

DISCOURS DE PRESENTATION DE Monsieur Alain DUTOURNIER par Monsieur Alain SENDERENS

*Enfant des gaves et de l'Adour, j'ai appris,
Dès mon plus jeune âge, à respecter et à apprécier
L'authenticité des produits.
Les Pyrénées, l'océan et la forêt
M'ont donné cette passion
De « cueilleur de goût vrai »
Et la vocation de cuisinier.
Si la tradition
Est ma première source d'inspiration,
La simple idée de vous apporter du bonheur
En est certainement la seconde.*

ALAIN DUTOURNIER – Cuisinier

Né à midi dans une auberge aux confins de la Chalosse et du Pays d'Orthe. Il grandit et évolue parmi les produits exceptionnels que sont les volailles de la ferme, le bœuf gras de Chalosse, les gibiers rares comme la palombe, la bécasse, l'ortolan, les champignons : cèpe à l'orange, les poissons : la lamproie, le saumon des Gaves, les pibales, etc... il était donc inconcevable que le petit garçon ne devienne pas cuisinier.

Avec la curiosité de l'adolescence, le sens inné du travail bien fait, l'expérience dispensée par de bons professeurs dans diverses écoles et établissements hôteliers, quelques séjours à l'étranger, voici notre jeune homme prêt à interpréter sa propre cuisine du Sud-Ouest, à faire passer le « message » aux parisiens avec l'ouverture en 1973 du TROU GASCON qui allait devenir l'adresse incontournable pour tous gourmets avertis et connaître une belle ascension ainsi que son propriétaire :

- 1977 – 1^{ère} étoile Michelin
- 1980 – ouverture des CAVES DE MARLY
- 1982 – 2^{ème} étoile Michelin

Après de nombreux voyages aux Etats-Unis, Alain se sent à l'étroit dans son 12^{ème} arrondissement et rêve d'un lieu idéal pour s'exprimer et pratiquer une restauration à « sa » façon et c'est l'ouverture du CARRE DES FEUILLANTS en 1986 – très vite reconnu et loué par ses pairs et la grande presse gastronomique sans pour cela renier son TROU GASCON qui retrouve son étoile Michelin dès 1987.

Alain accumule et assume avec le sérieux qui le caractérise diverses casquettes : de conseil pour de grands groupes, d'animateur à la télévision, de « MEILLEUR CHEF DE L'ANNEE » en 1996, de membre du GRAND JURY EUROPEEN, de lauréat du prix littéraire pour son ouvrage édité par Albin MICHEL. Il est fait Commandeur des Arts et Lettres en 2004.

Alain a appris de sa grand-mère et de sa mère comment faire plaisir avec « 3 fois rien », il aime susciter l'émotion, sa cuisine épurée et repensée avec modernité a pris les chemins de la liberté.

Sa grande connaissance des vins fait que sa présence parmi nous est incontournable.