

# Contre l'angoisse pour l'adrénaline

Michel Roth, chef du Président Wilson, à Genève, ne veut pas multiplier les restaurants. Il vient de terminer sa mission chez Lasserre, à Paris. Il se sent bien au milieu d'une brigade.



Michel Roth, au premier plan, et Laurent Wozniak.

Bild: Lucas Muller

En bouclant notre article sur le modèle économique d'Anne-Sophie Pic, on apprendait que Michel Roth quittait son poste de consultant auprès du prestigieux restaurant Lasserre, à Paris. Alors que tant d'autres chefs annoncent des ouvertures de restaurants à tour de bras. Cela nous a donné envie de croquer le portrait de l'autre grand chef français, actif dans un palace de Suisse romande. «Je reste avant tout un chef de cuisine, j'ai été salarié de très grandes maisons, pas un entrepreneur. Le plus souvent, je vais faire mes courses ou je sais qui va me les faire. Je ne me vois pas diriger 36 000 business, mais je reste admiratif de ceux qui le font. Je ne m'imagine pas dans un bureau de verre, je me sens bien au centre de la brigade», sourit Michel Roth. Son image reste très liée à celle du Ritz où il entre au bas de l'échelle en 1981 auprès de Guy Legay, en ressort en tant que numéro deux une première fois en 1999. Il revient comme chef en 2001 jusqu'à la fermeture temporaire en 2012: «J'ai grandi au Ritz sous l'image impressionnante d'Escoffier, dans la continuité de ses plats sophistiqués.»

En 2016, il accepte de revenir chez Lasserre pour un mandat de repositionnement d'un établissement où il fut le chef entre 1999 et 2001: «J'ai l'impression d'avoir accompli ma mission, content d'avoir participé au renouveau de cette table où l'on sert le pigeon en hommage à André Malraux, le canard à l'orange du chef Jean-Louis Nemico, la crêpe flambée en salle, avec tout ce cérémonial et les queues de pie. Je passe le flambeau avec plaisir à Nicolas Le Tirrand et souhaite que cela se passe au mieux avec une belle équipe de passionnés en cuisine.» Cette décision permet aussi à ce chef aux titres multiples, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991, d'affirmer: «Ma maison se situe maintenant au Président Wilson, à Genève. J'ai eu un coup de cœur pour cet environnement moderne où on m'a laissé m'exprimer comme je voulais, réinventer un concept. Ici on ose plus, on lâche un peu la tradition. On découvre l'omble, la féra, la volaille du Nant d'avril, la tomme vaudoise.» Et de rassurer des observateurs qui craignaient toujours son départ, à Paris. Depuis six ans, il vient en moyenne deux semaines par mois, en tant que chef exécutif responsable de trois restaurants: «Je sais toujours ce qui se passe dans l'assiette.» Au Bayview le vaisseau amiral (1 étoile Michelin et 18 points GaultMillau), il peut compter sur un fidèle du Ritz, Laurent Wozniak qui assume ses propres idées et vient saluer en salle. Michel Roth déteste l'angoisse, en cuisine défend l'adrénaline. Quand il revient à Genève, le chef remarque parfois des détails qu'il ne percevrait pas en restant en permanence dans l'établissement: «Pas au niveau des recettes ou du dressage, mais sur une sauce par exemple, il faut goûter bien entendu, mais surtout un plat ça se vit, se ressent, je remarque aussi un objet en salle dont la place me semble inadéquate. On n'arrête pas de chercher, je veux maintenir les yeux de l'équipe à vifs.»

Il dit: «Je trouve ma société de consulting déjà presque trop diversifiée.» Il dissèque volontiers ses autres activités, à commencer par sa brasserie «Le terroir lorrain» chez lui à Metz, ouverte en début d'année: «Je m'y rends le plus possible. Les équipes et les clients éprouvent le besoin de me voir, de me parler.» Son travail permanent pour les classes business et first, avec le studio culinaire d'Air France, où trois mois par année, ses plats reviennent en alternance avec ceux d'autres chefs étoilés. Deux croisières gastronomiques par année sur les petites embarcations de la compagnie du Ponant. Les formations continues qu'il anime avec la marque Lenôtre et la mise sur pied l'an prochain d'un Bachelor de cuisine de trois à six mois. Il reste aussi vice-président du Bocuse d'Or et des Meilleurs Ouvriers de France. Et enfin, il co-préside bénévolement avec le chef de l'Elysée Guillaume Gomez Eurotoques: «On sensibilise les gens à la question des pesticides, on soutient les bons produits.» Il défend une cuisine fine, goûteuse où les mariages de saveurs s'emboîtent et tout à coup une pâte de citron explose. Il aime la précision dans la sérénité: «Je ne veux pas crier.»

## **Critique gastronomique** en une phrase

Un repas au Bayview commence par cette phrase anodine que Michel Roth énonce: «Une tarte aux cèpes pas encore à la carte vous ferait plaisir?» A peine le temps de saliver qu'arrive déjà le premier chausse-trappe: un seul filet de perche meunière croquant. Les cèpes bouillantes, juste saisies, resplendissent dans le plat. Coupées en grosses tranches, elles reposent sur une pâte feuilletée aussi savoureuse que fine, presque une brick marocaine préservant la chaleur. Et voilà le sang, un coulis d'airelles qui se déverse pour donner une tonalité de chasseur au végétal. En contrepoint se présente la châtaigne en morceaux au fond d'un petit pot surmonté en émulsion de lait fumé, comme une ponctuation audacieuse. Un gâteau d'enfance avec une longueur en bouche inespérée. Un crumble donne une dimension poussiéreuse. Entre en scène le sommelier Geoffrey Bentari: «Vous aimez les vins corsés?» Que va-t-il bien dénicher? L'appellation Château Chalon 2009, un vin jaune qui dégage d'amples notes de noisettes et qui parachève les cèpes d'un poivre étrange.

Après ce prélude forestier, cap en mer, avec ce turbot du Crosic grillé, reposant sur une purée de céleri toute en douceur. Plat rigoureux dans son classicisme que vient déranger un beurre d'anchois. On pense à l'impeccable diction de Patrice Chéreau lisant les frères Karamazov jadis sous les plafonds de l'Odéon. Le légendaire capuccino de pommes rates à la truffe noir vient interrompre la rêverie. Michel Roth l'utilise comme une madeleine de Proust qui ravive le souvenir des repas précédents. On peut se concentrer sur cette coriandre à la fraîcheur préservée sur un pigeon Mireal préparé par un volailler de la septième génération. Quand le chef Laurent Wozniak surgit. On bondit. Comment préserve-t-il la fraîcheur de la coriandre? «C'est tout simple, on



Alexandre Caldara  
Publiziert am Donnerstag, 20. September 2018