

# 25 ANS GUY MARTIN LE GRAND VÉFOUR

## Le Chef Guy Martin fête ses 25 ans d'histoire avec Le Grand Véfour

En bordure des jardins du Palais-Royal, c'est l'une des plus belles institutions de la gastronomie française que le Chef étoilé Guy Martin a investi il y a un quart de siècle. Un anniversaire qui rend hommage à 25 ans de complicité et reflète une certaine fierté du parcours accompli.



## Vingt-cinq ans d'amour

Quand on lui demande quel regard il porte sur ces 25 années de gastronomie au sein d'une des plus emblématiques salles à manger de Paris, Guy Martin compare un peu sa cuisine à l'art contemporain. Comme une matière noble en perpétuel mouvement. Pas figée, au contraire : elle est bien vivante et suit l'air du temps.

Anticipant le marché, participant largement aux prises de conscience. *« Il y a toujours des éleveurs, des cultivateurs, des pêcheurs et parmi eux surtout, des jeunes qui s'installent et veulent bien faire. Je les accompagne depuis mes débuts dans cette démarche. Je n'oublie jamais la responsabilité que j'ai vis-à-vis d'eux »*. Ce sont ses origines paysannes qui lui ont inculqué les valeurs de la terre et appris qu'elle avait des cycles... *« Je viens de la Savoie et en montagne, on ne triche pas »*.

Faisant fi des modes, veillant à ne surtout jamais dénaturer le produit, Guy Martin n'oublie pas d'être généreux. S'asseoir à la table du Grand Véfou doit être une fête !

*« J'aime l'idée de recevoir les Cocteau et Colette d'aujourd'hui, des jeunes qui ont parfois cassé leur tirelire pour s'offrir un repas dans cet établissement qui a vu passer le Tout-Paris depuis la Révolution. Chaque client est unique : Je ne cuisine pas pour des numéros de table mais pour des hôtes aux sensibilités différentes. Je suis toujours fasciné de constater comment un même plat peut être reçu très différemment selon l'émotion présente. Le voyage est distinct pour chacun et ça peut aller parfois très loin »*.

Comme cette impression spontanée reçue d'un client, comparant sa composition à base de tomates à un temple bouddhiste. L'ouverture d'esprit illustrant la zénitude. *« L'excellence d'un plat est lorsque j'ai la certitude d'avoir exprimé le meilleur. Je demande également toujours à mes collaborateurs s'ils sont fiers de leur plat. »*

Chaque nouveau service implique une remise en question mais il faut toujours garder confiance en soi.



## Le style Grand Véfour

**La confiance en soi, indispensable pour durer ? Pas seulement.** Il faut savoir aussi s'approprier l'histoire des lieux et la réinventer. Durer en cuisine, c'est aussi ne pas calculer, être toujours attentif, à l'écoute et... sans doute vivre de grands vides. Enfin, la longévité c'est une question de sérieux et une certaine élégance qui traverse les années. *« Et l'élégance, c'est de la chaleur, c'est l'amour du client. Nous ne sommes pas là pour donner des leçons, c'est la première chose à laquelle j'ai veillé en arrivant, ne jamais trahir, me surpasser plutôt que de tomber dans la facilité ».*

Pas de service guindé donc, mais une vraie disponibilité. Illustrant la première noblesse du métier : rendre les gens heureux. Avec comme leitmotiv l'envie et la passion.

L'un des plus beaux compliments reçus à ce jour ?

Une cliente, arrivée au faite de sa carrière mais qui lui avouait ne pas avoir cette « flamme » qu'on ressentait chez lui. *« C'est ce qui me frappe à chaque fois chez vous : vous êtes toujours émerveillé »* lui dit-elle. C'est aussi lorsque l'un des compositeurs les plus oscarisés pour ses musiques de film s'est mis à pleurer quand il a goûté son gâteau de Savoie, traditionnellement servi en fin de repas. *« Il vivait à Los Angeles depuis des années et avait oublié le goût de son enfance. Ce sont tous ses souvenirs qui sont remontés à la première bouchée »* se souvient le Chef.



***« La plus belle satisfaction ? Voir repartir les gens heureux, saisir l'émotion de chaque client à la réception d'un plat. Il y a parfois beaucoup d'attentes pour certains et ne pas les décevoir demeure mon seul challenge. »***

## Une transmission d'un quart de siècle

**Parce qu'une brigade, c'est aussi une aventure humaine.** Il ne peut y avoir de table à ce niveau sans une belle alchimie en cuisine, des liens et une confiance indéfectibles qui se tissent. *« Malgré le mélange d'ingrédients, une recette est une unité »* souligne le Chef.

Guy Martin a souhaité que l'ensemble des équipes déjeuner et dînent ensemble dans la salle mythique du restaurant afin de vivre l'expérience des clients. *« J'essaie de leur transmettre l'amour du beau, du bon et de partager ma connaissance du produit. L'éducation du goût et l'expertise du produit sont primordiales. Former des jeunes qui viennent d'horizons différents, c'est aussi ce qui m'enrichit. »*

Une façon pour le Chef de redistribuer à son tour ce qu'il a reçu, lui qui a commencé comme Pizzaiolo. *« Il y a peu de métiers dans lesquels on peut réaliser ses rêves. Or, nous avons la chance de pouvoir transformer le produit : c'est extraordinaire, donc il ne faut pas laisser passer cette chance. C'est pourquoi, je demande toujours à mes jeunes quels sont leurs rêves... ».*

Un rôle de passeur de savoir, comme lorsqu'avec la CABAT (Cellule d'aide aux blessés de l'armée de Terre) il aide des blessés de l'armée de terre à se dessiner un nouvel avenir. Une implication, gage d'une seconde chance, pour celui qui avoue être arrivé, lui aussi, dans le métier un peu par hasard. *« J'aime créer des emplois, travailler à des concepts nouveaux même si ce qui m'intéresse avant tout, c'est de cuisiner »* avoue le Chef. Gérer des hommes et une entreprise avec le bon sens «paysan», cela revient à garder une forme de recul et de fraîcheur.

***« En 25 ans, le Grand Véfour a servi des Présidents de la République, les plus grands peintres et architectes, des figures légendaires comme Roger Moore, Paul Mc Cartney ou Marianne Faithfull... Chaque visite est un souvenir presque aussi fort que lorsque j'ai reçu 80 artistes français d'un coup, venus fêter les 80 ans de Jean Marais » confie le Chef.***



## Le Grand Véfour, l'histoire d'une légende

Séduit par le cadre XVIIIe et l'histoire des lieux – le concept même du restaurant est né ici, juste après la Révolution Française – le chef étoilé a depuis acquis cet ancien « Café de Chartres ». Le rendez-vous historique du Tout-Paris de la vie politique, artistique et littéraire.

En 230 ans, de brasserie chic en table adoubee par Bonaparte et Joséphine, Mac Mahon, George Sand, Victor Hugo, puis Cocteau, Guitry, Aragon, Sartre et Colette, cette adresse a su s'imposer comme le symbole de la grande tradition culinaire française.

Une cuisine de haute volée qui trouve écrien en salle, dans une ambiance feutrée et intimiste, à peine troublée par le spectacle de reproductions d'allégories de femmes, de jeux de miroirs mercurisés et d'hommages aux illustres qui avaient ici leurs habitudes...

*Aujourd'hui, c'est à la fois son excellence et sa personnalité qui font de cette adresse l'un des fleurons de la prestigieuse famille des Relais & Châteaux.*



## Des plats emblématiques

Peu de Chefs peuvent s'enorgueillir de créer des plats qui traversent les années. Guy Martin a su faire de ses **ravioles de foie gras et crème foisonnée truffée** une référence. Avec son **Parmentier de queue de bœuf aux truffes** ou encore sa **tourte aux artichauts**, il a rendu ses lettres de noblesse aux plats d'inspiration populaire.

Lieu de mémoire par excellence, Le Grand Véfour est aussi la maison qui a eu l'élégance de maintenir **le Pigeon Prince Rainier III**, dédié à l'époque par Raymond Oliver au célèbre monarque.





## Itinéraire d'un enfant gâté

Né à Bourg-Saint-Maurice, rien ne prédestine Guy Martin à la gastronomie, même si l'enfant est sensible aux saisons, à ce que la nature peut offrir, et aux joies familiales qui trouvent résonance autour des plaisirs de la table. Adolescent, il s'extasie autant devant Monet et sa recherche de la lumière que devant l'audace novatrice des Rolling Stones.

Le hasard fait bien les choses : en parcourant la Gastronomie Pratique d'Ali-Bab, le pizzaïolo se met alors en tête d'expérimenter seul, la plupart des recettes. S'ensuit une première place dans un restaurant d'Annecy, le premier dé clic. Il réalise que la cuisine est un vivier d'émotions, il a trouvé sa voie.

A 23 ans, sa carrière prend racine chez Relais & Châteaux, au Château de Coudrée (74), puis au Château de Divonne (01) dont il ne tarde pas à devenir le directeur, puis Chef des cuisines à 26 ans seulement. Il obtient une première étoile six mois après son arrivée et la seconde en 1990. Une année décisive, puisque Jean Taittinger lui propose alors de piloter les cuisines du Grand Véfour. Il s'installe derrière le piano le 1er novembre 1991.

Depuis, les récompenses se multiplient : élu Chef de l'année en France et à l'étranger, classé parmi les sept meilleurs du monde, il a notamment été élu Chef du XXI<sup>e</sup> siècle au Japon. De plus, cette année, le Prix « Eric Verdier – Culture & Goûts » a consacré le Grand Véfour parmi les 20 plus grands restaurants au monde.

Celui qui aurait pu embrasser une carrière de guitariste a choisi de devenir un inépuisable explorateur de saveurs, à la recherche de l'ultime émotion, celle dont Mozart disait : « *Je cherche les notes qui s'aiment* ». Le Chef Guy Martin les a trouvées, dans le sublime hommage qu'il rend chaque jour à la nature.

« *Guy est la preuve que l'on peut partir de la base et arriver au sommet sans n'avoir jamais fréquenté les grands maîtres.* » Paul Bocuse

« *J'ai choisi la cuisine sans aucune filiation dans ce métier, uniquement parce que c'est un moyen de s'exprimer, de donner. Et parce que la cuisine m'aide à vivre.* » Guy Martin

## L'esprit d'équipe

« *On est un bon Chef quand on a une bonne équipe* » n'oublie pas Guy Martin. En route vers le sommet, le Chef a su s'entourer des meilleurs et gagner leur confiance. Faire de sa brigade une famille, à qui il offre la possibilité de « s'exprimer, dans la fierté du travail accompli ». Toutes les idées sont bonnes à écouter pour se renouveler à condition de toujours garder à l'esprit la sincérité du travail réalisé. « *Et le renouveau, c'est ce qui permet de durer* » conclut le Chef.

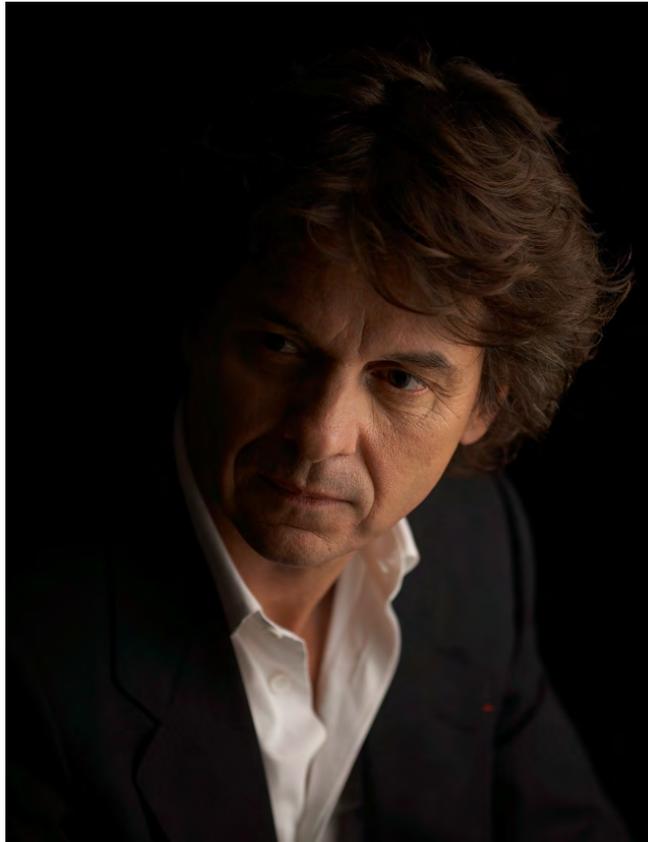
Parmi les fidèles, Pascal Pugeault, le Chef des cuisines, complice, qui travaille à ses côtés depuis plus de 26 ans, et partage « *la même philosophie, une entente parfaite. Nous sommes ensemble des marchands de bonheur. Quant à Christian David, il dirige depuis plus de 25 ans un service d'une grande précision, mêlé à beaucoup d'élégance, d'enthousiasme, de fraîcheur et de gentillesse* » avoue Guy Martin.

Mais aussi Joris Rousseau, fidèle au piano bien sûr, Romain Alzy, le chef-sommelier qui a gravi tous les échelons, Flavien et toute l'équipe de salle...



## Remerciements

Je souhaite remercier Hervé Plumet, photographe et réalisateur, qui lors d'un repas dans un bistrot parisien a trouvé l'idée d'un album vinyle pour célébrer mes 25 ans au Grand Véfour. Cet objet précieux marque dans le temps les sons du Grand Véfour, que ce soit en salle mais aussi en cuisine. Le vinyle est une belle manière de faire découvrir ce lieu gorgé d'histoire, convivial et d'une grande créativité.



**CONTACTS PRESSE : Emilie Press**

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet  
12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris  
Tel : 01 42 74 57 52  
Mail : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr)  
[laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)  
[j.vallet@julietteandcie.fr](mailto:j.vallet@julietteandcie.fr)

**CONTACT ONLINE :**

Hélène Clément Agence Palais Royal  
28, rue Feydeau 75002 PARIS  
Mail : [helene@agencepalaisroyal.com](mailto:helene@agencepalaisroyal.com)

 Chef Guy Martin

 @ChefGuyMartin

 @ChefGuyMartin