



# Eric Guérin

## La mare dans l'âme

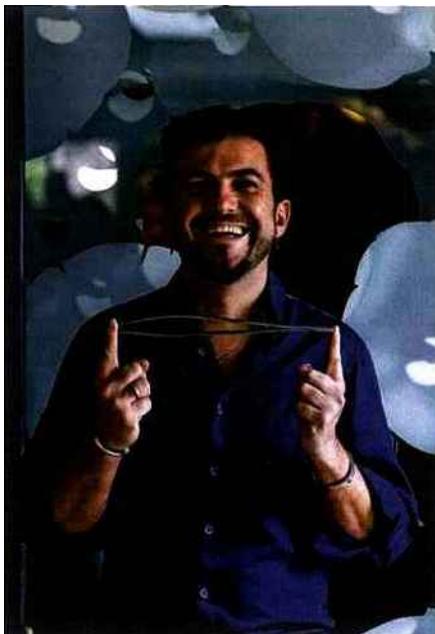
Dans sa Mare aux oiseaux, en plein cœur des marais de Brière, le chef de 45 ans façonne une cuisine imperméable aux modes et gorgée d'émotions, comme le livre qu'il vient de publier.



Par **ELVIRE VON BARDELEBEN**  
Envois spéciaux à Saint-Joachim

**E**ric Guérin possède deux particularités frappantes. D'abord sa douceur, peu commune chez les chefs et qui confine à la mélancolie. Ensuite son obsession pour les volatiles. Dans le jardin de la Mare aux oiseaux, son bien nommé restaurant au milieu des marais de Brière gambadent des poules, des pigeons, des canards et même des grues. En salle, on est bercé par le roucoulement des colombes diamant dans leur cage. Voilà vingt ans que le chef façonne son enseignement en un lieu atypique où il sert une cuisine délicieuse qui ne ressemble à aucune autre. Il l'explicite dans un livre tout aussi surprenant (1) paru mi-octobre où les titres de chapitres égrenent des émotions. Aux cotés de celles attendues (amour, enchantement) on tombe sur un os amer : « Notre société est aussi violente pour l'homme que l'envi, onnement [...] La cuisine est un exutoire », écrit-il. Au rayon « angoumois », on apprend : « Ma carte d'été m'est déjà piésoque in supportable, tout comme les gens qui m'entourent [...] Il faut me ramasser la petite cuillère quand on vive le soir ». Ses voyages documentés dans tous les chapitres à l'aide de lumineuses photos qu'il a prises lui-même l'aident à se sentir mieux.

**Grue couronnée.** « Je suis très insipide », affirme Eric Guérin. « Être cuisinier, c'est devoir créer des plats dans des moments sombres. Ce livre signale que derrière la figure du chef, toujours monté comme une puissance, il y a des doutes, des peurs. » Quand il broie du noir, il passe à la casserole « des monstres affreux qui vivent dans les placards », comme le poulpe ou le silure et « des légumes pas sexy ». Les tentatives à Charlie Hebdo et le scandale des violences en cuisine qui a éclaté juste après lui ont inspiré des hosties au foie gras et aux petits pois comme « un message de paix ». « La religion et la cuisine appartiennent au langage de l'amour, on ne les utilise pas pour taper sur les autres », devise Guérin. Dernier lui, dans le jardin de la Mare, une grue couronnée picore des minuscules restes sur une table renversée une tasse de café. Il s'interrompt pour la chasser.



Installé à Saint-Joachim en 1995, Eric Guérin a obtenu sa première étoile en 2000. PHOTOS MATTHIEU CELLARD

Que mange-t-on aujourd'hui à la Mare aux oiseaux ? Rien que l'on ait testé ailleurs, des goûts et des mélanges de saveurs réjouissants qui interpellent. Le sanglier saignant est sucré par une fine couche de confiture de cassis, servi avec des raisins, des châtaignes et des gnocchis de riz au boudin noir. Tous les goûts intenses se font concurrence, mais la composition reste très équilibrée. Chez Guérin, le fromage est ouvrage. L'épaisseur prend la forme d'une crème sur une petite pâte sableuse avec du cresson dans la « Chocotruffe », la fourme d'Ambert en fermée entre deux fins palets de chocolat blanc et coiffée de truffe fraîche de son côté puis ravit. L'imperméabilité de Guérin aux modes se manifeste encore dans les desserts : un magnifique hortensia bleu renferme des saveurs exotiques (mousse coco et gelée de mure) tout comme le cactus qui varie sur le thème du citron vert. Si il a toujours porté son projet avec conviction, Eric Guérin estime qu'il aura « pu faire n'importe quel autre métier ». Adressé à Giverny (Eure), il a envie d'être artiste, mais ses pa-

rents l'en dissuadent. Il se retrouve dans une école hôtelière à 15 ans, puis enchaîne avec des stages à la Tour d'Argent chez Taillevent au Jules Verne. Ses années parisiennes sont intenses, il travaille beaucoup, sort la nuit, consacre ses week-ends à la chasse avec son père. Par ce biais, il découvre la Brière, dont il tombe amoureux et où il décide de se lancer sur un coup de tête pour échapper à sa spirale parisienne.

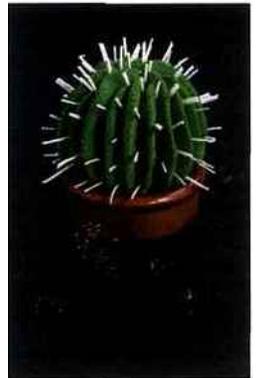
**Baraque à crêpes.** Au moment où il s'installe en 1995, Ferran Adrià agite le monde de la cuisine avec ses expérimentations moléculaires. « J'avais une formation très classique avec des beaux produits mijotés, des cuissons longues. Je me suis dit que j'aurais du faire une maison de plus », se rappelle Guérin, qui se serait alors bien vu chez Pierre Gagnaire ou Bernard Pacaud. Pour coller à l'époque, son ami, le chef Jean Chauvel, lui conseille de « épau-tu de zero ». « J'étais tout seul ici, c'était compliqué, j'ai enclenché un processus de déconstruction/reconstruction », se souvient Guérin, qui s'entraînait en

imaginant des cartes autour d'un seul produit (laitage, olive) dont il ne gardait que le meilleur. Le restaurant tourne à vide : « Je suis quatre couverts le samedi soir », s'amuse-t-il – et il doit ouvrir une baraque à crêpes pour joindre les deux bouts. « J'ai tenu cinq ans à creuser, ma tombe et mes découvertes. Un jour, heureusement, les banques m'ont dit stop ». Le 25 février 2000, Guérin dépose le bilan et congédie ses quelques employés. Le lendemain, le Michelin lui décerne sa première étoile. « C'était tellement inattendu, je suis resté sans parler pendant deux jours ». Il a quand même la présence d'esprit d'appeler son personnel pour lui dire de revenir travailler, grâce au Michelin, sa fréquentation augmente de 45% du jour au lendemain.

**Fables de La Fontaine.** L'étoile lui donne envie de construire un projet ambitieux. Il s'agrandit, éclaire sa vieille bâtisse au toit de chaume avec des baies vitrées. Au début des années 2000, fouettée par la concurrence espagnole, la cuisine française est en ébullition et les initiatives fuient. Guérin participe à « Fou de France », un projet de Ducasse qui laisse des jeunes talents prendre (temporairement) les commandes du Plaza Athénée. En même temps, naissent les Geneérations C (association de chefs restaurateurs dont Guérin est le porte-parole), puis Omnivore (organisation de défricheuse de nouvelles cuisines). « Je me suis rendu compte que je n'étais pas seul, que d'autres chefs de mon âge étaient confrontés aux mêmes problèmes que moi. On s'entraide ». Longtemps, Guérin a écrit des textes autour de ses plats. Rencontre insolite entre un oiseau vert et un poisson bleu, décrivait son premier plat signature, un canard à la sardine, manne avec du vin blanc et des capres, inspire par l'idée que le canard chassé peut parfois avoir un mauvais goût de poisson (si le volatile s'est nourri de choses bizarres picorées au fond des marais, par exemple). Un plat de bulots et de petits grès se transforme en « Amours impossibles entre les cousins de la côte et le lapin à l'anguille ». « Jeannot Lapin sur son radeau ». « La fin c'était presque des poèmes, des fables de La Fontaine », se remémore Guérin avant d'ajouter : « Puis j'ai grandi ». Quand ? « Lorsque j'ai perdu mon étoile ».



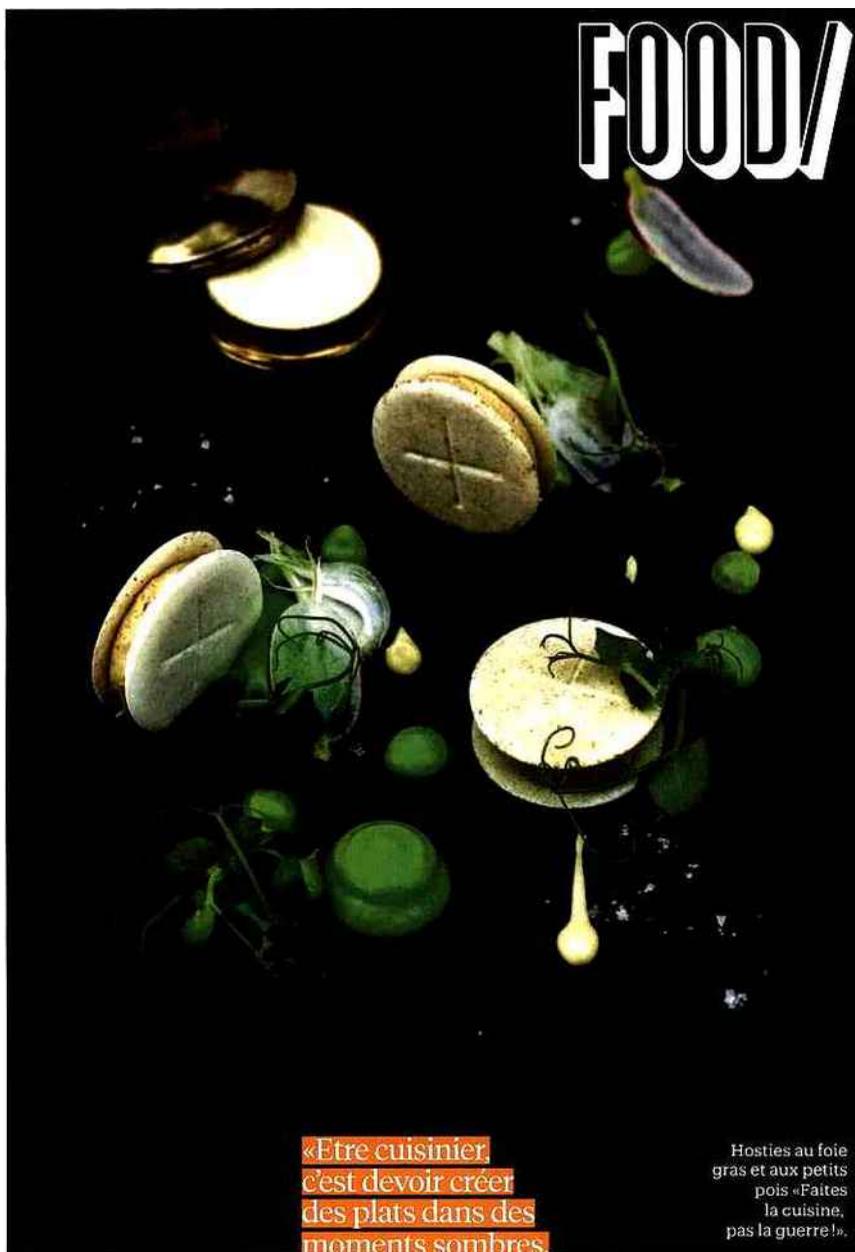
« Rencontre insolite entre un canard et une sardine ».



Le cactus au citron vert du chef pâtissier Rodolphe Groizard.



La « chocotruffe ».



«Être cuisinier, c'est devoir créer des plats dans des moments sombres. [Mon] livre signale que derrière la figure du chef, toujours montré comme une puissance, il y a des doutes, des peurs.»

Hosties au foie gras et aux petits pois «Faites la cuisine, pas la guerre!»

C'était en 2008, alors qu'il espérait décrocher un deuxième macaron. Il a beau récupérer son étoile l'année suivante, cette déconfiture le marque en soulignant la fragilité de l'édifice si patiemment construit. Aujourd'hui, il déplore les difficultés perpétuelles causées par l'administration, le poids des charges. «Dans le regard des gens, je suis le nabab, le patron plein de fric, pourtant j'arrive juste à l'équilibre», raconte-t-il. En 2013, il a ouvert un second restaurant à Giverny (2), mais «la saisonnalité est très forte, on se fait exploser la tête pendant la haute saison, puis il n'y a plus personne». A la Mare, la notoriété de son enseigne lui assure une certaine stabilité, mais l'élaboration de la carte lui pose problème: «Les papis et mamies qui viennent parce que c'est le grand resto du coin veulent du sanglier, mais il y a aussi des Parisiens à la recherche de plats nouveaux qui chahutent», constate Eric Guérin sans irritation.

**ÉRIC GUÉRIN**

Malgré sa longévité et son talent, à 45 ans, il semble regretter l'âge d'or révolu des années 2000. Il n'a pas l'ambition d'un Jean-François Piège (qui a le même âge), parti à la conquête des trois étoiles à Paris; il ne fait pas partie de la jeune génération hype qui fait couler beaucoup d'encre (Bertrand Grébaut); il n'a pas le statut d'ancien illustre (Alain Passard). «Récemment, on écrivait encore que j'étais "un jeune espoir". Ça fait trente ans que je suis en cuisine, c'est du délire!»

s'agace-t-il. Un groupe de pigeons blancs et noirs s'envole au-dessus de sa tête. «Elias! Laisse-les tranquilles!» Guérin rappelle son chien à l'ordre. Pelotonné dans un sweat à capuche, il ne fait pas son âge. «Je ne vais pas finir comme Monsieur Paul [Bocuse, ndr], soutenu par des béquilles dans ma cuisine», dit-il. Il a envie d'ouvrir un hôtel à Mykonos, faire de la sculpture ou de la photo. «Je me donne dix ans pour raccrocher.» Il fait une pause. «Enfin, tant que je m'amuse aux fourneaux, je continue.» Pourvu que ça dure. ◀

**La Mare aux oiseaux**, 223, rue du Chef-de-Île, Saint-Joachim (44). Menus entre 95 et 105 €. Rens. : 02 40 88 53 01 et [www.mareauxoiseaux.fr](http://www.mareauxoiseaux.fr)

(1) *Migrations*, Editions de La Martinière, 256 pp., 32 €. (2) *Le Jardin des plumes* (une étoile), 1, rue du Milieu, Giverny (27). Tél. : 02 32 54 26 35.