



POURQUOI LUI ? ÉRIC GUÉRIN

Le chef étoilé de La Mare aux Oiseaux, en Brière, et du Jardin des Plumes, à Giverny, fête ses 30 ans de cuisine. Pour l'occasion, il publie son carnet de route et de recettes

— par CHRIS FEL BRION

QUI EST-IL ?

Eric Guérin a 45 ans et en paraît dix de moins. Pas étonnant qu'on le classe encore parmi les jeunes chefs, avec ses yeux rieurs de gamin et ses deux boucles d'oreilles de corsaire. Celui que Luc Dubanchet (créateur du festival gastronomique Omnivore) a surnommé le « Peter Pan de la cuisine » a toujours gardé son âme d'enfant. « *La création vient de cette innocence qui me permet de rêver et d'aller plus loin* », confie-t-il. Un éternel sourire à peine assombri par les parasites du quotidien, que cet amoureux de la nature et du voyage éloigne en partant trois fois par an à l'étranger. Cette année, il a choisi « *l'Afrique du Sud et ses grands parcs, pour [s]e confronter à d'autres fauves et retrouver le calme de la nature* ». Une sérénité qu'il affectionne aussi avec son équipe. Ce tendre, qui avoue avoir « *mal au ventre* » quand il se laisse (rarement) aller à crier, est devenu le chantre de la non-violence en cuisine.

D'OÙ VIENT-IL ?

Originaire de Toulouse, Eric Guérin est tombé tout petit dans la marmite. Il vit alors en Normandie avec ses parents. Sa mère, galeriste d'art, reçoit parfois jusqu'à trente personnes à dîner lors des vernissages. Eric l'aide à cuisiner. On s'extasie devant le petit prodige. Un artiste le félicite et le remercie d'une toile, il a 12 ans. A 15 ans, c'est l'école hôtelière de la rue Médéric, à Paris. Il fait ses armes dans les grandes maisons de la capitale – La Tour d'Argent, Le Jules Verne, Le Taillevent –, mais, très vite, l'appel de la nature se fait sentir. Lors d'une escapade avec son père dans les marais de la Brière, il découvre l'île de Fédrun, baignée de lumière qu'un voile de brume atténue à peine. C'est là, entre les roseaux et les oiseaux, que le chef décide de construire son nid. A 25 ans, il ouvre son premier restaurant, La Mare aux Oiseaux, avec l'aide de sa famille. « *Papa chine et maman déco* », s'amuse-t-il. Une auberge dans un jardin extraordinaire, où il n'est pas rare de voir grues couronnées, caïlles de Chine ou poules de Nagasaki.

QUE FAIT-IL ?

Après être passé par toutes les étapes de l'aventure gastronomique, de l'étoile surprise, alors qu'il est sur le point de jeter l'éponge, à celle perdue mais vite regagnée, il ouvre un second établissement, Le Jardin des Plumes, dans le pays de son enfance, à Giverny. Un nouveau succès et une étoile à la clé. Le jeune chef a atteint la maturité sans perdre cette innocence qui lui est chère. Et a conservé cette fraîcheur qui est le fil de tous ses plats signatures, comme la rencontre insolite du canard et de la sardine au sel de Guérande et la purée fumée à la tourbe, ses « *empreintes culinaires* ». Il est revenu du Cambodge avec ce très réussi chapon au poivre de Kampot. On retrouve ses recettes dans un beau livre qui vient de paraître et qui lui ressemble, « *Migrations* » (La Martinière). Entre le carnet de route et le journal personnel, l'aventurier du goût raconte aussi ses voyages intérieurs.