

Guy Martin savoyard, autodidacte, « Chef étoilé » du Grand Véfour raconte sa passion de la cuisine au travers d'un entretien plein de richesses.



Guy Martin, savoyard né à Bourg St Maurice est autodidacte et quitte l'école en troisième pour former un groupe de rock, mais l'aventure tourne court.

Il se présente au bac en candidat libre et devient pizzaiolo à 17ans, et évolue comme Chef d'un Relais et Château durant huit ans.

Aujourd'hui, Guy Martin est chef étoilé (2 étoiles) du Grand Véfour à Paris.

Comment est née sa vocation ?

Guy Martin a baigné dans un environnement familial avec une tradition du bien – mangé. Ses parents recevaient beaucoup et il a appris dans ce contexte à apprécier la nourriture et le goût des bonnes choses.

L'élément déclencheur qui lui a donné envie d'embrasser cette profession est sans nul doute les livres de cuisine sans oublier son environnement familial.

La rencontre avec le Grand Véfour / Depuis combien de temps ?

Guy Martin est Chef du Grand Véfour depuis 19 ans.

C'est Jean Taittinger (ancien Président de la Société du Louvre, ancien Garde des Sceaux du gouvernement Messmer), se portant alors acquéreur du restaurant en 1991, décide de confier les clés à Guy Martin.

Ce dernier tenait un Relais et Château à Divonne. Il se sentait très bien dans cet environnement (montagne/ski/alpinisme), et ne se voyait pas venir à Paris.

Il a mis une année pour se décider.

Un moment fort, un grand souvenir, une demande particulière !

Forcément, beaucoup de moments forts.

S'il devait en choisir un, le jour où il a poussé la porte du Grand Véfour.

Un homme donc, Jean Taittinger, lui fait confiance pour prendre en mains ce lieu magnifique, au sein des jardins du Palais Royal.

Il prend la succession de Raymond Oliver, qui a dirigé cette maison pendant 30 ans et a contribué à faire sortir les cuisiniers de leur cuisine.

Et plein de belles rencontres, avec beaucoup de gens formidables.

Quelques noms, Maurice Jarre, Jean-Claude Brialy...

Aujourd'hui : beaucoup de projets et autres activités remplissent la vie de Guy Martin. A côté du Grand Véfour :

- Le Sensing, restaurant rue Bréa à Paris
- L'Atelier/ Ecole de cuisine à Paris dans le 8ème
- La Cristal Room au Musée Baccarat
- Un espace au Bon Marché,
- le MIYOU, concept salade/sandwiches basé sur la santé. Le mot d'inspiration japonaise évoquant une nourriture spirituelle.
- Du conseil auprès de groupes alimentaires sur les nouvelles tendances.
- Dans l'actualité proche, un livre qui sort avec Bettane et Desseauve (anciens directeurs de la Revue du vin de France).
- Pastilles, 50 recettes faciles à faire à la maison.

Votre métier, quel est-il ?

Quarante personnes travaillent au Grand Véfour. Vingt en cuisine et vingt en salle.

Le point commun de ses métiers est la gastronomie.

Tous sont issus de formation classique en restauration et traditionnellement au Grand Véfour, 2 personnes de la brigade ont un parcours plus atypique.

Issues des univers des restaurants d'entreprises ou des pizzaioli, c'est une lettre de motivation, un contact qui fait la différence.

Comment naît un nouveau plat ? Les sources d'inspiration ?

Les nouvelles idées viennent rarement en cuisine.

Pour Guy Martin, la peinture est une source majeure d'inspiration, la dynamique d'un mouvement, une émotion, une couleur.

La cuisine est une forme d'expression artistique.

Guy Martin a publié en 2000, un livre de recettes qui associe peinture et cuisine.

« Un artiste au Grand Véfour ».

Ses centres d'intérêts à côté de la gastronomie sont diversifiés !

La peinture. Cela peut aller de Botticelli à Rothko.

La photo, l'équitation et le dressage.

Et la musique, avec une bonne nouvelle, une prochaine tournée des Rolling Stones.

La table française au patrimoine mondial.

C'est une très belle chose.

La table fait partie de notre histoire.

Un récent sondage soulignait l'importance de la table pour 78% des français, elle est un lieu de plaisir, de convivialité de partage et de transmission.

En France elle est renforcée par la diversité des bassins, des climats qui nous procurent toutes ces variétés de produits.

Un conseil, une recommandation (vos incontournables) pour les fêtes de fin d'année.

Le foie gras, bien sur !

Avec un champagne, un Taittinger ou même un rosé.

C'est un synonyme de fêtes qui accompagne très bien l'ensemble d'un repas.

Les St Jacques, également, avec une prédilection pour celles de St Brieuc.

Les huitres aussi.

On peut également jouer sa région, son territoire, avec un chapon, une volaille ou un lapin.

L'important quel que soit son choix ou son budget est d'y mettre de l'amour !



Propos recueillis par Hugues de Maisonneuve Membre du Réseau Oudinot

En savoir plus : ci-dessous : les distinctions obtenues par Guy Martin

DISTINCTIONS MARTIN	
1984	<i>Guide Gault Millau</i> 16/20
1985	<i>Guide Michelin premier Macaron</i>
1986	Prix de l'accueil des Relais & Châteaux
1987	Flocon d'or de la Gastronomie Française
1988	Jeune espoir de la cuisine française <i>Guide la Bible : Escaig</i>
1990	<i>Guide Michelin deuxième Macaron</i> <i>Bottin Gourmand</i> 3 étoiles
1991	Maître cuisinier de France
1992	Prix du Fourneau d'Or de la gastronomie française
1993	<i>Guide Champérad</i> 3 points Prix « Atmosphère »
1994	<i>Guide Champérad</i> : élu Jeune Chef de l'Année <i>Guide Gault Millau</i> 17/20 Diplôme du Club des Cent Membre de la Chambre syndicale de la Haute Cuisine Française et conseiller du Président
1995	<i>Guide Gault Millau</i> 18/20 <i>Guide Pudlowski</i> : élu Meilleur Chef de l'année <i>Guide Champérad</i> 3 points 18,5/20 <i>Bottin Gourmand</i> 3 étoiles Membre de l'association « Tradition & Qualité »
1996	Elu « Meilleur Chef Européen » Magazine Status en Grèce
1997	Prix littéraire du Club Historique et Gourmand pour l'ouvrage « <u>Recettes Gourmandes</u> » Elu « Meilleur Chef de l'Année Européenne » au Portugal
1998	<i>Bottin Gourmand</i> 4 étoiles Membre de l' <i>Académie culinaire</i>
1999	Elu Chef du 21 ^{ème} Siècle au Japon Elu « Meilleur Chef de l'année » par le <i>Gault et Millau</i> 19/20 Elu « Meilleur Chef Européen » Magazine Status en Grèce
2000	Elu Chef du 21 ^{ème} Siècle en Suisse Elu « Meilleur Restaurant Européen » magazine Status en Grèce <i>Guide Champérad</i> élu « Meilleur Chef de l'année » <i>Guide Michelin troisième macaron</i>
2001	Elu « Meilleur Chef de Cuisine Français » et parmi les sept premiers mondiaux par The World Master Arts of Culinary
2003	3 Tour Eiffel au Guide Lebey
Décorations	
1997	Chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres par <i>Monsieur le Ministre Jack Lang</i>
2002	Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques par <i>Monsieur le Ministre Douste-Blazy</i>
2003	Chevalier dans l'Ordre de La Légion d'Honneur par <i>Monsieur le Ministre Hervé Gaymard</i>