



## Plaisirs Luxe

# LES PALACES PERDENT LEUR APPÉTIT

Moins d'un an après sa première étoile à L'Écrin, le restaurant de l'hôtel de Crillon, le chef étoilé Christopher Hache a choisi de quitter le palace pour s'installer à son compte dans le Midi.

GILLES BASSIGNAC  
POUR LE JDD





## **HAUTE CUISINE** Certains grands hôtels suppriment leurs restaurants gastronomiques, devenus trop élitistes et éloignés des attentes d'aujourd'hui

Deux étoiles et puis s'en va. Deux semaines après avoir obtenu un deuxième macaron Michelin pour La Scène, le restaurant gastronomique de l'hôtel Prince de Galles à Paris, Stéphanie Le Quellec a dû raccrocher son tablier : le groupe Marriott annonçait quand même sa fermeture. Dans la foulée, Christopher Hache, le chef de L'Écrin à l'hôtel de Crillon, pliait aussi bagage pour partir réveiller une belle table endormie, la Maison Bru à Eygalières (Bouches-du-Rhône). Enfin, l'hôtel Lutetia a rouvert sans table gastronomique, misant plutôt sur sa légendaire brasserie avec une carte de bistrot marin marseillais concoctée par le triple étoilé Gérald Passédat (Le Petit Nice).

La gastronomie de palace aurait-elle vécu ? Ces mastodontes luxueux pèsent-ils trop lourd sur le portefeuille et la patience de leurs propriétaires ? « *Beaucoup de grandes maisons à Paris ne remplissent pas leurs salles*, constate Luc Dubanchet, fondateur du festival Omnivore. *Un cycle semble s'achever. Il y a une réorientation vers d'autres codes, aux détriments de la haute cuisine.* » Née avec Escoffier au XIX<sup>e</sup> siècle, la restauration de palace a été éclipsée au XX<sup>e</sup> siècle – les grands hôtels donnant plutôt dans la brasserie chic, façon Maxim's –, avant de réapparaître à la fin des

années 1990, avec Alain Ducasse au Plaza Athénée ou Eric Frechon au Bristol. « *Aujourd'hui, cet univers souffre d'un double contexte : la conjoncture qui, des attentats aux Gilets jaunes, a fait fuir les touristes, et un changement structurel amorcé il y a dix ans par une offre de gastronomie dans des lieux nouveaux.* »

## « J'avais besoin de connaître mes producteurs, mes éleveurs »

**Christophe Saintagne, ancien du Meurice**

Comparée à la « bistronomie », la cuisine des palaces apparaît désormais trop élitiste. Trop chère pour le client lambda, mais aussi pour le propriétaire – il faut pouvoir assurer les kilos de truffes et de caviar ainsi que les grands vins obligatoires dans ce genre d'écrins. « *Les prix sont largement exagérés*, estime toutefois Christophe Pelé, chef deux étoiles au Clarence. *Quand on paie 500 euros pour un repas, il faut que la symphonie dans l'assiette soit belle, sinon on est vite déçu. Les gens vont donc dans les bistrots de chef, là où la cuisine vibre et où l'addition ne plombe pas. Mais ils iraient aussi dans les restaurants de palace si l'offre y était plus raisonnable et authentique...* »

À quelques exceptions près, les « gastros » d'hôtel seraient aussi passés à côté des nouvelles tendances culinaires qui font le plein



ailleurs, à savoir une restauration plus décontractée sans être dénuée de personnalité et surtout un retour à la terre presque citoyen : produits sourcés de petits producteurs, cuisine de saison, rythme de travail plus humain.

Gregory Marchand (Frenchie), Guillaume Sanchez (NE/SO), Tomy Gousset (Tomy & Co) et tant d'autres sont ainsi des chefs de cuisine et d'entreprise qui dirigent des restaurants incarnés et entretiennent un rapport direct avec leurs fournisseurs. *« J'ai quitté les palaces car il me manquait du lien humain, se souvient Christophe Saintagne, parti du Meurice fin 2015 pour créer Papillon. J'ai beaucoup appris dans ces grandes maisons de qualité, mais j'avais besoin de connaître mes producteurs, mes éleveurs... Je travaille désormais avec 110 artisans. Si j'allais chez Métro, j'en aurais un seul : c'est ce que l'industrie essaie de nous imposer en permanence. »*

Pour lancer Papillon, l'ancien trois-étoiles s'est inspiré des pionniers de la bistronomie comme Yves Camdeborde (ex-Régalade, aujourd'hui au Comptoir) ou Iñaki Aizpitarte (Le Chateaubriand). *« Le professionnalisme des hôtels de luxe m'a toujours plu, reconnaît Christophe Saintagne, mais la clientèle venait pour "consommer" alors que je voulais partager une culture*

*et des produits, au-delà de leur attitude qui dit "j'ai payé, j'y ai droit". C'était devenu compliqué d'être face à des gens qui regardent leur téléphone ou qui mangent votre plat comme si c'était un hamburger. »*

Christophe Pelé, qui a été distingué dans les cuisines de luxe (Royal Monceau, deux étoiles) comme dans son « restaurant de rue » la Bigarrade (meilleur cuisinier 2008 du Fooding), a aujourd'hui posé ses couteaux au sublime Clarence, avec ses grands crus classés mais sans les contraintes d'un grand hôtel. Le chef y bouscule gentiment les codes, avec une cuisine élégante et sans carte. *« C'est la maison idéale, estime-t-il. Au début, les gens étaient perturbés. Maintenant, ils nous font confiance. Il faut savoir garder certains codes tout en les faisant évoluer. »*

Ce type de grande maison hybride attire la clientèle des palaces, qui y découvre une haute gastronomie modernisée et (relativement) moins coûteuse. Cette mutation profonde est justement le sujet d'une des conférences du festival Omnivore, d'aujourd'hui à mardi à la Maison de la Mutualité (Paris 5<sup>e</sup>), intitulée les « Nouveaux codes de la haute cuisine ». Un sujet ouvert à tous, y compris aux propriétaires des palaces. ●

CHARLOTTE LANGRAND