Sous les ors de l'Elysée

Le sort est souvent capricieux et le destin bien sinueux. Toujours est il qu'en 1976, après avoir cent fois différé son passage sous les drapeaux, Gilles Marre doit renoncer à son statut de sursitaire pour servir la Nation. Il est affecté sur Paris au sein du cercle militaire interallié à Saint Augustin. Entre temps, il figurait parmi les trois finalistes au sein du concours de meilleur apprenti de France. Une distinction qui l'autorisait à rêver un peu.

Parmi les velléités du jeune Gilles : travailler dans les cuisines du croiseur « La Jeanne d'Arc » ou bien dans celles d'un ministère. Hélas pour notre prétendant, le géant de la Marine Nationale avait déjà pris la mer. Il ne restait plus qu'à espérer une place rue de Varenne, place Beauvau ou rue de Rivoli. Aussitôt, l'appelé Marre s'en entretient avec un ami de la famille, Jean Rougié, qui était alors le pape du foie gras, lequel connaissait bien Marcel Le Servot, le chef des cuisines de l'Elysée.

L'homme était un vrai sésame, tout en compétence, en rigueur, et en humanité. Embauché sous De Gaulle en 1958, il sera le maître des cuisines de l'Elysée sous Georges Pompidou, Valéry Giscard d'Estaing, jusqu'à François Mitterrand. Ce n'est qu'en 1984 qu'il fera valoir ses droits à la retraite pour mourir, quelques mois plus tard, tragiquement écrasé sous son tracteur.

Ainsi après avoir fait ses classes à Fontainebleau puis affecté au 1er régiment du train à Paris, stationné à la caserne Dupleix, le troufion marmiton travaille au Cercle militaire pendant un mois et demi avant de rejoindre le sanctuaire élyséen.Ainsi Marcel Le Servot avait intégré Gilles parmi les quinze cuisiniers qui oeuvraient au quotidien devant les fourneaux du palais du faubourg Saint Honoré. Le chef du Balandre se souvient de cette époque, non sans une certaine émotion. « D'un jour à l'autre, on pouvait faire la cuisine pour seulement cinq couverts comme pour un énorme banquet réunissant jusqu'à 600 convives comme ce fut le cas lors de la visite du président américain Jimmy Carter. Je me souviens tout particulièrement quand Giscard avait invité la Reine du Danemark et

le Prince Consort Henrik car c'était un homme de chez moi : du Lot. J'ai appris à l'Elysée le sens aigu de l'organisation, les mises de table somptueuses avec les couverts alignés au cordeau. Bien sûr, les fastes élyséens sont impressionnants, service à la française avec une batterie de plongeurs qui lavent la porcelaine à la brosse douce pour ne pas altérer une vaisselle délicate et souvent dorée à l'or fin… » raconte Gilles.

Quant aux relations privilégiées avec le locataire de l'Elysée d'alors, il ne fallait guère y penser, elles étaient le privilège exclusif de l'intendant. C'est lui qui assurait la liaison avec les desideratas du Président et les cuisines. Par tempérament, Valéry Giscard d'Estaing était plutôt frugal. Il faisait partie de ces chefs d'Etat qui n'entendaient pas passer plus d'une heure à table, sauf dîner de protocole bien évidemment. Giscard se piquait cependant d'être un gourmet. Il aimait tout particulièrement les oeufs pochés ou brouillés. Néanmoins, il a su se montrer innovant en préconisant les ragoûts de homards ou fruits de mer ou encore les feuilletés de loup ou de sole. « Côté dessert, confie Gilles Marre, c'étaient souvent des opéras qu'il exigeait… ».

Dans une interview, Marcel Le Servot a confié qu'en 1975, VGE avait fait une entorse à son goût prononcé pour le service rapide. C'était le 25 février 1975. Ce jour-là, Bocuse recevait des mains du chef de l'Etat les insignes de la légion d'honneur. Aussi, pour ce qui était du repas, le chef légendaire avait pris les choses en main. Dix grandes toques, dont Le Servot lui-même, prirent place à la table du chef de l'Etat pour savourer la soupe aux truffes de Bocuse, l'escalope de saumon des frères Troisgros, le canard en gelée de Michel Guérard, la salade du moulin et la barquette de fraises des bois de Roger Vergé et le gâteau au chocolat de Jean-Jacques Bernachon. Faut-il préciser que le Château Margaux et le champagne Roederer qui accompagnaient le menu étaient millésimés 1926, date de naissance de Paul Bocuse mais aussi de… Valéry Giscard d'Estaing ? Cette fois-là, les photographes durent faire le pied de grue pendant plus d'une heure devant le perron de l'Elysée tant Giscard et ses convives, repus on s'en doute, étaient très en retard sur le protocole. L'allocution que devait prononcer le Président en suivant fut donc différée d'autant !

Ainsi pendant sept mois, le jeune cuisinier lotois goûta aux ors de la République. C'est à l'occasion du traditionnel arbre de Noël de l'Elysée qu'il put ainsi approcher l'homme de Chamalières. Il garde en mémoire les chasses présidentielles qui avaient lieu au château de Fontainebleau où il était logé au même titre que les autres cuisiniers œuvrant à la préparation des plats des hôtes du chef de l'Etat. « Ce sont des moments inoubliables, concède-t-il, tant par le décor que par les souverains que conviait Giscard à des battues que l'on croyait appartenir à un autre temps. À l'Elysée, je fus subjugué par le salon Napoléon III. Il est resté intact. On pourrait penser que l'empereur vient juste de sortir. Il y a là : sa table de travail, sa plume, son encrier et les feuilles de papier qu'il s'apprête à raturer d'un trait rageur comme le faisait son oncle Napoléon 1er (…). Difficile, en ces lieux, de ne pas sentir sur ses épaules le poids de l'Histoire ! » confie le chef du *Balandre*.

Pas besoin de cuisiner très longtemps le chef du Terminus pour qu'il confesse

quelques souvenirs éculés de cette période faste. « J'étais donc à l'Elysée quand la France a accueilli à Paris Ceausescu, le tyran roumain. Il logeait au Palais Marigny. Pas question de faire sa cuisine. Il se déplaçait avec ses propres cuisiniers au cas où on aurait voulu l'empoisonner ! C'était assez surréaliste… » se souvient Gilles Marre.
Quant à la cave de l'Elysée : « Elle était, et je pense qu'elle est toujours très bien fournie (…), mais je peux attester que Giscard appréciait les cahors ainsi que les champagnes ! À l'Elysée, c'est presque une tradition, n'est-ce pas à Georges Pompidou que l'on doit le décret d'appellation Cahors édicté en 1971 ? »

De son passage aux cuisines de l'Elysée, Gilles Marre ne veut retenir que la rigueur qui prévaut du fourneau à la table. « C'est la meilleure des écoles » confie-t-il avec une pointe de nostalgie. Depuis qu'il a fait ses classes sous les ors de l'Elysée, il y est revenu deux fois, notamment sous François Mitterrand et se promet d'y revenir une troisième fois sans pour autant connaître le nom du futur locataire…

Après avoir quitté le Faubourg Saint Honoré, Gilles va poursuivre son apprentissage auprès d'autres grands chefs qui seront ses « maîtres à cuisiner » et ses mentors d'alors comme Claude Deligne chez Taillevent. C'est en Alsace, aux côtés de Paul Haeberlin, à L'Auberge de l'Ill, que le commis Marre va pendant cinq ans apprendre le métier dans ce qu'il a d'exigeant et de terriblement exaltant. « Haeberlin était un chef profondément humain, jamais blasé. Alors qu'il ne cuisinait que l'oie, je lui ai appris le canard, confie Gilles. Quand on lui demandait s'il faisait de l'ancienne ou de la nouvelle cuisine, il répondait : j'essaie simplement de faire de la bonne cuisine ! ». Et le chef cadurcien d'évoquer sa parenthèse alsacienne comme l'un des plus formatrice. « C'est auprès de Paul Haeberlin que j'ai appris cette cuisine familiale qu'on qualifiait alors de cuisine bourgeoise, faite de simplicité, de produits nobles sans sophistication excessive ». Dans sa carrière, Gilles Marre côtoiera nombre de chefs prestigieux à l'instar de Paul Bocuse et de tant d'autres, nouant ainsi des amitiés solides que le temps n'a pas su défaire. « Il existe dans cette profession des cercles d'amitiés qui n'existent pas ailleurs. De ces amitiés dont on est fier parce qu'on sait qu'elles sont à vie » confesse avec émotion le digne héritier de Pierre Marre.