



Frédéric Anton, Le Pré Catelan, Paris

Frédéric Anton



L'AVENIR DE LA CUISINE SELON FRÉDÉRIC ANTON

THE FUTURE OF COOKING, ACCORDING TO FRÉDÉRIC ANTON

CE N'EST PAS TOUS LES JOURS QUE MONTRÉAL ACCUEILLE UN CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ DU GUIDE MICHELIN ! C'EST LORS DE SON PASSAGE DANS LA MÉTROPOLE, DANS LE CADRE DE L'ÉVÉNEMENT-BÉNÉFICE LES GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX, AU PROFIT DE LA FONDATION DE L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC, QUE NOUS L'AVONS RENCONTRÉ.

IT'S NOT EVERY DAY THAT MONTREAL GETS TO PLAY HOST TO A THREE-STAR MICHELIN CHEF! PASSING THROUGH THE CITY AS PART OF THE LES GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX EVENT (BENEFITTING THE FONDATION DE L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC), WE HAD THE PLEASURE TO MEET WITH FRÉDÉRIC ANTON.

PAR / BY VÉRONIQUE HARVEY

Vous avez appris des plus grands chefs de ce monde, dont Robert Bardot, Gérard Boyer et Joël Robuchon. Comment ont-ils influencé votre carrière ? Tous ces chefs m'ont marqué. Quand on travaille avec les plus grands, il se passe bien des choses : un chef nous transmet son savoir, que l'on applique à notre tour. Ensuite, on devient soi-même un chef émancipé et on communique ces connaissances à la nouvelle génération. C'est une chaîne dont chaque maillon est une rencontre de travail. Quand on arrive à accrocher cette chaîne, c'est que l'on a accompli tout le processus... La mienne est bien garnie.

Vous oeuvrez dans le milieu de la restauration depuis 1983. Considérez-vous que le métier a beaucoup changé en 33 ans ? Tout a beaucoup changé en effet. On a vécu une véritable évolution de la cuisine. Plusieurs facteurs ont fait changer les choses, du producteur au produit, en passant par la vaisselle et le service. Tous ces éléments font en sorte qu'on a évolué énormément... pour le mieux !

La démocratisation de la cuisine avec les émissions de télévision, les magazines et les nombreux livres de recettes a-t-elle un impact sur votre travail ? Les gens sont plus éduqués sur la cuisine, mais ça ne change pas la nature de notre travail. Ce qui est bien dans tout ça, c'est que ça a redonné envie aux gens de cuisiner. Ils retournent au marché le dimanche matin pour faire les courses. On est passé d'une cuisine corvée – alors que la femme faisait à manger seule pendant que tout le monde s'amusait – à une cuisine ludique, de plaisir. Les gens ont le goût de cuisiner : au lieu de décongeler une pizza et de la mettre au four, on préfère manger une bonne tomate coupée en quatre avec une huile d'olive, un peu de vinaigre et de la fleur de sel. C'est de la cuisine, c'est meilleur et super simple à faire.

Quel est l'avenir de la cuisine, selon vous ? On observe un retour aux sources. Il y a eu toutes sortes de modes : deux haricots verts dans une assiette, ou encore la cuisine moléculaire où l'on ignore ce que l'on mange. Aujourd'hui, on revient au poulet rôti, qui existe depuis la nuit des temps et qui est sûrement l'un des meilleurs plats au monde. On peut bien faire des billes à saveur de poulet en cuisine moléculaire, mais on reviendra toujours à l'essentiel. En fait, on n'a pas besoin d'être un génie créateur, car la cuisine, c'est un beau morceau de poisson ou de viande bien assaisonné, cuit de la bonne façon, avec une bonne sauce et de belles garnitures. Comme on arrive à beaucoup de choses avec la simplicité, cette dernière doit être maîtrisée au quotidien.

Quelles sont vos sources d'inspiration culinaire ? Je m'inspire du produit qui est devant moi. Tous les chefs français qui ont trois étoiles Michelin – nous sommes 26 – ne sont pas influencés par l'un ou par l'autre. Si l'on commence à regarder ce que fait l'autre, à se copier, on retournera 50 ans en arrière alors que la cuisine servie dans les restaurants était partout pareille. Aujourd'hui, on est dans une cuisine d'auteur. ►

You have learned from some of the world's greatest chefs, including Robert Bardot, Gérard Boyer and Joël Robuchon. How have they influenced your craft? All of them have left their mark; when you work with the greatest of the great, so much can happen. It's all part of transmitting knowledge: a chef teaches you what he knows, you execute it, and then you become an emancipated chef who passes that knowledge on to the next generation. It's a chain in which every link represents a work encounter. When you hang up that chain, it indicates how many things have happened—mine has a lot of links!

You have been working in restaurants since 1983. Do you think the job has changed a lot in 33 years? Yes, everything has changed a great deal. We have seen a veritable revolution in the kitchen. Many factors have had an impact, from producers to products, including dishes and the way food is served. All these elements have resulted in enormous changes for the better!

How has the democratization of cooking through television shows, magazines and recipe books affected your work? It is true that people are now more knowledgeable about food, but that doesn't change what we do. The good thing is that it has made people want to cook again. They are going back to shopping the markets on Sunday morning. We've gone from cooking as a chore—done by the woman, alone in the kitchen, while everyone else has fun—to cooking as a source of enjoyment. People actually feel like cooking. Instead of throwing a frozen pizza in the oven, they prefer a fresh, tasty tomato cut in quarters and drizzled with a little olive oil, vinegar and good salt. It's real cooking, and it's incredibly simple.

How do you see the future of cooking? Simply put, we are going back to basics. There have been all kinds of trends: two green beans on a plate, molecular cooking where you have no idea what you're eating, and so on. Now, we're going back to a good roast chicken, which has existed since time immemorial, and is probably one of the best dishes in the world. Sure, molecular cooking can produce tiny little balls that taste like chicken, but we're always going to go back to basics. In fact, you don't even have to be a creative genius, because good cooking is a nice piece of fish or meat, properly seasoned and perfectly cooked, with a good sauce to go with it, and some attractive garnishes. You can do a lot with very little, so you must master those simple things in your day-to-day cooking.

What have been your culinary inspirations? I am inspired by every food item before me. No French three-star chef—there are 26 of us—is influenced by the other. If you start looking at what the others are doing, if you start copying, then you go back 50 years to a time when all restaurant food was the same. Today, we live in an age of signature cooking. ►



VISITE GUIDÉE

PAR MANON LEMIRE
ET RICHARD PETIT

Nous avons eu le plaisir de rendre visite à notre invité, chez lui, au restaurant Le Pré Catalan, situé au cœur du célèbre Bois de Boulogne, à Paris. Là-bas, ce fut un privilège de découvrir un trésor de la gastronomie française.

Frédéric Anton est un homme cordial au regard pénétrant, d'où émane la curiosité et la passion. D'emblée, il nous fait visiter sa cuisine et nous présente son équipe. L'accueil est tout aussi chaleureux.

L'univers de Frédéric Anton est élégant, feutré et illuminé par de magnifiques lustres. Jean-Jacques Chauveau, couronné meilleur maître d'hôtel du monde, et Christelle Brua, pâtissière renommée, font partie de son équipe. Nous sommes un mardi, et toutes les tables sont occupées. Pas étonnant! Les plats rivalisent d'originalité, les arômes et les saveurs captivent nos sens. Un délice pour les yeux, suivi de sensations subtiles qui flattent le palais dès les premières bouchées. On déguste une cuisine d'auteur, décidément hors normes, résolument généreuse et savoureuse. On rêve déjà d'y retourner! M

GUIDED TOUR

BY MANON LEMIRE
AND RICHARD PETIT

We were fortunate to visit our guest "at home," in his restaurant, Le Pré-Catalan, located in the middle of the famous Bois de Boulogne on the western edge of Paris. There, we had the privilege of discovering one of the great fine dining establishments France.

Frédéric Anton is a friendly man with a penetrating gaze in which you sense his passion and curiosity.

He immediately took us into the kitchen and introduced us to his crew, who welcomed us with a similar warmth that made us feel very special.

The world of Frédéric Anton is elegant, muted and lit with the most magnificent chandeliers.

Jean-Jacques Chauveau, named the best maître d'hôtel in the world, and Christelle Brua, a renowned pastry chef, are part of the team. It was an ordinary Tuesday and there wasn't a single empty seat,

which is really no surprise. The uniqueness of the dishes, the incredible aromas and complex flavours all vied for our attention. The meal was a treat for every one of the senses—starting with the eyes, and continuing with the subtle impact on the taste buds from the very first bite. There is nothing ordinary about this truly signature cuisine, which is both remarkably generous and flavourful. We can't wait to go back! M



leprecatelan.com