



# Le chef Éric Guérin se livre

**Gastronomie.** Le médiatique cuisinier célèbre ses trente ans de cuisine et les 20 ans de son premier restaurant en publiant « Migration ». L'ouvrage est à la fois un carnet de voyages et un livre de recettes...

VERNON

**H**omard, burrata brûlée, avocat et concombre... : « *C'est un plat d'ici, du Jardin des plumes, qui symbolise le démarrage de cette histoire avec les différents chefs qui sont passés au restaurant...* », commente Éric Guérin, le chef étoilé qui veille sur la prestigieuse adresse gastronomique de Giverny. Son poireau vinaigrette ? « *C'est un plat rassurant. Ce légume se raccroche aux racines. L'œuf symbolise le soleil. La volute de sorbet de concombre s'inspire de celle d'une salle de bains, au Maroc. Dans mes plats, il y a toujours ces trois éléments : la terre pour les racines ; l'eau qui symbolise la transmission ; l'air, c'est à la fois le voyage, les oiseaux, la migration...* »

*Migrations*, c'est justement le titre du premier livre d'Éric Guérin dans

lequel on retrouve ces recettes parmi 43 autres.

« JE SUIS TRÈS LIBRE »

Près d'un an de travail a été nécessaire pour aboutir à la publication de ce beau livre, à la fois invitation aux voyages et ouvrage de cuisine. « *C'est un vrai bouquin de cuisine avec des recettes accessibles à tout le monde, mais tout de même une cuisine de chef. C'est vrai que cela nécessite un peu de technique* », convient Éric Guérin.

Tous les plats du livre ont figuré sur ses cartes. « *Ce n'est plus le cas, reconnaît-il. Ma cuisine évolue tout le temps et la carte change cinq fois par an mais j'ai choisi des recettes qui m'ont plus particulièrement touché* », recon-



Albert (à g.), le chef du Jardin des plumes, avec Éric Guérin. En haut, Cactus, un impressionnant dessert à la crème, ganache et mousse de citron vert avec son sorbet citron-cactus. Ci-contre, Éric Guérin partage ses émotions et sa cuisine dans « Migrations ».

naît ce « rebelle des fourneaux », formé à la Tour d'Argent, au Jules-Verne et chez Taillevent. « *Je suis libre* », clame cet infatigable voyageur qui s'inspire de ses périples autour du monde pour prolonger et partager ses découvertes, comme le prouvent les boucles d'oreilles en forme de tête de mort qu'il porte. « *C'est soit mon côté corsaire, soit mon côté pirate !* », plaisante-t-il entre deux bouchées dégustées dans son restaurant de Giverny, ouvert il y a tout juste trois ans et qui

emploie de 18 à 22 personnes suivant la saison. C'est d'ailleurs ici, en Normandie, qu'il a tenu à présenter *Migrations* « *pour fêter les trente ans de cuisine, les 20 ans de mon premier restaurant [Ndlr La Mare aux oiseaux, en Loire-Atlantique]* ». Avant de reprendre le chemin des plateaux de télévision, Éric Guérin sera de nouveau juré dans l'émission télévisée *Top chef* à la fin du mois, « *dans une épreuve 100 % normande* », confie le cuisinier qui s'ac-

cordera ensuite quelques semaines de vacances. Histoire de puiser l'inspiration pour ses prochaines recettes...

KARINE LEROY

**INFOS PRATIQUES**

Le Jardin des plumes, 1, rue du Milieu, à Giverny. Tél. 02 32 54 26 35.

**LIVRE**

Le livre d'Éric Guérin « *Migrations* » est en vente dès jeudi 15 octobre. Il est publié aux Éditions de La Martinière et sera notamment en vente dans les restaurants du chef. Ce beau livre de 256 pages (32 €), servi par un format 190 x 255 mm, comprend donc 45 recettes qui s'articulent autour de sept chapitres aux noms évocateurs : amour, joie, désir, angoisse, amertume, enchantement et volupté. Il fait voyager du Japon au Sénégal, du Brésil au Maroc en passant par Miami ou Giverny... Les photos, magnifiques, sont signées Matthieu Cellard.

aa7725005f703b03e258494e4d0e456d2a580236015050f