

Jacques Chibois

« Les cuisiniers sont les gardiens du temple du goût ! »

Seigneur en son royaume de l'authenticité

Charles Trenet disait de lui : « Jacques Chibois me fait penser à l'un de ces fins gourmets à la silhouette svelte et au pied botté, souvent représentés dans les gravures de la fin XIX^e ». Ainsi s'exprimait le chanteur-poète.

Et pour la profession, Jacques Chibois est un grand cuisinier, sacré « meilleur chef d'entreprise autodidacte » au visage toujours souriant et radieux, sans doute pour avoir su séparer le grain de l'ivraie lorsqu'il a renoncé à sa carrière toute tracée de conseiller agricole pour réaliser son rêve : devenir cuisinier au sein de sa propre entreprise.

Né à Limoges le 22 juillet 1952, Jacques a un point commun avec Paul Bocuse : ses parents sont meuniers, possédant le moulin de Mingoux, entreprise familiale de père en fils depuis 1720. Sept générations viennent donc de se succéder au moulin de Flavignac, quand son père Marcel, contracte la maladie de la farine. Le vent tourne. Adieu aux joies partagées avec la nature que ce petit vagabond, fils des bois, engrange, le nez au vent, arpentant bosquets, guérets et forêts, le cœur en fête. Il lui faut maintenant quitter ce pays vert et mouvant, silencieux et profond, rempli d'ombres puissantes, de mystères et d'eaux vives. Alors que Jacques a tout juste dix ans, Marcel et Renée, sa mère, désarmés devant la maladie, prennent la décision d'ouvrir un petit bistrot à l'enseigne de « La Renée » à Limoges, capitale mondiale de la porcelaine. Pari peu risqué : depuis toujours les épouses de meuniers savent régaler les hôtes affamés du moulin :

« Maman cuisinant très bien, le petit bistrot est devenu un restaurant où l'on servait une cuisine essentiellement régionale. Soupes fraîches, comme la fameuse Bréjaude à base de choux, mais encore synthèse des sucs potagers ! Des tourtières, des ragoûts de pieds de cochons et autres gâteaux régionaux à la citrouille et au maïs, aux marrons, sans oublier les bien connues canoles. Très vite, on a affiché complet. Et moi, pendant ce temps, je faisais les courses. A 12 ans, sur les consignes de ma mère, je me rendais au marché à Mobylette. Très vite, j'ai su acheter bon et pas cher, ce qui fut la meilleure des écoles. »

Communion solennelle...très solennelle!



Apprentissage

Malgré l'intérêt qu'il porte aux nourritures terrestres, ses parents n'envisagent pas qu'il soit cuisinier. Selon leurs désirs, il épousera plutôt la profession de conseiller agricole, ce qui s'avère d'autant plus raisonnable que Jacques est un bachelier studieux :

« Ce n'était pas mon ambition première. Mais j'étais de cette génération, où l'on ne concevait pas de déplaire à ses parents. Et finalement, bien m'en a pris, puisque cela m'a apporté un niveau supérieur qui m'a été très utile par la suite. Mais quand j'ai annoncé à mes parents mon désir de devenir cuisinier, il n'était cependant pas question que j'aille à l'école hôtelière de Toulouse. Bien qu'inscrit, j'en avais assez du bahut... Tout ce dont je rêvais, mon diplôme en poche, c'était d'un maître d'apprentissage! ».

Avant l'heure et sans le savoir, comme M. Jourdain faisait de la prose, Jacques privilégie l'apprentissage. C'est ainsi que ses parents lui accordent d'entrer en stage chez Fernand Michel, étoilé de Saint-Just-le-

Jeune chef au Gray d'Albion à Cannes.



Martel. Sans le moindre scrupule, le chef met le petit Jacques à l'épreuve. Fraîchement débarqué, ordre lui est intimé de vider trois cent cinquante truites au bord d'une fontaine, alors que le thermomètre descend en dessous de zéro! De quoi être dégoûté à jamais du métier. Mais non! Malgré les autres sauts d'obstacles du rite initiatique que ce chef réputé impose à tous ses apprentis, Jacques ne se dépare pas de sa bonne humeur. Quand la récompense tant attendue arrive enfin : *« Petit, je t'ai observé, tu seras un bon cuisinier ! ».*

Quiproquo salubre

Jacques est d'ailleurs une si bonne recrue que son patron ne cesse de se flatter d'avoir trouvé la perle rare, se faisant fort de l'épauler de tout son poids dans le prestigieux avenir qu'il lui prédit. Et cela, en le recommandant à un certain Michel Guérard qu'il a eu l'occasion de croiser à diverses reprises.

L'amusant dans ce qui suit, c'est que le chef ne pense pas à l'homme qui, de son placard d'une rue d'Asnières à l'enseigne du « Pot au Feu », est en passe de révolutionner la cuisine française avec ses salades folles au foie gras, sa soupe d'écrevisses, son tournedos Rossini, ses feuilletés d'asperges ou de ris de veau, son pot-au-feu de canard. Le Michel Guérard qu'il a en tête, c'est un homonyme, chef du « Pont d'Orly », ce qui lui vaut, en raison de la proximité de l'aéroport de s'investir dans la confection des plateaux-repas destinés aux compagnies aériennes.

Par quel miracle le jeune Jacques parvient-il alors à être engagé comme commis chez le futur trois étoiles? Tout simplement parce qu'en téléphonant, Fernand Michel compose le 733.00.71, qui n'est autre que celui du « Pot-au-feu ». Ainsi, obtient-il tout naturellement Michel Guérard qui s'excuse de ne pas se souvenir de son interlocuteur. Mais qu'importe! M. Guérard est un homme des plus courtois et à quoi bon se remuer les méninges pour mettre un visage sur cette voix qui dresse un tableau si flatteur de son protégé, alors que le hasard fait qu'il cherche un bon commis? L'occasion fera le larron!

Le roi Guérard

Aussitôt débarqué au 50, rue des Bas à Asnières, Jacques se rend bien compte qu'il y a quelque chose qui cloche. Rien ne correspond à ce qui lui a été décrit, à commencer par la photo du chef, découpée à la hâte dans « La Revue Culinaire de la Société des Cuisiniers de Paris » et glissée dans sa poche avant de l'expédier dans la capitale!

« Qui plus est, alors que je m'étais imaginé entrer



le rêve de Jacques ...une réalité ! La Bastide Saint-Antoine.



dans un grand restaurant, je me suis retrouvé dans une sinistre rue de banlieue, avec en toile de fond les usines Chausson! Quand la nuit tombait, la concentration de voitures de grand luxe, garées en dessous de ma chambre de bonne, rendait l'endroit carrément surréaliste! Concernant mon avenir dans cet établissement, je n'avais pas d'illusions à me faire. A en croire la rumeur, je ne pouvais pas espérer une survie dépassant le mois!»

Pour autant, Jacques, du haut de ses dix-neuf ans, comprend très vite que cet invraisemblable quiproquo est une chance inespérée. Le voilà à l'ombre de son étoile du berger, le roi Guérard, tandis que les jours, les semaines, les mois, puis les années passent. Cinq au total !

Mais pour Guérard, la valeur n'a que faire du nombre des années. Du moins en ce qui concerne Jacques. Preuve en est : pour fortifier ses ailes et l'aider à voler au plus vite, il le pousse à s'élancer dans le vide à la moindre occasion :

«La confiance qu'il m'a alors accordée à plusieurs reprises a été le plus beau cadeau que j'aie reçu. C'est extrêmement motivant !».

Le sorcier de Bougival

Quelle hardiesse, en effet, de la part du roi d'Asnières! Alors qu'il n'a toujours pas terminé son apprentissage en 1972, Michel Guérard, associé à Régine, alors reine des nuits parisiennes, le parachute au « Régineskaïa ». Le voilà responsable à part entière, des repas des déjeuners. Quant à la cuisine essentiellement russe servie le soir, il l'apprendra sur le tas.

1974. Dégagé de ses obligations militaires et du plano du chef des Armées françaises qui compte quatre... étoiles, le maréchal chef des logis Chibois retrouve



Autour de la bastide, les oliviers plantés en restanques.



sa liberté, commis au Clovis-hôtel Windsor, auprès de l'excellent Daniel Méteyri. Palier de décompression en quelque sorte, avant d'affronter le « sorcier de Bougival ».

A chacun ses dieux sur l'Olympe des fourneaux: En l'occurrence, Jean Delaveyne, c'est le dieu et le mentor de Guérard. Et pour son poulain, il manquerait une pièce à conviction pour son avenir s'il ne se frottait à cette étape obligée qu'est le « Camélia » à Bougival:

« Nous donner à 100% dans notre travail, ce n'était pas suffisant. 150% c'était mieux ! C'était dur, très dur ! Mais c'est à ce prix qu'on obtenait notre certificat de travail. Le jour où il me l'a tendu reste gravé dans ma mémoire. En veine de confidences, il m'a avoué, la larme à l'œil comme pour s'excuser de ce que je venais de subir : « Je sais, petit ! J'ai été très dur avec toi parce que je t'aimais bien, et que je voulais t'armer pour que tu deviennes un jour, un grand cuisinier ! »

Autre moulin

Après une année passée auprès de Jean Delaveyne, Jacques quitte Bougival pour un autre moulin moins champêtre, mais plus prestigieux que celui de ses parents. Le « Moulin de Mougins », où il entre en 1976, découvrant une autre grande école. Celle de Roger Vergé :

« La cuisine avec un grand « C » passant avant tout, par l'organisation et la méthode. Quel chef d'orchestre que Roger Vergé ! Gestionnaire, organisateur, pionnier Jacques est très fier de son équipe !!



de la cuisine du soleil, il était présent sur tous les versants de son art, tant devant ses fourneaux qu'avec son personnel et ses clients, célèbres pour la plupart. D'un calme olympien, auprès de lui, on apprenait qu'aucune situation n'était insurmontable, même désespérée! ».

Changement de cap. En 1977, Jacques quitte le « Moulin de Mougins » pour « l'Oasis » de la Napoule, autre établissement triplement étoilé et autre révélation :

« Je n'ai jamais rencontré un chef aussi obsédé par la perfection que M. Louis Outhier, secondé par Jean-Marie Meulien. Sans vouloir l'outrager, on était confronté à un travail d'une méticulosité telle qu'on frôlait la maniaquerie. Quelle précision! Et quel sens du détail, d'autant plus exacerbé que le chef avait découvert avant l'heure les subtilités de la cuisine asiatique! ».

Retour au bercail, à Paris, appelé par Michel Guérard, cette fois pour prendre les commandes du « Reglin's » haut lieu des mondanités nocturnes et internationales. Parallèlement, Michel Guérard lui confie les clefs de son émission télévisée « La Cuisine légère ». Lourde tâche, malgré le titre, d'autant que dans la foulée, il a pour autre mission de préparer des repas gastronomiques à domicile pour tout ce que l'époque compte comme célébrités. Et pour ne pas s'ennuyer, au cas où il lui resterait encore quelques moments d'oisiveté, il supervise avec son patron l'ouverture du Comptoir Gourmand de la Madeleine, tout en se rendant régulièrement dans son nouveau fief d'Eugénie-les Bains.

Ultime étape

Maintenant qu'il a été nourri au lait des meilleurs apprentissages, qu'il a obtenu des postes à responsabilité sans faillir et qu'il s'est suffisamment frotté aux médias pour en discerner les dangers, ne lui reste plus qu'à poser la dernière pierre de l'édifice. Cela, bien sûr, pour accéder au rêve qu'il poursuit depuis qu'il a découvert sa passion : devenir un chef reconnu au sein de sa propre entreprise.

Maurice Brazier, alors chef du Méridien, organise un entretien avec la direction du Gray d'Albion. Nous sommes en 1981 et il n'a pas trente ans quand il prend les rênes du palace cannois. Là, immergé dans tous les moyens de formations modernes, il va être non seulement responsable de la restauration, mais encore chef d'équipe, gestionnaire chef d'entreprise, ses responsabilités s'étendant du restaurant gastronomique à par la brasserie, du restaurant de plage au night-club. Cela, sans oublier le room service, le catering et les dîners de gala du festival de Cannes. Justement. Après avoir accroché une étoile au Gray d'Albion en 1981, puis une seconde en 84 et avoir épousé Odette le 12 décembre 1987, le 14 mai 1987, une autre étoile vient au monde. En plein Festival de Cannes, alors qu'il met la dernière main au dîner de gala comptant deux mille couverts, c'est la naissance d'Aurélié, leur fille.

1989. Elu chef de l'année par le guide Gault-Millau, il ne lui reste plus que cinq ans pour dénicher la maison de ses rêves. Mais ce qu'il ambitionne est déjà très

La garde rapprochée du Chef !





1981. Jacques prend les rênes du palace Cannois, avec déjà une belle brigade.



Au coeur de l'été, le chef aime ce coin de fraîcheur, la piscine de la Bastide.



clairement défini dans sa tête : un cadre champêtre en osmose avec la sincérité et les chatouillements de la cuisine provençale. Une oasis baignée par la lumière, loin des foules, au plus près de l'authentique, d'où l'on devine la mer.

Enfin chez soi!

Ce sera la Bastide Saint-Antoine à Grasse, ancienne demeure de maître du XVIII^e siècle, d'une simplicité aristocratique de bon aloi, dressée au milieu d'un parc de 4 ha peuplé de quatre cents oliviers millénaires. Pour l'acquérir, Jacques Chibois a bataillé pendant deux ans et a vendu son appartement. Mais tout en conservant la tête sur les épaules. Peu enclin à se laisser bercer par les superlatifs dont on l'affuble dans les guides gastronomiques, alors en pleine floraison, il préfère continuer sa route de son pas paysan et mesuré :

« Mon intention a été d'autofinancer l'achat de la bastide sur sept ans. Qui va doucement va sûrement ! ». D'ailleurs, les chambres de l'hôtel, ce sera pour plus tard et quand on lui fait remarquer qu'il manque quelque chose, sa réponse est invariable : « Je compte sur vous. C'est en revenant me voir que je pourrais combler cette lacune ! ». Une philosophie qui lui vaudra notamment de recevoir un titre dont il est très fier : celui de « Meilleur chef d'entreprise didactique », tandis que son établissement est classé 95^{ème} meilleure entreprise de France, toutes entreprises confondues. Aujourd'hui, couronné de deux étoiles, il est à la tête d'une entreprise comptant quatre-vingt cinq personnes dont cinq apprentis, encadré par ses « grognards », avec, aux fourneaux, ses quatre mousquetaires, Jean-François Godet, doyen du carré, Michel Bigot, Davy Jobard et le pâtissier Eric Bonneau, tandis qu'en salle Patrice Dubois, Gérard Pluchat, le sommelier Frédéric Brochen, dirige le ballet des gourmandises, de quoi pourrait rêver encore Jacques Chibois, si ce n'est un troisième macaron?

Route enchantée

Quand bien même la troisième étoile tomberait-elle dans son escarcelle! Si la distinction suprême représente une fin en soi pour la plupart des chefs, elle ne saurait être qu'un couronnement pour Jacques Chibois, qui semble éternellement poursuivre sa « route enchantée ».

Parce qu'il est vrai qu'au-delà de l'image du grand chef à l'incontestable réussite, pour qui former est un devoir, au même titre que de savoir faire évoluer sa signature dans le cadre d'une cuisine accueillante et créative dans le respect des valeurs, l'homme, une

nouvelle étape franchie, ne pense qu'à la suivante. Jamais d'arrêt sur image, même paradisiaque! Parce qu'il vaut mieux créer un paradis que d'y penser, après l'avoir réinventé avec sa bastide, ce cuisinier-poète, grand contemplateur, prend le temps de poser son regard en contrebas, sur les coulées d'oliviers millénaires, plantés en restanques qui ondulent en vagues bleutées. Ce qui le décide à se lancer dans de grands travaux pour faire de ce havre de paix regorgeant de mille plantes et fleurs « Le Grand Jardin de la Méditerranée » :

« Un parcours initiatique à dimension humaine, visant à renforcer l'image originelle de Grasse, au sein des plantes et des fleurs. Un jardin au plus près de sa vérité originelle, invitant à la sérénité, abritant un SPA en pleine nature, qui n'aura rien à voir avec ces luxueux placards à vocation bienfaitrice enfouis dans les caves des résidences d'Hollywood! ».

Mais aussi, bien sûr, propice à retrouver les simples joies de son enfance, à l'image de sa cuisine et de sa bastide tout récemment classée hôtel catégorie 5 étoiles, dont cet intégriste de l'huile d'olive, doublé d'un âpre défenseur de la truffe régionale qu'est la rabasse, dit :

« En m'installant ici, j'ai voulu redonner à cet endroit toutes ses valeurs, le côté Pagnol, la tranquillité, la famiente et l'art de vivre qui caractérisent si bien ces régions du Sud-Est de la France, la Provence et la Côte d'Azur ».

Pari incontestablement tenu!

Gérard Gilbert.





Entourant Régis Bulot président des Relais et Châteaux, Jacques et quelques-uns de nos plus grands chefs restaurateurs.

