

Interview gourmande



Marc Minkowski, chef d'orchestre et Alain Girod, propriétaire de l'Escalier en plein échange sur les plaisirs de la table.



l'Escalier

Une parenthèse avec Marc Minkowski

AU MILIEU D'UNE LONGUE SÉRIE DE CONCERTS, LE CHEF D'ORCHESTRE DES MUSIENS DU LOUVRE - GRENOBLE A BIEN VOULU ÉCHANGER SA BAGUETTE POUR UNE FOURCHETTE, LE TEMPS D'UN DÉJEUNER-CAUSERIE AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE LA PLACE LAVALETTE.

Propos recueillis par R Gonzalez - Photos A Cottarel

Réservez votre table à l'Escalier - restaurant Alain Girod
6 place Lavalette - 38 000 Grenoble - Tél : 04.76.54.66.16

Vous venez
l'arpente L'Es
la région, l'ur
car l'Escalie
orchestre. Gr
en 1996. Et
ne peux pr
ait qu'en so

Faut-il être
pensez-vi
En tous cas
véritables c
des images
des citrons
la bonne t
intérêt poi
le profess
néonatalo

Il y a des
Nous allie
à Talloire
à la mon
un rituel.

Et depu
En effet,
Louis Blc
nières e
apparter
magnific

Et qu'e
A mon c
j'ai mis
de Ré,
Favier,
simplic

Votre
Comr
J'ai st



Vous venez souvent ici ?

L'arpente L'Escalier régulièrement. C'est pour moi l'une des meilleures tables de la région, l'une des plus régulières, avec les Terrasses d'Uriage. J'ai de la chance, car l'Escalier est à deux pas de la salle Olivier Messiaen où est installé mon orchestre. Goûtez ce kir royal, c'est le même, exactement, depuis mes débuts ici en 1996. Et puis, le restaurateur sait s'adapter. J'ai des contraintes horaires : je ne peux pas manger avant un concert, sinon je m'endors. La tension du concert fait qu'en sortant, on a très faim. L'Escalier nous accueille tard.

Faut-il être gourmet pour être un chef d'orchestre ? Ou du moins, pensez-vous que la musique et la cuisine font bon ménage ?

En tous cas, il y a quelques personnalités de la gastronomie que je compare à de véritables chefs d'orchestre. Pierre Gagnaire est de ceux-là. Il m'arrive d'utiliser des images culinaires en répétition : l'omelette norvégienne pour les crescendos, les citrons pour les violons un peu acides... Quand on mène cette vie trépidante, la bonne table est la chose la plus relaxante qui soit. Je tiens sans doute mon intérêt pour la gastronomie de mon père, qui était un très bon vivant (NDR : le professeur Alexandre Minkowski, pédiatre, fut l'un des fondateurs de la néonatalogie).

Il y a des souvenirs d'enfance qui vous ont marqué ?

Nous allions souvent au restaurant. Je me souviens de l'Auberge du Père Bise, à Talloires, dans laquelle nous nous arrêtions à chaque fois que nous partions à la montagne. On y dégustait les meilleures quenelles du monde. C'était un rituel. L'arrêt quenelles, j'attendais ce moment avec fébrilité toute l'année.

Et depuis, on dirait que la gastronomie vous suit partout...

En effet. A Paris, j'habite dans une ancienne cartonnerie qui a appartenu à Jean-Louis Bloch-Lainé, photographe culinaire de renom. Et il se trouve qu'une de mes nièces est aussi photographe de cuisine. A l'île de Ré, la maison que j'occupe a appartenu à un cuisinier : s'y trouve encore un grand piano de cuisine Capic rouge, magnifique.

Et qu'est-ce que vous préparez de bon avec ?

A mon grand regret, je ne cuisine pas. Il faut trop d'énergie pour bien cuisiner et j'ai mis toute la mienne dans la musique. J'invite des cuisiniers chez moi à l'île de Ré, comme Jérôme Laporte, restaurateur de la Route du Sel à Loix, et Laurent Favier, de Chai Nous Comme Chai Vous à La Flotte, des gens qui savent concilier simplicité et créativité.

Votre métier vous entraîne à travers le monde. Comment se comportent vos papilles en voyage ?

J'ai subi un véritable choc gustatif à Kanazawa, une ville portuaire du Japon



absolument fascinante, avec son marché aux poissons. J'y ai découvert des huîtres géantes, grosses comme des sabots de cheval, aux saveurs indescriptibles. C'est d'autant plus fort pour moi que je mange des huîtres depuis moins de dix ans. Plus près de chez nous, les huîtres d'Irlande sont tout aussi inattendues. On peut en trouver au Belga Queen, à Bruxelles.

A propos de Bruxelles, vous avez des tables européennes à nous recommander ?

A Varsovie, le restaurant de la famille Gessler, U Kucharzy m'a impressionné. Le décor est superbe, et on mange sur des grandes tables du 19^{ème} siècle dans les cuisines, au milieu des fourneaux. On voit les plats se préparer. Une sensation unique au monde. J'attache une grande importance au cadre : le décor et ce qu'on mange doivent être en harmonie. A Varsovie encore, j'aime aller chez le chocolatier Wedel. Le chocolat chaud était un mets très prisé au 18^{ème} siècle. Mozart en parle dans *Così fan tutte*. Il revient à la mode. A Budapest, la maison Gundel travaille des produits français comme le foie gras et fait des crêpes particulièrement recherchées. Je pourrais aussi parler du pot-au-feu et du gibier de Salzbourg, du service parfait dans les restaurants autrichiens... Pour revenir à Bruxelles, le Café des Spores, un restaurant spécialisé dans les champignons, est absolument extraordinaire. Tout est à base de champignons, desserts compris.

On n'a pas parlé vins...

C'est comme les huîtres et le poisson cru : je suis arrivé aux vins tardivement. Je « suis un cauchemar » pour les gens qui m'accompagnent au resto : je ne suis pas un connaisseur en vins et en même temps je suis très difficile. J'aime les vins rouges qui ont du caractère sans être trop forts. Dans les blancs, je suis fou des Condrieu. J'ai découvert les vins de la Rioja grâce à l'épouse de l'ancien Président du gouvernement espagnol, José Luis Rodriguez Zapatero. Elle chantait dans le chœur des Musiciens du Louvre et elle m'a offert des bouteilles provenant de la réserve présidentielle. Et je connais un viticulteur toulousain basé à Valladolid, Didier Belondrade qui fait un vin blanc magnifique, un cépage Verdejo.

On arrive au dessert, le fameux baba à la Chartreuse de l'Escalier.

Splendide. Je crois être définitivement plus gourmand que gourmet. Mais vous savez, une simple tarte aux pommes peut aussi faire mon bonheur.

L'actu de Mark Minkowski : après une année 2012 particulièrement riche au cours de laquelle il a été nommé directeur artistique de la semaine Mozart à Salzbourg et fêté les trente ans de sa formation les Musiciens du Louvre Grenoble, le chef d'orchestre écume en ce début d'année les grandes scènes internationales, de Vienne à Shanghai, de Hong Kong à Doha et travaille d'arrache-pied sur l'œuvre du compositeur post romantique autrichien Anton Bruckner.