



Lorsque la célèbre marque allemande et le magazine « Cuisine Créative » proposent aux grands acteurs de la gastronomie une journée Porsche Driving Experience, la difficulté n'est pas de convaincre mais de réussir à harmoniser les agendas surchargés ! Le principe de cette journée, mettre aux prises une dizaine d'étoilés, non pas aux fourneaux mais... sur le bitume !

Un événement convivial contribuant à fédérer les grands chefs autour d'une autre passion, Porsche se chargeant de fournir les bolides à l'ensemble du plateau.

On le sait, la plupart d'entre eux sont amateurs de belles voitures, certains sont même devenus au fil du temps de véritables collectionneurs - on pense notamment à Jacques Lameloise, Jean-Paul Lacombe ou encore Michel Rostang.

SUR LA ROUTE DES CHEFS



Le rendez-vous fixé, la manifestation présente un plateau final à la hauteur de la marque de prestige, c'est-à-dire exceptionnel : Yannick Alleno (le Meurice), Philippe Legendre (le Georges Cinq), Jean Paul Lacombe (Léon de Lyon), Michel Rostang (Michel Rostang), Jean Bardet (Château de Bellmont), Jacques Lameloise (Lameloise), Philippe Etchebest (Hostellerie de Plaisance), Jean Luc Rochas, second de Thierry Marx (Cordeillan Bages) et enfin Patrick Bertron, chef du célèbre Relais Bernard Loiseau. Soit, au total, 21 Étoiles !

Accueillis dans le petit salon de la prestigieuse Maison Loiseau, les invités se retrouvent autour d'une dégustation de champagne Gosset Grand millésime 1999.

Le temps pour tous de faire connaissance en présence de Monsieur Von Platen, Président-Directeur Général de Porsche France.

Très rapidement Jacques Lameloise évoque avec Detlev Von Platen l'ancienne édition du Volant des Chefs et l'excellent souvenir qu'il en garde. Une ambiance très conviviale s'installe. Puis, Patrick Bertron - le maître des lieux - nous invite à le suivre dans le « temple de la maison » : sa cuisine. Un privilège rare. Ce moment restera d'ailleurs gravé dans les mémoires, tant du

côté de l'équipe Porsche que du côté de la brigade du grand chef, les uns et les autres s'étonnant de voir autant de grands noms de la gastronomie rassemblés en ces lieux !

La soirée se poursuit autour d'un grand menu élaboré par notre hôte : entre autres « clins d'œil à Bernard Loiseau » avec les célèbres jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail agrémentées de jus de persil, une légende... des langoustines royales poêlées, accompagnées de leur raviolo sur une tranche de fenouil, un Turbot rôti en croûte de pomme de terre à la guéméné suivi de giroilles et tombée de jeunes pousses, et pour conclure notre voyage gastronomique une côte de veau fermier sous la mère et ris de veau doré servi avec un jus à l'incalindi, le chariot de fromages affinés et le Fondant de cazeite et nougatine en royale de cassis.

Un menu exquis pour une soirée exceptionnelle, l'occasion pour tous de déguster de grands vins tels qu'un Chablis 1^{er} cru Côte de Lechet, un Chassagne-Montrachet 1^{er} cru, un Huits-Saint-Georges 1^{er} cru ou encore un Saint-Aubin 1^{er} cru. Tout au long du repas la bonne humeur est de mise, grâce notamment à Jean Bardet qui multiplie les bons mots. Entre deux plats, Detlev Von Platen dévoile aux convives une par-

SUR LA ROUTE DES CHEFS



■ *Ci-dessus, en haut : Explication de la trajectoire lors du briefing.
En bas : Jacques Lamoignon.*

tié du programme qui les attend : en passant de la cuisine à la piste, nos chefs passent aussi du statut d'expert à celui de stagiaires. Pour pouvoir piloter les bolides Porsche, il faudra donc commencer, comme pour toute course, par l'étape préalable du briefing.

En fin de repas Dominique Loiseau rejoint l'ensemble des invités pour entonner le célèbre chant Bourguignon, synonyme de Bienvenue.

Au petit matin, départ pour le circuit de Nevers Magny-Cours, théâtre habituel du Grand Prix de France de Formule 1, qui abrite également l'école Porsche Driving Experience. C'est l'endroit rêvé pour tous possesseurs de Porsche, puisque l'on peut y perfectionner sa conduite avec ou sans sa propre voiture.

Les concurrents découvrent le lieu avec un mélange d'exaltation et d'émotion. Beaucoup auraient envie de monter directement à bord des modèles exposés - des Cayman Boxter et 997 également disponibles en version S - mais d'abord le briefing.

Encadrés par les pilotes « maisons », tous prennent place dans la salle afin d'étudier à la fois le circuit et les différentes manières d'appréhender les réactions des bolides.

Après avoir trouvé la bonne position de conduite, les uns et les autres se dirigent successivement vers le bout de piste afin de s'essayer aux séances d'arrêt d'urgence. Les apprentis pilotes sont abasourdis par la puissance de freinage.



SUR LA ROUTE DES CHEFS



De gauche à droite : Patrick Bertron, Michel Rostang.

De gauche à droite : Debra Van Platen, Président-Directeur Général de Porsche France, Philippe Legendre en plein réglage.

Au terme d'une journée bien remplie, qui les verra accomplir un grand nombre de tours (sans aucune casse), les participants ont fait le plein de sensations fortes en dotant cette expérience avec un baptême de piste à bord d'une 996 GT3. Au moment de recueillir les impressions de chacun, les superlatifs manquent, mais tous ces maîtres cuisiniers ont vécu l'expérience de la course avec une profonde intensité et ne souhaitent qu'une chose : que cette opération se renouvelle !

Après la remise des diplômes officiels, chacun reprend la route de son établissement avec, dans les yeux, cette étincelle qui éclaire le regard des enfants heureux...

Nous en profitons pour recueillir les impressions de Patrick Bertron, chef de la Maison Bernard Loiseau :

Il y a quelques années, Porsche avait déjà participé au Volant des Chefs. Est-ce que tu avais entendu parler de cette manifestation ?

Cette manifestation était très connue dans le milieu de la gastronomie, aussi bien chez les chefs que chez les employés. Elle nous faisait rêver, on se disait « un jour, je serai chef et moi aussi je participerai à cet événement ». Car Porsche est un mythe !

Que représente pour toi ce rassemblement de chefs réunis autour d'une autre passion que la cuisine ?

Réunir des chefs autour d'une autre passion (comme

l'automobile) nous permet de passer un peu de l'autre côté de la "barrière" et donne toujours une table très animée comme on l'a vu à Saillieu, parce que nous sommes tous des gens très passionnés et que l'on vit tout événement, aussi bien professionnel que privé, avec une profonde intensité. La passion c'est un mode de vie !

Ce genre d'événement est-il fédérateur ?

Oui, car on passe bien souvent tout notre temps dans nos cuisines. Il nous faut des événements comme celui-là pour se réunir et passer de grands moments d'amitié. Cela nous permet de mieux nous connaître et de découvrir chaque personne sous un autre jour.

Quelle a été ta réaction en apprenant que la marque renouvelait l'événement ?

L'excitation, la joie de participer à un tel rassemblement, le plaisir de mêler deux grands faits de société : la Voiture et la Table. Des activités de prestige dans les deux cas.

À cette occasion, tu as reçu à ta table de nombreux grands chefs. Qu'est-ce que cela a représenté pour toi ?

Ce fut un grand moment de bonheur, mais également un challenge de préparer un menu pour tous ces grands chefs. Ce sont des moments marquants dans une vie professionnelle, car le regard de ses pairs est quelque chose d'important, surtout pour moi après avoir pris la suite de mon maître, Bernard Loiseau.

Qu'est-ce que t'inspire la marque Porsche ?

Porsche, pour moi, c'est avant tout les 24 heures du

ÉVÈNEMENT



Mans avec les souvenirs de mon enfance. Les 917, je ne voyais qu'elles ! Ensuite, les 911, des catégories Grand Tourisme, je passais des heures - même la nuit - l'oreille collée au poste de radio pour suivre la course. Par la suite, évidemment, j'ai rêvé devant les modèles routiers : Porsche... Le mythe !

Qu'est-ce que ce stage t'a procuré en termes d'émotions ?
Des moments d'une rare intensité. L'excitation du départ de Saulieu le matin, tous ensemble, avec l'arrivée sur le circuit et l'impression de bientôt toucher un rêve du doigt, de vivre un instant unique, un vrai privilège. Le cours théorique de pilotage avec des pilotes professionnels - et quels pilotes ! Et puis l'installation dans les voitures avec les premiers roulages à vitesse figée, mais quels bruits ces moteurs ! FA-BU-LEUX ! Les premiers virages (et un tête-à-queue, un !), on a l'impression qu'on ne sait plus rouler !! L'après-midi, les

tours seul au volant des différents modèles et les vitesses qui s'affolent un peu, voire beaucoup ! Et l'apothéose, dans la GT3 avec les pilotes, l'ambiance course vue de l'intérieur... Que des émotions brutes !

Qu'as-tu découvert sur la marque ?

Des voitures fabuleuses, hyper bien finies, les grandes classes... Des voitures faites pour les amoureux d'un certain style de vie à bord, des passionnés de conduite. On comprend pourquoi des gens deviennent des Porscheistes.

Au plan du pilotage, qu'as-tu appris lors de ce stage ?

J'ai appris à freiner pour aller vite, à tendre une trajectoire, à débrayer pour pouvoir accélérer à bon escient, à sentir vivre sa voiture... Tout ce que l'on ne peut pas faire vraiment sur route ouverte !

Quel est le modèle que tu as le plus apprécié ?

J'ai préféré la Boxster S car le matin, c'est sur ce modèle que j'ai appris les rudiments du pilotage. Mais la Cayman et la Carrera 4 sont également fabuleuses, avec des sensations très différentes de l'une à l'autre.

Si tu devais acheter une Porsche, quel modèle choisirais-tu ?

La Boxster.

Qu'est-ce qui restera ton plus beau souvenir de cette journée ?

L'ambiance du groupe (des enfants devant des jouets), les moments de convivialité passés avec M. Von Platzen et M. Henckes, des personnes passionnées par leur marque, l'accueil de la structure Oreca, la disponibilité de M. Martini et des trois pilotes. Mais pour moi, le plus beau c'est que j'ai conduit - pardon, piloté ! - Une

Porsche. Et le lendemain on se dit : « j'y retournerais bien à Magny-Cours » !

Quels sont tes futurs projets et ceux de la maison Bernard Loiseau ?

Faire plaisir à tous mes clients, car ils viennent à Saulieu pour passer de grands moments gastronomiques et l'on se doit de ne pas les décevoir. La maison Bernard Loiseau, elle, ouvre un nouveau restaurant à Beaune : "Loiseau des Vignes". C'est un concept sur le vin et sur une cuisine de grande tradition Française. Une cuisine que l'on ne trouve plus que très rarement de nos jours.