

VESANCY

## Pierre Marchesseau, un ambassadeur de choix pour "Saveurs et traditions"

Ancien chef étoilé et historien culinaire, Pierre Marchesseau est l'ambassadeur de ce rendez-vous gastronomique qui se tient jusqu'au dimanche 18 octobre.

C'est une première édition : le rendez-vous Saveurs et traditions s'est ouvert le lundi 12 octobre et se déroule jusqu'au dimanche 18 octobre. Le directeur de l'Office de tourisme du Pays de Gex, Yan Baczowski, a défini la cible après avoir « pris connaissance du potentiel gastronomique de la région. Le confinement nous a fait découvrir sa richesse ». Il s'agit par cette opération, présentée dans le cadre du château de Vesancy rénové, de mettre en avant la gastronomie gessienne et les produits locaux.

### « J'aime créer des choses, former des jeunes »

Des menus spéciaux, concoctés par une trentaine de restaurateurs qui ont joué le jeu avec le concours d'une vingtaine de producteurs locaux, mettront en exergue le fameux bleu de Gex, la papette, les rissoles aux poires, les bricelets, les beignets de Divonne, la volaille fermière ou la longeole issue du canton de Genève.

Pour étoffer le menu, des



Pierre Marchesseau pose en compagnie des dirigeants de l'Office de tourisme du Pays de Gex au château de Vesancy. Photo Le DL/G.Do.

démonstrations ont été faites dans une dizaine de classes à Gex et au restaurant du Bois-Joli, à Crozet.

C'est le chef étoilé Pierre Marchesseau, historien culinaire, qui est l'ambassadeur de ce rendez-vous. Prônant une cuisine simple et le respect du terroir, ce "bourlingueur de la gastronomie" a vécu une vie riche d'expériences multiples. À 75 ans, l'ancien chef du restaurant "Le petit bedon", à Paris, doublement étoilé en 1989, n'exerce plus. Son temps, il le consacre désormais à la transmission et aux démonstrations, aidé

par un bagout incomparable. « Ma vie, c'est désormais notre école de cuisine pour malades divers, afin de bonifier leur quotidien nutritif. »

Ce passionné d'internet a créé onze blogs et quatre sites, dont un site vidéo. Ses connaissances culinaires, il les met au service d'une pédagogie bien rodée, émaillée d'anecdotes. « J'aime créer des choses, former des jeunes. » Auteur de quelque 150 livres de recettes, il sait captiver son auditoire. Le chef prône le respect de la terre nourricière et la cuisine simple. « Au-delà de trois in-

grédients dans un plat, le cerveau n'identifie plus les goûts et ne les différencie plus », affirme-t-il.

Quant au jugement qu'il porte sur la crise sanitaire et ses effets sur la restauration, il répond sans ambages : « N'importe qui peut ouvrir un restaurant. Il y en a dix fois trop, mais les meilleures tables resteront ».

Gérard DOUS

Jusqu'au dimanche 18 octobre. Renseignements complémentaires et programme : <https://www.paysdegex-montsjura.com>

### REPÈRES

#### Le chef des stars

Natif de Salon-de-Provence, né dans la maison de Nostradamus, Pierre Marchesseau est sorti major de sa promotion à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains. S'il a participé de très près à la naissance du micro-ondes, il a été le cuisinier des stars des années 1980 à 2000. Ainsi, Johnny Hallyday a fêté ses 50 ans au "Petit Bidon", à Paris. À Cabourg, il a œuvré pour les 50 ans du débarquement. Il a aussi cuisiné pour Brigitte Bardot à Megève, a vécu les nuits blanches d'Eddie Barclay à Saint-Tropez et a servi le repas d'élection de Jacques Chirac en 1994. Il a aussi participé à des émissions culinaires sur TF1 le dimanche. « Francis Bouygues me demandait de faire des tartes, qu'il emportait ensuite pour ses petits-enfants », se souvient celui qui a créé les écoles Vatel en Argentine sous la présidence de Cristina Fernández de Kirchner et au Brésil sous celle de Lula.