

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE  
DISCOURS DU 5 MAI 1994

Mes Chers Confrères, Mesdames, Messieurs,  
Au déclin doré d'un jour du Printemps de Paris, en ce cinquième de Mai de mil neuf cent nonante et quatre, aux bords de la plus belle Avenue qui se conçoit, m'échoit l'insigne honneur, aussi le redoutable privilège, d'accueillir au sein de notre docte Académie l'illustre Alain Senderens, Prince Reconnu des Cuisiniers.

Ceci, parce qu'en l'occurrence il est à la fois mon filleul, et mon Ami; surtout parce que grands et évidents sont ses mérites, et qu'il y a l'occasion de les expliciter; je vais tâcher d'y satisfaire, nonobstant que soit le personnage à la fois très ouvert, en apparence, et très secret en la réalité de son moi; homme de caractère, il sait en toutes circonstances le manifester, parfois avec l'emportement de la passion, mais jamais ne sourd la méchanceté dans ses éclats, sinon, aux trefonds de lui, quelque peu cachée, une tolérante bonté se <sup>terre</sup> cache. Point de rancune, ni de ressentiment <sup>après</sup> ~~par~~ ses célèbres coups de gueule, qui n'interviennent jamais sans un motif valable; sa naissance, en 1939, à Hyères, aux bords de Méditerranée, d'un père bigourdan et d'une mère provençale, lui font une hérédité occitane, génératrice d'outrances verbales sans lendemains, et d'une tolérante bonté.

C'est par un propos du grand "Cur", le Prince Eludes gastronomes, à l'adresse de Brillat-Savarin que je souhaite préfacier son portrait : "Son éloge ne saurait être prononcé que par un de ses égaux, et je ne suis qu'un de ses admirateurs". Aussi vous demanderais-je par avance pour mon discours, mes chers Confrères, indulgence et compréhension. In primo, je souhaite seulement effleurer état-civil, et curriculum vitae, de notre impétrant; la lecture des pages de garde des traités dont il est l'auteur, telle la "Cuisine Réussie" par exemple nous procurent renseignements détaillés à ce propos. Qu'il me suffise de dire qu'après des solides études secondaires au Lycée de Vic en Bigorre, à dix huit ans, il entre en apprentissage à Lourdes, à l'Hôtel des Ambassadeurs.

Passés les vingt huit mois du service militaire, commence l'initiation à la grande cuisine classique; "monté" à Paris, c'est en 1963, à vingt quatre ans, la Tour d'Argent, l'année suivante le Lucas-Carton, sous les ordres du Grand Chef Soustelle, et la direction de nôtre confrère disparu Alex Allegrier, où il apprend l'art des sauces, en 1965 Le Berkeley, célèbre par la rigueur et la discipline qui y régnait; hasard du destin, il y cotoie deux autres futurs grands Henri Faugeron et Joël Robuchon; enfin, en 1966, le Orly Hilton où déjà, à vingt sept ans, il occupe les fonctions de sous chef de cuisine - chef saucier.

Fort de cette longue et passionnée initiation à l'art culinaire, difficile, astreignante, fatigante cela va de soi, il s'estime, il se sent prêt à créer sa cuisine, à ouvrir sa propre maison.

En 1968, à vingt neuf ans, il s'installe rue de l'Exposition, dans l'ancienne "Pauchouse", nommant son restaurant l'Archestrate; ~~ce choix~~, cet hommage à l'admirable cuisinier-gastronome-poète et philosophe du IV<sup>ème</sup> siècle avant nôtre ère, témoigne déjà d'un choix, d'une prise de position, d'un déterminisme; contemporain d'Aristote, condisciple du fils de Péricles, ce citoyen de Syracuse, dont les traités s'intéressent surtout à la cuisine du poisson, fut un précurseur de la cuisine moderne, par ses cuissons écourtées; sa bonite sous la cendre, par exemple, enveloppée de feuilles de figuier, est un modèle de simplicité, à l'exquise saveur.

Par cette appellation Senderens traduisait son souci de rechercher, en France, et dans le Monde, ce qui existe de meilleur sur le marché de l'alimentaire et du comestible, convaincu que seul l'exceptionnel peut générer l'exceptionnel. Appliquant à la lettre cette théorie dans sa quotidienne pratique, le succès, juste reconnaissance de ses mérites et de son talent, est vite au rendez-vous :

- Première étoile Michelin en 1970 - Déménagement rue de Varenne en 1971

- Deuxième étoile en 1974 et, consécration suprême,

- Troisième étoile en 1978.

C'est la gloire, le monde entier se presse dans la petite salle de l'ancienne Auberge Franc-Comtoise au plafond laqué de rouge, vaisselle assortie, nappes de dentelle. Ambassadeur de la culture et des Arts de France, pour son prestige et sa notoriété, il est reconnu et distingué par les Pouvoirs Publics : mérite agricole - médaille des Arts et Lettres; Mérité Nationale, Légion d'honneur, les nominations se suivent, le voilà hier Président de la Chambre Syndicale de la Haute Cuisine Française, aujourd'hui Président du Conseil des Arts Culinaires.

.../...

Mais par delà et en dehors de ces honneurs, je souhaite aller plus loin, dans la connaissance de l'homme, de son ego, pour mieux vous le présenter.

Senderens, aime-t-il dire, signifie en langue occitane "celui qui naquit durant les Cendres"; donc de ceux qui, passé mardi-gras, la fête, entament les quarante jours du Carême, la pénitence, en sortant purifiés le Samedi de la résurrection, le renouveau. Cette image généalogique d'adapte assez bien à celle de l'homme tourmenté, avide de savoir, jamais entièrement satisfait de son oeuvre, conscient de sa qualité, percevant son génie, pour mieux se remettre en question de manière permanente.

Amateur éclairé de musique classique, autant que de peinture contemporaine, ces deux expressions artistiques sont antennes de sa sensibilité.

Dans le domaine gastronomique, extraordinaire est son érudition, immense la documentation littéraire s'y rapportant, celle d'un bibliophile compétent, et conséquent.

Ceci pour avoir compris durant ses travaux pratiques, son apprentissage, que la capacité d'innovation, la sortie des routines, reposait in primo sur l'étude de vieilles recettes oubliées, et leur adaptation, en un mot établir la Symbiose de la tradition et de l'Invention.

D'Apicius son *Ars Magica* et son *De Re culinaria*, de Vinidarius l'*Excerpta*, à travers Algis de Rhodes et Néreus de Chios, Guillaume Tirel et son *Viandier* jusqu'à Escoffier, Carême, Brillat-Savarin, sans oublier Nignon, il a digéré les préceptes, consommé la substantifique moëlle, apprenant, surtout comprenant. Il a ainsi fait renaître, revivre tout un passé ancien, voire antique, mais non archaïque, de l'art culinaire; ceci lui permet de proclamer qu'il existe encore à ce jour une infinité de combinaisons qui restent à réaliser. Son exigeante passion pondérée par la raison l'a fait pragmatique dans ses réalisations, restant dogmatique dans ses conceptions.

Ainsi il a donné une importance particulière aux garnitures, plus à leur qualités consommables, qu'à leur côté pictural, leur union devant transcender la recette. De même, son respect de l'usage des textures physiques de l'aliment, le craquant, croquant, gluant, le moëlleux, le ferme, ressenties à la fois par la mâchoire et par l'oreille, est une touche supplémentaire à la palette des sensations gustatives.

Fort de toutes ces connaissances, il a recrée tant de compositions célèbres, que je ne saurai les citer toutes. Au nombre de celles-ci

.../....

ce canard ésotérique, inspiré du grand Marcus Gavius Apicius, LE GASTRONOME de la ROMANITE !, dont la Sauce au Miel est un grand classique de l'Antiquité. Ce mets à la subtile complexité, sublimant le sucré en une touche d'amertume, mariant un soupçon d'acide au normal du salé, à la fois croustillant et tendre, nimbé par un discret mélange d'épices, aurolé d'un ténu parfum d'agrumes, rehaussé par une pincée de fruits secs méditerranéens, conçu comme un plat pour initiés, est devenu le "must", l'obligatoire vaut-il mieux dire, du second Arcestrate et du Lucas-Carton; de la rue de Varenne à la place de la Madeleine, il est resté et reste encore le plat le plus demandé, le plus connu.

C'est par lui d'ailleurs, par ce canard, que ma connaissance d'Alain en tant que client occasionnel entamée à l'instigation de la regrettée Odette Kahn rue de l'Exposition, se mua rue de Varenne en une profonde et solide amitié.

Alain, concepteur de ce mets, cherchait le VIN capable de s'identifier à lui, en concordances fondamentalement harmonieuses; le hasard, une prémonition de Jacques Puisais, le mirent en présence d'un Banyuls de mon domaine répondant à son souhait; et, depuis plus d'une décade, le couple entre l'assiette et le verre se perpétue avec le même succès. De là, naquirent fréquents contacts, une compréhension réciproque, des affinités communes, donc cette fraternité des Hommes de Vin et des Cuisiniers cherchant mutuellement à enrichir leurs connaissances de celles de l'autre. Depuis débordant du singulier au pluriel, nous confrontons et confortons nos points de vue en des réunions, tripartites en principe, qui font heureux Alain, André et Jacques, plus savants aussi.

Senderens à, depuis 1985, repris l'exploitation du célèbre Lucas-Carton, où il fut élevé; prendre la barre de ce navire amiral, ce clipper vénérable, et s'y réaliser, donner toute sa mesure, n'était pas chose simple : passer d'un service de quelques dizaines de couverts, à la satisfaction identique d'une centaine de convives semblait gageure. D'autant que le cadre solennel de l'endroit semblait difficilement s'identifier au tempérament de l'artiste, d'autant que cet artiste, prenant une nouvelle fois des risques, proposait à sa carte, en corollaire de chacun des plats y figurant, le Vin qu'il estimait être en parfait accord, ceci en fonction de sa vérité, typicité, originalité, soit de sa Noblesse vraie, hors toute médiatisation ou mode.

Ce fut un pari gagné.

Dans la poursuite incessante de sa quête du vrai, sinon de l'absolu, allant au bout de sa logique, le voilà depuis bientôt trois ans vigneron à part entière : il faisait et fait des plats, il fait aujourd'hui du Vin ! A Meaux, près de Puy l'Evêque, aux bords du Lot, le voici propriétaire du Gautoul, en plein cru historique de Cahors; excellente exposition, terroir authentique, encépagement traditionnel de "Cot", culture ancestrale rejetant " Le chimique" sous toutes ses formes, un cellier et une cave neufs, rationnels, hors investissements somptuaires seulement fonctionnels, c'est là le dernier en date de ses coups de coeur.

*Joignant l'agréable à l'utile, une nouvelle fois est intervenue en la circonstance Eventhia, l'Epouse, la collaboratrice, la complice. Déjà, dès Archestrates au Lucas, s'est manifesté son empreinte, s'est ressenti la sûreté de son goût, s'est apprécié son talent de décoratrice et de conceptrice : chacun des changements de lieux, de salle, lui a procuré la joie de s'exprimer, adaptant aux murs son inspiration, toujours une réussite. Dans ce haut Quercy, qu'elle ressent dans sa peau, de partie de ses racines, elle transforme avec passion une bastide traditionnelle pour en faire un havre du beau, du bien et du bon; un lieu dispensateur de la Joie de Vivre dans le raffinement, sans luxe tapageur; le maître, lui, y a modelé sa pièce cuisine, suréquipée à son inspiration; Eventhia l'a intégrée, harmonisée, avec le reste ..... Encore un témoignage de la parfaite réussite du couple ou chacun assume heureusement sa part.*

*Ainsi notre homme possède à ce jour, tous les outils de son désir, celui d'être en chaque circonstance parmi les meilleurs. Cuisinier, Vigneron, à la fois artisan et artiste, son indiscutable sincérité; son éclatante franchise, ses qualités de coeur m'ont incité à souhaiter le voir se joindre à nous, vous avez accepté d'enthousiasme, chers Confrères ma proposition; aussi, avec une émotion sincère, et une grande joie, puis-je accueillir au sein de notre Académie, en vôtre nom et au mien propre, mon Ami Alain Senderens.*

*Docteur André PARCE*