

Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine

LE MONDE | 18.07.2016 à 06h45 • Mis à jour le 22.07.2016 à 15h33 | Par [Raphaëlle Bacqué](#)
Série : ils ont révolutionné le goût (1/6). Dans l'ombre ou avec éclat, des personnalités ont bousculé nos habitudes de consommation. Parmi elles, le duo gourmand, dont le célèbre guide a transformé la gastronomie.



Ce jour d'octobre 1973, Henri Gault débarque tard dans la matinée, comme à son habitude. Il règne dans ces bureaux, aménagés dans d'anciens ateliers du faubourg Saint-Antoine, un joyeux foutoir. Une grande table est recouverte de livres. Des verres sales trônent sur des guides de cuisine, eux-mêmes en équilibre sur des piles de journaux. Lorsque des visiteurs arrivent, il faut toujours débarrasser deux ou trois caisses de Bordeaux pour les faire asseoir.

Christian Millau y travaille depuis plusieurs heures déjà, entouré d'une petite bande d'épicuriens qui sont aussi un peu la famille. Il y a là les belles-sœurs de Gault, un vieux copain de Millau, un ancien camarade de régiment pour s'occuper des finances, un ami critique d'art et Roger, le cycliste qui connaît tout Paris à force d'y porter les plis. Millau est occupé depuis le matin à écrire ses articles, à relire des pages de bonnes adresses et de critiques. A chaque restaurant, une note sur 20, l'attribution d'une, deux ou trois toques et un commentaire ciselé qui fait tout le sel du guide, qui porte depuis un an ces deux noms accolés, devenus une marque : Gault et Millau.

Ce grand gaillard d'Henri arrive avec dans l'œil « *cette lueur d'une petite faim* » que Christian reconnaît comme s'il regardait dans un miroir sa propre gourmandise. Depuis onze ans qu'ils ont associé leurs plumes pour publier dans *Paris-Presse*, chaque vendredi, une critique gastronomique et désormais ce guide à succès, ces deux hommes si dissemblables semblent avoir un estomac en

commun. Ils aiment les mêmes plats, partagent les mêmes détestations. Jamais leur main ne tremble pour décréter que tel restaurant pourtant reconnu est « *infâme* », ou qualifier un jeune chef de « *nouveau Mozart* ». Depuis leurs débuts où ils sillonnaient Paris et la banlieue, ils ont élargi leur horizon à la province, à l'Angleterre et même aux Etats-Unis, où la gastronomie française tient encore lieu de référence.

Lire aussi : [Les chaises musicales du World's 50 Best Restaurants](#)

Partout une envie de plaisirs

Un peu partout dans les cuisines, on a appris à les connaître. Ils prennent chaque semaine une quinzaine de repas au restaurant, mais le duo ne se cache nullement. Pas de déguisement. Pas de réservations anonymes, comme le font les agents du puissant guide Michelin, qu'ils rêvent de concurrencer. « *A quoi cela servirait-il, assure Millau, puisque nous nous annonçons une heure avant de venir et que personne n'aura eu le temps de refaire sa carte ?* »

Lorsqu'ils les identifient, les chefs n'ont qu'à bien se tenir. Un jour qu'un serveur revenait en cuisine avec son plat de poisson intact en proclamant « *les clients n'en veulent pas. Ils disent qu'il est trop... avancé* », le restaurateur tend le cou vers leur table. Puis, les reconnaissant, quitte en courant son établissement. Enfui ! Un autre les a attaqués en justice, leur réclamant 10 000 francs de dommages et intérêts, avant d'être débouté. Les critiques avaient exécuté son restaurant en deux phrases : « *“Le patron mange ici”, précise une pancarte. C'est qu'il possède un estomac galvanisé.* »

« *On voyait bien, rien qu'à la façon dont ils mangeaient, qu'ils n'avaient pas le palais frigide* », se souvient Michel Guérard, dont ils sont les premiers à découvrir la cuisine, dans son petit restaurant d'Asnières, avant qu'il ne devienne le célèbre chef d'Eugénie-les-Bains. Gault et Millau ont connu la guerre – tous deux sont nés en 1929 –, les rutabagas et les tickets de rationnement. Mais ils ont compris à l'aube de leur trentaine que cette Europe qui se relève de ses décombres a une fringale de nouveauté et de jouissance.

Dans les sondages, la moitié des Français affirment qu'ils ne sont jamais allés au restaurant. Mais il y a partout une envie de plaisirs, après des années de frustrations, une volonté de se jeter dans ce que le sociologue Jean Baudrillard vient de nommer la société de consommation.

Pour le reste, ils sont plus complémentaires que jumeaux. « *Nous n'étions d'accord sur rien. Ni sur la politique, ni sur la religion, ni sur la musique. Sur rien, à l'exception du goût* », assure aujourd'hui Christian Millau.

Lire aussi : [Washington aura son Guide Michelin](#)

« Qu'aimerais-tu faire ? » « Me promener... »

Ce grand gaillard de Gault est un provocateur, cultivé, fort en gueule, sympathique et jouisseur. Fils de chirurgien, orphelin à 20 ans, il lâche ses études de médecine pour voyager quelques années en Afrique. Il en a gardé des souvenirs de disette et de longues veillées où il racontait à ses amis des repas somptueux et imaginaires. « *Quand on a faim, on devient un gastronome* », a coutume de dire cet amateur d'huîtres chaudes et de vin blanc.

Gault écrit vite, d'une plume incisive et superbe. C'est un homme qui se fiche des convenances, pratique la mauvaise foi comme une hygiène de vie et méprise toute prudence. Quinze ans auparavant, à *Paris-Presse*, un journal gaulliste qui tente de concurrencer *France-Soir*, ses sympathies proclamées haut et fort pour les putschistes de l'Algérie française l'ont un temps cantonné à des rubriques subalternes. Il arrive tard le matin. La vie est belle. Un jour, le directeur de la rédaction lui demande : « *Qu'aimerais-tu faire ?* » « *Me promener...* », répond-il sans fard. N'importe quel patron l'aurait renvoyé. Mais les Français sont en train de découvrir les loisirs et les week-ends. Gilbert Trigano ouvre chaque année un Club Méditerranée. Une nouvelle vision du bonheur. On laisse alors Gault raconter ses flâneries dans Paris et ses déjeuners au bistrot.

C'est là que Christian Millau le remarque. Rédacteur en chef adjoint, « *comme la plupart des journalistes de Paris-Presse* », dit-il en riant, c'est lui qui relit et titre les chroniques de Gault. C'est un véritable homme de presse, amoureux de la littérature, bon meneur d'équipe et gros bosseur. Une âme d'entrepreneur sous les dehors d'un mondain cultivé.

Pendant que Gault bourlingue en Afrique, lui termine son droit et Sciences Po. A 20 ans, il porte au *Monde* une série d'articles sur la Yougoslavie du maréchal Tito, que le rédacteur en chef du quotidien, André Chênebenoit, repousse avec superbe : « *Bien entendu, nous ne les publierons pas. Mais, si vous voulez, nous pouvons vous prendre en stage au service politique.* » L'expérience ne dure pas. Lors des élections cantonales, chargé de collecter les résultats, il orthographe mal le nom de François Mitterrand. Il est renvoyé le lendemain.

Dimension esthétique et littéraire

Un ami de la famille Millau, Gwenn-Aël Bolloré (l'oncle de Vincent, patron de Vivendi) le fait aussitôt entrer à *Opéra*, une revue littéraire dont il est le propriétaire. Le jeune Christian y découvre, émerveillé, un autre milieu. A la tête de *Opéra* officie alors un romancier de 25 ans, Roger Nimier, entouré d'écrivains qui lui ressemblent, comme Jacques Laurent, Antoine Blondin ou Michel Déon. Dans ce petit cercle désinvolte et cultivé, certains sont passés dans les rangs de la Collaboration ou ont frayed avec les mouvements antirépublicains d'avant-guerre. C'est une rédaction où l'on révère le style et les causes perdues. L'écrivain et critique littéraire Bernard Frank les juge « *fascistes* ». Puis,

dans la revue *Les Temps modernes* de Jean-Paul Sartre, il leur donne un nom qui leur est resté : « les Hussards ».

C'est au milieu d'eux que Millau apprend son métier de journaliste. Nimier, note-t-il vite, est un « *forcené de travail. Un livre à lire, une pièce à voir et deux articles à écrire dans la même nuit lui était chose naturelle* ». Il peut commander au restaurant deux œufs au plat, mais un Château Latour 1928. Même les plaisanteries sont littéraires. Millau le suit partout, de revue en magazine, jusqu'à ce que l'écrivain se tue au volant de l'Aston Martin que lui avait offerte Gaston Gallimard.

A *Paris-Presse*, Millau apprécie chez Gault ce même goût pour le style. La cuisine a, pour eux, une dimension esthétique et littéraire. Balzac ne décrivait-il pas avec soin les restaurants dans *La Comédie humaine* ? Le guide Michelin décerne ses étoiles sans un mot de commentaires. Eux, au contraire, décriront si bien les plats, l'atmosphère d'une table, qu'on pourra les lire pour le plaisir. C'est d'ailleurs très « hussard » que de goûter les plaisirs triviaux, les efforts du corps, les nourritures terrestres. Leur copain Antoine Blondin s'est mis à chroniquer le Tour de France dans *L'Equipe*, comme s'il s'agissait d'une épopée. Sous leur plume, nos deux gourmands peignent si bien la saveur d'un gâteau de foies blonds ou la légèreté d'une mousse qu'il vient irrésistiblement à leurs lecteurs l'envie d'en manger.

Nouvelles tables de la loi

En cette année 1973, ils sentent cependant qu'il faut donner un nouveau tour à leur succès. Leur guide se vend très bien. Leurs deux noms accolés sont désormais indissociables. Chaque jour, ils reçoivent des lettres adressées « à *Monsieur Gohetmillo* », comme s'ils ne faisaient qu'un. Ils veulent pousser leur avantage et, comme les Hussards, faire école. C'est l'idée qu'apporte Henri Gault, ce matin-là. « *Voici nos dix commandements !* », lance-t-il en jetant sur la table une feuille noircie de sa petite écriture pointue. L'article tient en une page. C'est un décalogue clair et tranché qui résume leur goût pour cette cuisine moderne et innovante dont ils constatent chaque jour l'influence grandissante. Avec son esprit provocateur, ce grand gaillard d'Henri l'a rédigé comme de nouvelles tables de la loi :

1. « Tu ne cuiras pas trop. »
2. « Tu utiliseras des produits frais et de qualité. »
3. « Tu allégeras ta carte. »
4. « Tu ne seras pas systématiquement moderniste. »
5. « Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques. »
6. « Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. »
7. « Tu élimineras les sauces riches. »
8. « Tu n'ignoreras pas la diététique. »
9. « Tu ne truqueras pas tes présentations. »
10. « Tu seras inventif. »

Au printemps précédent, lors du Festival de Cannes, le cinéaste italien Marco Ferreri a fait scandale en présentant *La Grande Bouffe*. Sur grand écran, quatre bourgeois désespérés, interprétés par Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli et Ugo Tognazzi, s'y livrent à un suicide collectif

en mangeant jusqu'à ce que mort s'ensuive. Cette orgie de plats en sauce, de gâteaux crémeux et bientôt de merde et de vomi provoque jusqu'à l'indigestion du jury, présidé par Ingrid Bergman.

La projection est accueillie par des huées. Depuis Mai 68, la Croisette n'a pas connu un tel chahut. Dans les journaux télévisés, la France ébahie voit Mastroianni et Piccoli, pourtant accompagnés de Catherine Deneuve et Juliette Gréco, pris à partie par une foule hurlante. Andréa Ferréol, qui joue son premier grand rôle, est agrippée par une femme répétant avec véhémence : « *Madame, j'ai honte d'être française !* » A son retour à Paris, la jeune actrice rapporte que des restaurants ont refusé de la servir.

Lire aussi : [Alain Ducasse : « Je veux démontrer qu'il est possible de faire de la haute gastronomie sans viande »](#)

Poissons trop cuits

Les dix commandements de Gault et Millau sont un peu une réponse à cette fable métaphorique contre une société qui se gave avec complaisance et obscénité. Ils sont aussi le résumé de la cuisine qu'un peu partout en France, de jeunes chefs commencent à pratiquer. En province comme dans la capitale, Gault et Millau ont remarqué des dizaines de cuisiniers soucieux d'innovation et de simplicité. Les progrès de l'appareillage électrique, les batteurs et mixeurs permettent d'alléger les sauces. L'arrivée du four à micro-ondes et des rôtissoires automatiques, l'amélioration des techniques de conservation et notamment de congélation ouvrent la possibilité de cuisiner des plats à la minute plutôt que de tout préparer à l'avance. L'amélioration des transports permet un approvisionnement plus frais et varié. A Lyon, une simple salade de haricots verts cuits « al dente » par un Paul Bocuse en pleine ascension les a enchantés.

Ni Henri ni Christian n'aiment cette cuisine lourde et pompeuse servie dans bien des restaurants renommés. Les poissons sont souvent trop cuits, les plats recouverts de sauce, à la crème et au beurre. « *Rien ne nous révolte plus que ces gros messieurs apoplectiques attablés pour des repas qui s'éternisent* », affirment-ils. Ils rêvent de simplicité, de légèreté, d'épure.

Tout doit être « nouveau »

image: http://s1.lemde.fr/image/2016/07/18/534x0/4971000_6_3386_christian-millau-co-fondateur-du-guide_08112cbc56de91fd50f5ed1634bcc192.jpg



La cuisine qu'ils prônent est en phase avec les mouvements de l'époque : l'émancipation des femmes, la préservation de la nature, la contestation des hiérarchies sociales. En 1963, le professeur Jean Trémolières a fondé la Société de nutrition et de diététique de langue française, à l'origine de la diététique moderne. Les femmes travaillent de plus en plus et ne veulent plus passer des heures à préparer des sauces. Les mouvements écologistes percent, contestant une industrie qui se pique de produire une nourriture bourrée d'arômes de synthèse. Dans les restaurants, enfin, Bocuse a proclamé « *la cuisine aux cuisiniers* », là où régnait autrefois le propriétaire de l'établissement.

Comment résumer d'une formule ces règles dont ils veulent faire une philosophie ? Gault a résumé en dix points leur goût commun. Millau trouvera le titre pour frapper le lecteur. Partout, la jeunesse croit balayer le vieux monde. Dix ans auparavant, Alain Robbe-Grillet a jeté par-dessus bord les intrigues, la psychologie et même la nécessité des personnages et rebaptisé *Pour un nouveau roman* son intention de refonder la littérature. Au cinéma, une génération de réalisateurs lance une école : « la Nouvelle Vague ».

Tout doit être « nouveau ». *France Observateur* se relance sous le titre *Le Nouvel Observateur*. Une nouvelle gauche surgit en politique. Christian Millau n'a donc pas à chercher bien loin. En haut du décalogue concocté par Gault, il écrit « *Vive la nouvelle cuisine française* ». Il nuance : « *Nous n'avons pas inventé la nouvelle cuisine française. Pour inventer une cuisine, il faut la faire, ce qui n'est pas notre cas. Mais nous avons trouvé la formule.* » C'est rien et beaucoup. En tout cas, ces mots font florès.

Partout, la nouvelle cuisine à l'honneur

Le 26 mars 1976, Bernard Pivot convie à « Apostrophes » toute une série de chefs et de critiques pour débattre de la question : « Existe-t-il une nouvelle cuisine française ? » Paul Bocuse, le pâtissier Gaston Lenôtre, mais aussi Ginette Mathiot, auteur d'un célèbre livre de cuisine quotidienne, le critique gastronomique du *Monde* Robert Courtine – qui signe La Reynière – et notre duo se retrouvent au Train bleu, le restaurant de la gare de Lyon. « *La nouvelle cuisine est à la cuisine classique ce que la musique de chambre est à la musique symphonique* », assure Millau en fumant son cigare à table. Courtine peut bien cingler « *pour moi, la nouvelle cuisine est un gadget publicitaire* », il n'a pas l'aisance de ces deux rivaux.

Au-delà de la formule, le duo fédère les chefs qui pratiquent cette nouvelle cuisine. Dans leur guide, ils les récompensent par des toques rouges quand les cuisiniers classiques le sont par des toques noires. Surtout, ils les rassemblent. Organisent des rencontres. Un soir, chez Castel, ils invitent une demi-douzaine de chefs pour leur concocter, en compagnie de l'animateur vedette Jacques Martin – fin cordon-bleu –, un dîner très « nouvelle cuisine ». Ils savent les difficultés du métier : « *Bien faire un repas, c'est facile, le faire deux fois par jour pour 80 personnes, c'est beaucoup plus dur.* »

Sous leur influence, Alain Senderens, Michel Guérard, Alain Chapel, Alain Ducasse, Jacques Le Divellec, les frères Troisgros deviennent des stars. Gault et Millau organisent des voyages, aident à les faire connaître à l'étranger. A New York, le duo emmène Bocuse. « *J'avais jamais bougé de ma maison* » au bord de la Saône, avoue le chef, qui sera bientôt la coqueluche des gourmets américains. Lorsque ce dernier reçoit la Légion d'honneur, c'est le président Giscard d'Estaing en personne qui la lui remet. Partout, la nouvelle cuisine est à l'honneur. La publication de *La Grande Cuisine minceur* de Michel Guérard, l'un des chefs favoris de Gault et Millau, est un succès international.

« Pas de remède contre les aigreurs »

Les deux fines gueules sont devenues des références. Europe 1 leur offre trois heures d'antenne chaque samedi. Leur guide a une édition aux Etats-Unis. D'outre-Atlantique, ils rapportent cette assiette américaine, bien plus grande que la française, qui va bientôt se répandre dans les restaurants « nouvelle cuisine ». En février 1980, bien conscient de la puissance de nos deux compères, l'hebdomadaire américain *Time* les fait poser en couverture. Comme une consécration.

Désormais, la nouvelle cuisine est la plus répandue. Même le Michelin attribue ses étoiles à ses plus brillants représentants. « *La nouvelle cuisine ? Mais c'est celle que je fais tous les jours, depuis toujours* », assure sans mentir Joël Robuchon. L'été, Christian Millau invite les chefs qu'il aime pour de grandes fêtes dans sa maison de Saint-Tropez.

Le tandem se sépare pourtant en 1986. Bernard Pivot interroge alors Henri Gault à « Apostrophes ». Il y a encore quelques années, il assurait : « *C'est un mariage indissoluble. On a besoin l'un de*

l'autre. » Cette fois, il lâche : « *Nous avons eu longtemps un estomac en commun, et puis il y a eu des aigreurs...* » Pivot tente : « *Il y a des remèdes contre les aigreurs...* » Son invité, implacable : « *Non, il n'y en a pas.* »

Le tandem vend son groupe éditorial l'année suivante. La suite n'est qu'une succession de rachats qui dénaturent peu à peu leur guide, même s'il continue à porter leur nom. L'industrie agroalimentaire achète pour ses plats cuisinés le label Gault et Millau. Mais si nos deux critiques continuent d'écrire sur leurs restaurants favoris, la magie n'est plus la même.

Lire aussi : [En Californie, le fast-food se toque de gastronomie](#)

Couple indissoluble

En juillet 2000, Henri Gault meurt à table, en train de déguster des rillons, « *dans cette maison en Vendée où, l'été, il fait venir un jeune chef pour nourrir chaque jour ses amis* », se souvient sa fille, Angélique. A son enterrement, les copains de la presse et de la littérature sont là, mais ni Bocuse, ni Troisgros, ni Guérard ne se déplacent. « *Une honte* », tempête son ami Jean-Pierre Coffe. Aux Etats-Unis, le *New York Times* lui consacre une longue nécrologie.

Christian Millau non plus n'est pas venu. Aujourd'hui, dans son joli appartement de Saint-Mandé où il a préparé des macarons et du café, il assure avoir « *oublié* » les raisons de son absence. « *Nous n'étions pas fâchés, assure-t-il, nous avions d'ailleurs dîné ensemble un an avant sa mort.* » Il sait bien que leur duo est resté dans les mémoires comme un couple indissoluble. Sans doute sait-il aussi que la vogue d'aujourd'hui pour le fooding, pour des plats réduits à des légumes sans aucune sauce, à des viandes dégraissées, montre que la nouvelle cuisine se renouvelle. Le jour de la mort de Gault, l'Agence France-Presse, qui publie sa nécrologie, l'a illustrée de la photo de Millau.