte ce que l'on sème* »

Tous les rois sont vos clients ?

J'ai la chance d'avoir servi cinq générations successives de la famille royale : le roi Léopold III, qui n'était évidemment plus sur le trône à ce moment-là, le roi Baudouin, le roi Albert, le roi Philippe – que je viens de croiser et qui m'a dit qu'il devait revenir – et notre future reine, la princesse Elisabeth. C'était un 21 juillet, sa première sortie officielle. Pour Léopold III, on était fermé, c'était un lundi, on revenait de Yerseke et on lui a fait des moules avec de la guezue car il aimait ça.

C'est un secret d'Etat de vous demander ce qu'aiment nos rois ?

Eh bien, je dois dire que, contrairement à certaines personnalités, ils se laissent plutôt faire et n'exigeaient pas tel ou tel plat. Nous aimons travailler ici d'après les saisons et donc on pouvait les conseiller sans problème. Je parlais des saisons, c'est vraiment quelque chose d'important pour moi, on changeait la carte six fois par an : il y a la saison de la truffe noire, des jets de houblon, des asperges, des morilles, des légumes d'été, du canard sauvage, du perdreau, du râble de lièvre et de la truffe blanche.

Revenons à cette dynastie Wynants. Elle va continuer ?

Oui. Il y a une dose de chance dans la vie. Moi, j'étais la troisième génération. Nos enfants continuent. Ma fille Laurence a décidé de faire l'école hôtelière de Namur où elle a rencontré son mari, Lionel Rigolet. Ce n'était pas évident pour lui de s'imposer, il a commencé comme petit commis et a dû grimper la hiérarchie. Ils ont une fille de 18 ans, qui a rencontré un garçon qui fait l'école hôtelière à Namur, et un fils de 16 ans, qui veut aller à l'école hôtelière. Voilà une 4^e et une 5^e génération. Les chiens ne font pas de chats. On récolte ce que l'on sème.

Vous n'avez jamais eu la tentation d'aller à l'étranger ?

L'an passé, le groupe La Petite abeille, qui possède plusieurs restaurants à bas, nous a proposé d'ouvrir une « Brasserie Wynants » à New York mais il n'a pu trouver les fonds et cela ne s'est pas fait. Moi, je ne suis plus tellement chaud pour ça. ■

Propos recueillis par

JEAN-FRANÇOIS LAUWENS

La cuisine belge de demain. Un

métier, une histoire, une passion.

PIERRE WYNANTS

ET PHILIPPE BIDAINE

Racine

176 pages, 29,95 euros



guides « La perte d'une étoile me semblait injuste »

Vous avez perdu votre troisième étoile l'année où vous avez quitté la cuisine et l'avez cédée à Lionel Rigolet. Il y a un lien de cause à effet ?

C'est-à-dire que Michelin a dit que cela s'expliquait par le fait que je déléguais la cuisine à mon beau-fils et que, du coup, il ne pouvait me conserver mes trois étoiles. En fait, en 2006, on a fait une conférence de presse suite à de nouvelles transformations et, soit je me suis mal exprimé, soit les journalistes ont mal compris, mais toujours est-il qu'un journal a écrit que j'abandonnais complètement le « Comme chez soi ». Nous avons été reçus chez Michelin qui nous a sorti cet article. C'est la tradition du Michelin de retirer une étoile quand il y a des changements de chefs mais je peux vous dire que ce n'est pas toujours comme ça, malheureusement. La « Villa Lorraine » a perdu son chef mais elle a gardé l'étoile qu'elle venait de reconquérir. Et Alexandre Dionisio vient de recevoir son étoile au « Villa in the sky » alors qu'il n'était pas encore ouvert quand le guide 2015 est sorti.

2005 parce qu'il avait attribué une note à l'« Ostend Queen » avant son ouverture ?

Oui, mais là, ce n'était qu'un Bib gourmand, pas une étoile tout de même. Pour être correct, j'ai informé le directeur du Michelin Belgique que j'allais être consultant pour un nouvel établissement à Ostende. Il a suivi l'affaire, est allé voir les travaux, la cuisine et a donné ce Bib alors que l'ouverture a pris du retard et voilà.

Est-ce que tout cela ne remet pas en question la crédibilité des guides ?

Non, Michelin est le plus sérieux de tous, mais il y a des erreurs partout, dans tous les guides.

Et est-ce qu'il est important pour votre clientèle ?

Cela joue, mais pour les étrangers. Les Belges, les Bruxellois connaissent le « Comme chez soi », mais les étrangers y viennent en le voyant dans les guides.

Les trois étoiles au Michelin, c'est à vous qu'on les doit ?

Non, non, mon père a obtenu la première, j'ai eu la deuxième avec mon père et la troisième... avec ma femme. En fait, il y a

chaque fois eu 13 ans entre nos étoiles. Mon grand-père a lancé le restaurant. Disons qu'au départ, ce n'était pas un restaurant gastronomique. C'était un restaurant de cuisine bourgeoise : une cuisine simple mais de qualité à base de la tradition, du terroir. Mon grand-père n'était pas cuisinier de métier, mon père était boucher, je suis le premier cuisinier de métier. La gastronomie tente, et c'est ce que fait mon beau-fils, d'apporter en plus de l'élégance dans l'assiette. Michel Troisgros (« Maison Troisgros » à Roanne) a travaillé ici en 1979, l'année de la troisième étoile et donc il me charrue en disant que c'est grâce à lui. En retour, je lui réponds que s'il a toujours ses trois étoiles, c'est grâce à ce qu'il a appris ici !

L'image que dégage le « Comme chez soi » reste quand même d'abord celle de la bonne table bruxelloise plus qu'une adresse branchée ?
Exactement. On s'occupe du client et l'accueil est aussi important que la cuisine.

On dit que, justement, la clientèle du « Comme chez soi », c'est plus la classe

moyenne que les ministres ou le Roi ?

Oui, des gens qui cassent leur tirelire pour un soir. Cela nous fait plaisir de servir des personnalités mais encore plus de voir ces gens qui se font plaisir. On a beaucoup moins de vedettes, de personnalités, de patrons qu'avant. On a plus d'étrangers aussi, grâce aux trois étoiles, à la presse. Nos prix ne sont pas déirants, au contraire de ce qui se passe à Paris. Les grands restaurants se plaignent beaucoup à Paris, ils perdent la clientèle étrangère. Mais c'est normal : dans un trois étoiles à Paris, il n'y a pas de plat à moins de 100 euros. C'est la crise pour tout le monde.

C'est un traumatisme le jour où on perd sa troisième étoile ? Un échec ?

Cela m'a fort attristé. Parce que je trouvais que ce n'était pas juste, parce que la qualité n'était pas en question, juste un changement de décor et de person. ■

Cette troisième étoile, c'est une obsession ?

C'est un objectif. Mais pour garder la deuxième étoile, il faut déjà aller de l'avant, travailler énormément. Il vaut mieux être le meilleur deux étoiles que le plus mauvais trois étoiles. ■

LE FOOTBALL

« Supporter d'Anderlecht depuis toujours »

Depuis quand Anderlecht est-il votre passion ?

Depuis toujours. Le Daring et l'Union avaient déjà entamé leur déclin. Gamin, mon père me laissait aller au football car le tram que je prenais ici dans le centre-ville m'amenait au stade d'Anderlecht. Constant Vanden Stock était un fidèle du « Comme chez soi ». A une époque, la tradition était que l'équipe fête ses titres de champion chez vous...

Cela s'est fait un peu par hasard. En 1986, Anderlecht a été champion sur le terrain d'un test-match contre le FC Bruges. Anderlecht avait mal fini la saison et fait match nul à l'aller

du barrage. Les chances de l'emporter devenaient très limitées. J'ai téléphoné à Michel Verschuere (NDLR : manager du club à cette époque) pour lui dire que si Anderlecht ramenait le titre, je serais ravi d'accueillir la direction dans mon établissement pour fêter ça. A la mi-temps, Bruges menait 2-0. Les employés s'apprêtaient donc à partir. Quand ils ont appris qu'Anderlecht avait égalisé. C'est comme cela qu'est née la tradition. Mais aujourd'hui, c'est devenu impossible de faire cela : l'agenda des joueurs est surchargé et les joueurs étrangers s'en vont dès que le championnat est terminé. Quand j'ai commencé ici, on fermait le dimanche soir. Après le service du midi, je

devais foncer pour arriver au stade et c'était parfois déjà 3-0 pour Anderlecht. Et finalement, à cause de ça, j'ai décidé de fermer le restaurant le dimanche midi. A ce moment-là, Anderlecht a commencé à jouer le samedi soir ! J'ai déchanté mon abonnement en deux et je l'ai renvoyé à Constant Vanden Stock !

Vous faites encore les déplacements ?

Oui, quand c'est possible. J'ai raté Dortmund mais j'ai été à Arsenal. En fait, nous louons un car à quelques-uns et, comme il y a là-dedans plusieurs chefs, nous préparons à l'avance quelques plats pour le trajet !

cuisine « Le Belge est près de son assiette »

Que l'on parle du « Comme chez soi » ou de chefs jeunes et brillants, est-ce qu'il y a une spécificité belge à la cuisine ?

Il y a un terroir, mais on travaille à la façon de la cuisine française. Quand j'ai commencé, il y avait beaucoup plus, chez nous, de beurre et de crème dans les préparations qu'aujourd'hui, où l'on a une cuisine allégée. Ceux qui ont fait changer la cuisine selon moi, c'est Gault et Millau. Michelin n'a rien fait changer sur le fond, il attribue juste des étoiles. Moi, j'ai connu cette cuisine d'hier. Au « Savoy », on montait une béarnaise et une hollandaise le matin ; elle était prête à 10 heures et on la mettait au-dessus du fourneau durant tout le service. Aujourd'hui, on fait des sauces sur le moment. Avec les critiques de Gault et Millau, on est allés vers une cuisine plus légère, avec plus de légumes, moins de crème et de beurre. Mais il y a eu des exagérations parce que l'on a toujours voulu quelque chose de nouveau.



Avec sa fille Laurence et son beau-fils Lionel Rigolet. © BD.

2015, le nombre de nouveaux étoilés francophones est supérieur aux nouveaux étoilés flamands parce que les Wallons ont créé un groupement de cuisiniers. Et lors du concours de l'Étoile de la cuisine belge que l'on vient d'organiser, ce sont deux Wallons qui ont gagné. Il y a un dynamisme plus grand côté francophone qu'il y a 5-6 ans.

Qu'est-ce qui fait qu'on mange si bien en Belgique, que la proportion d'étoilés est plus importante chez nous qu'ailleurs ?

On dit, et je le crois, que Bruxelles est la ville où on mange le mieux. Je pense que les Belges sont plus près de leur assiette. Et les cuisiniers sont dans leur maison, ce qui n'est pas le cas à Paris, où nombre d'entre eux ouvrent d'autres bistros, d'autres restaurants. En Belgique, à part Yves Mattagne, c'est très rare de voir des gens qui ont plusieurs enseignes. En général, la Belgique vaut n'importe quelle région de France avec ses spécialités. Au sein des Grandes tables du monde, dont je fais partie du bureau et j'y reste pour défendre les jeunes belges, nous sommes les mieux représentés hors de France, j'y ai fait entrer Sang Hoon Degeimbre cette année, « Le Chalet de la forêt » l'an passé et j'espère « Bon-Bon » l'an prochain. Je me vois comme un passeur de témoin entre les générations. Dans ma position, que puis-je faire ? Je crois que c'est plus sympathique de faire ça que de rester dans mon coin à vivre de ma pension. C'est ce que je fais avec ce livre en mettant ces 15 chefs en valeur.

Comment expliquez-vous le fait qu'il y a plus d'étoilés en Flandre qu'en Wallonie alors que culturellement, nous sommes quand même beaucoup plus proches de la France ?

Parce que le Wallon a plus une tendance à travailler les produits de son terroir. Si vous allez en Ardenne, vous mangez du gibier. C'est moins vrai côté flamand. Les chefs flamands sont plus dans l'innovation, les Néerlandais eux sont aussi dans la nouvelle cuisine. Et puis il faut bien dire que l'argent est plus côté flamand aussi. Cela dit, la tendance est en train de s'équilibrer (NDLR : dans le Michelin

Vous en avez de préférés ?

Non, ils sont tous bons.

La carte du « Comme chez soi » actuel, c'est la vôtre ou celle de Rigolet ?

La sienne, complètement. Même s'il y a 25 % d'incontournables qui viennent de mon grand-père, de mon père ou de moi. ■



© BRUNO DALIMONTE

gastronomie « La télé-réalité, ce n'est pas la réalité de la cuisine »

Vous dites : « Je ne vais plus dans les grands restaurants ». Pourquoi ?

Parce que la cuisine a changé. Dans le temps, quand on allait au restaurant, on savait à l'avance ce qu'on allait manger. Ici, on a à la carte les « indé-racinables », la sole au riesling, la moussade de jambon, la salade de homard, le moelleux de plates de Florenville, ce sont des traditions. Jacky Ickx ou Etienne Davignon viennent pour cela. Aujourd'hui, ce n'est plus nécessairement comme ça et moi je n'ai plus envie de passer 4 heures à table, d'un long menu. Je ne veux pas être obligé de me farcir 7, 8 plats. Attention, je ne dis pas que ce n'est pas bien. Il y a plein d'avancées positives,

dans la cuisine moléculaire aussi, même si cela n'a rien à voir avec la mienne.

Dans vos différents livres, celui-ci et auparavant « Le cœur gourmand de la Belgique » avec Lionel Rigolet (Standard), on parle tomate-crevettes ou vol-au-vent. On revient vers ce genre de plats aujourd'hui ?

Le vol-au-vent a toujours existé dans la grande cuisine. J'ai dernièrement testé une blanquette de veau avec ris de veau et morilles que l'on va remettre à la carte.

Mais c'est vrai que je crois que l'on a été un peu trop loin dans la cuisine actuelle et que l'on ne savait plus quoi

faire. Et d'ailleurs, c'est ce que l'on retrouve dans les réflexions de tous les chefs que j'ai compilés dans ce livre, c'est ce retour en arrière. Ils disent tous vouloir revenir à des plats-signature comme on dit, l'équivalent de la sole au riesling chez nous. Il faut faire plaisir à tout le monde, ceux qui veulent retrouver les classiques et ceux qui veulent découvrir des nouveautés.

On a été trop loin, cela veut dire quoi : de plus en plus petit et travaillé dans l'assiette ?

Oui, mais attention, il y a des artistes comme Sang-Hoon Degeimbre, Arabelle Meirlaen ou Gert de Mangleer

je dirais même plus



Alain Berenboom

Ecrivain

Adios Social Club !

Obama a-t-il rendu service aux Castro ? Pas sûr. Qu'est-ce qui rendait encore Cuba si attirant ? Les illusions de la révolution s'étaient dissipées depuis longtemps. Prisonniers politiques, économie en miettes à cause de sa soviétisation (bien plus que par le blocus), corruption, émigration en masse, dictature hispanique de gauche qui n'avait rien à envier à celles de droite. Ce n'est pas ce régime pourri qui séduisait à Cuba mais le fait qu'il soit moisi. La chance de Cuba, c'était de s'être arrêtée dans le temps. Visiter Cuba, c'était un retour dans les Antilles années cinquante, avec ses bâtiments baroques en ruines, ses délicieuses voitures à moitié dégingolées sorties tout droit de *American Graffiti*, ses musiques et ses rythmes d'autrefois, mambo, mambo. Ses chanteurs célèbres étaient des vieillards, ses dirigeants politiques aussi. Les uns avaient été contemporains de Xavier Cugat et les autres avaient dialogué avec le président Kennedy. Se promener dans La Havane, c'était comme un retour dans le forum à Rome, un saut dans Berlin-est époque Honecker, une plongée vintage et nostalgique dans une époque ailleurs disparue.

Si Cuba devient une île des Caraïbes aussi banale que les autres, pourquoi aller encore à Cuba ? A New York, ses cigares ne s'échangeraient plus clandestinement au prix de la cocaïne et à La Havane, on roulera en Toyota et en Opel comme à Genk et à Maubeuge.

C'est sûr, le secteur du tourisme de Cuba aura bien du souci à se faire à cause de l'ambition d'Obama d'entrer à peu de frais dans l'Histoire. D'Obama mais surtout du pape François.

D'après ce qu'on lit, l'intervention du premier pape sud-américain a été décisive dans la décision de remettre Cuba dans l'histoire moderne. A la mesure du rôle de Jean-Paul II dans l'effondrement du mur de Berlin et de l'ensemble du régime soviétique en Europe.

Petite suggestion : la prochaine fois, le conclave pourrait peut-être choisir un pape islamique, façon de balayer quelques autres régimes abominables qui ravagent la planète. ■

PS : Magnifique coïncidence, la récente sortie du très beau film de Laurent Cantet sur un scénario de l'écrivain Leonardo Padura Retour à Ithaque. Portrait du désenchantement de la « génération perdue », ces jeunes Cubains des années 60, illusionnés par les slogans de Castro et Guevara, qui sont passés à côté de leur vie.

Et, à lire, Sanctuary V de Bud Schulberg, qui raconte les premiers mois du régime Castro, et déjà ses premières fissures qui entraînent le peuple à se soumettre au Grand Chingon, la raison du plus fort. Ce superbe roman, paru aux Etats-Unis en 1969, n'a été traduit en France qu'en 2005. Eternel aveuglement des intellectuels français.

www.berenboom.com