

**yam.**

**yam.**  
des étoiles plein les yeux

#85

JANV.  
FÉV.  
2026

22  
recettes

**yam.**  
des étoiles plein les yeux



**GIULIANO  
SPERANDIO**  
*Au rythme de la salle*

LE TAILLEVENT\*\* - PARIS

**PAROLE DONNÉE**  
GRÉGORY VALLET,  
EN ITINÉRANCE

**À BOIRE**  
LE SIROP,  
POÉSIE LIQUIDE

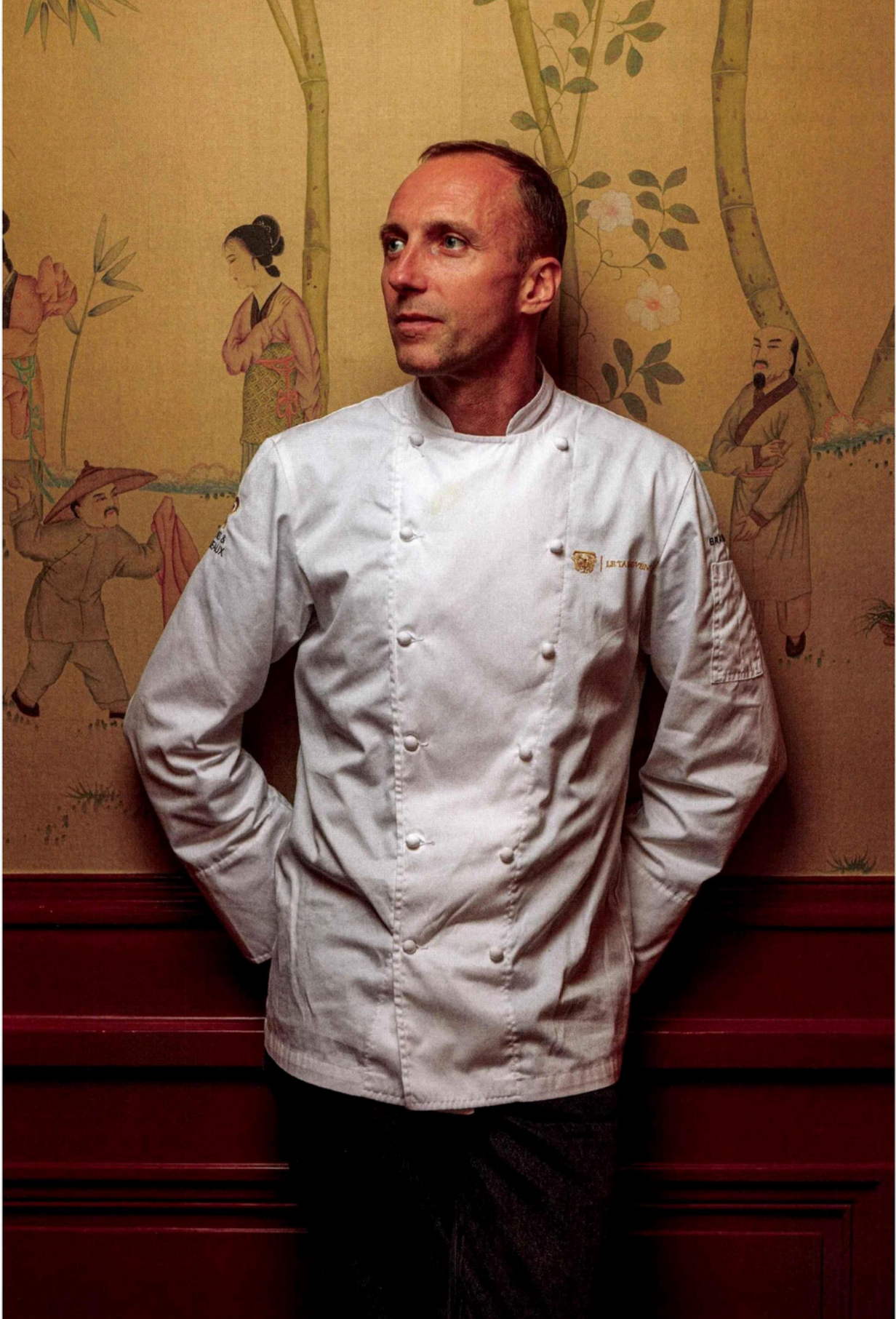
**À MANGER**  
LE MIEL, TRÉSOR  
VULNÉRABLE

BELUX : 10,90 € - CH : 15,80 CHF - CAN : 17,99 \$ CAD - ESP/ITA/PORT/CONT : 10,90 € - D : 11,40 €

L 14266 - 85 - F : 9,90 € - RD



*yam.*



Giuliano Sperandio • Le Taillevent

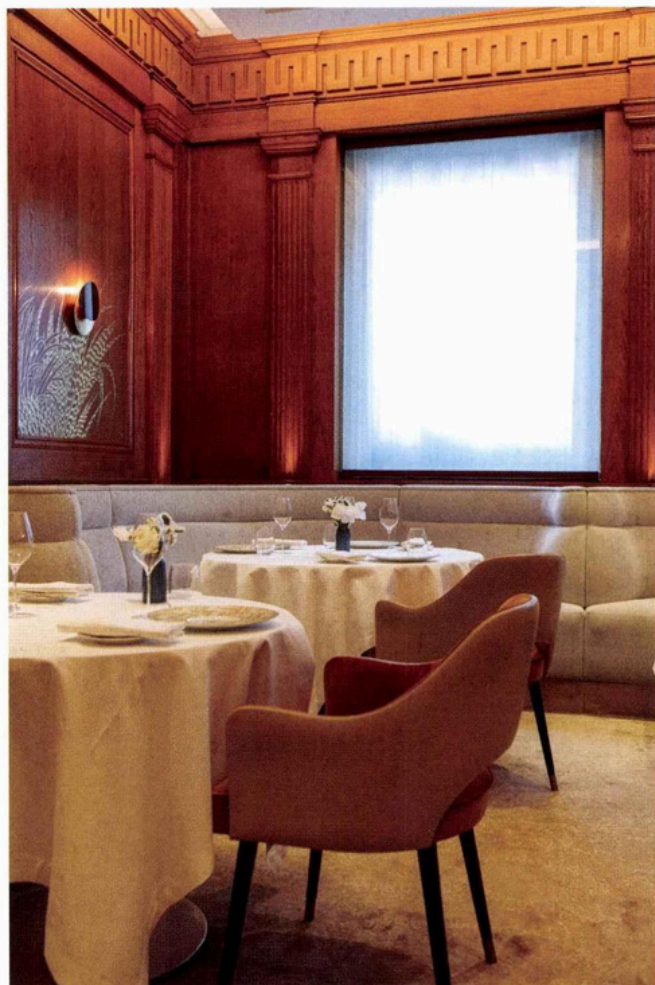
# Giuliano Sperandio

## Le chef du lien

### Grande table



ue Lamennais, l'élégance discrète d'une maison parisienne. À l'intérieur, les murs boisés d'un lieu qui, depuis 75 ans, incarne l'excellence gastronomique française. Le Taillevent. Une institution vivante, enracinée, où l'art de recevoir continue de se transmettre, génération après génération, avec ce supplément d'âme qui distingue les grandes tables des simples adresses. Giuliano Sperandio en est le chef. Et c'est bien plus qu'un rôle. Sa nomination, à 38 ans, par les frères Gardinier — propriétaires des lieux — a fait figure de passage de témoin. À un homme qui n'a rien cherché à imposer, mais a tout révélé. Italien de naissance, Parisien d'adoption, Giuliano Sperandio a grandi entre mer et montagne, au milieu des oliviers, dans la ville d'Imperia. Ses expériences l'ont emmené de New York à la Toscane, de la Suisse à la Grèce avant d'atterrir à Paris auprès de Pierre Gagnaire, puis de Christophe Pelé. Tissé de doutes, de travail acharné et d'une quête constante de liberté, son parcours se lit en filigrane dans ses assiettes. Lors de son arrivée en 2021 à la tête de ce restaurant emblématique, il n'a pas seulement pris la suite d'une lignée prestigieuse, notamment marquée par Philippe Legendre et Alain Solivèrès. Il l'a habitée. Seul, sans brigade, juste avant les travaux de rénovation, il s'est d'abord assis sur une banquette de la salle historique, attentif à ce que les murs pouvaient lui raconter afin de s'immerger dans les vibrations du lieu. Puis il s'est posé une question simple et fondatrice : qu'est-ce que la cuisine française ? Sa réponse, venue de son regard de cuisinier italien, s'est structurée autour de cinq piliers : simplicité, richesse, opulence, bons produits, bonnes techniques. Un socle solide, sur lequel il s'appuie depuis bientôt cinq ans. De cette réflexion sont nés deux menus qui représentent aujourd'hui son passage au Taillevent : Héritage et Gestes. Le premier réactive la mémoire gourmande de l'établissement — boudin de langoustine, tourte de ris de veau, vol-au-vent, bœuf Wellington, chariot de fromages, soufflé... Les grands classiques historiques sont mis sur le devant de la scène. Quant au second, il laisse toute sa place à l'art de la salle, à ces gestes précis qui redonnent sens au service à la française. « *La veille de la réouverture, je me suis dit : il faut évidemment mettre en valeur le geste.* » Le soir même, ce menu prenait vie. Depuis, il rencontre un succès qui ne se dément pas. Là où d'autres auraient été écrasés par une maison intimidante, en raison de la richesse de son passé, Giuliano Sperandio a vu un terrain d'expression. « *Le Taillevent, ce n'est pas moi, ni les chefs d'avant. Le Taillevent, c'est la salle.* » Fidèle à cette vision, il a redonné au restaurant sa respiration, sans surjouer la tradition, sans tordre le classique. Giuliano ne cherche pas à bousculer, mais à libérer. « *Je me moque de mon image. Quand je prends un poste de chef, je cherche avant tout à faire vivre une maison.* » Le Taillevent a trouvé avec lui un chef d'équilibre, qui revendique une liberté maîtrisée pour mieux déployer sa créativité.



**Qu'avez-vous ressenti en prenant les commandes d'une telle maison en 2021?**

J'ai eu la chance, en arrivant, d'être seul. Aucun cuisinier encore en poste, la maison vide juste avant sa rénovation. Pendant plusieurs semaines, j'ai pu m'asseoir dans la salle historique, écouter les murs, me connecter au lieu. Le luxe de ce silence m'a permis de comprendre Le Taillevent avant même d'y cuisiner. Ce n'était pas un poids, mais une énergie à capter. Je ne voulais surtout pas effacer ce que cette maison incarne dans l'imaginaire français, je cherchais à penser une nouvelle voie. Sans être dans l'imitation ni dans la rupture. Juste à l'écoute. Quand on a une maison de cette portée entre les mains, il faut savoir ralentir. J'ai pris ce temps pour comprendre l'esprit du lieu. Imaginer ce que Taillevent était, ce qu'il devait être, et ce que je pouvais lui apporter.

**Rapidement, vous avez imaginé les menus Héritage et Gestes. Pourquoi?**

Pour moi, qui suis italien, je me devais de proposer une cuisine simple fondée sur de très bons produits, à la fois gourmande et technique. En prenant les commandes de cette maison iconique, j'avais à cœur

de lui rendre hommage. Le menu Héritage met en lumière ce qui a fait la grandeur du Taillevent : le boudin de crustacés, les pâtes feuilletées, le chariot de fromages, les soufflés... Et ce que j'aime, c'est qu'il soit transgénérationnel, il relie les gens. Des clients viennent parce qu'ils ont entendu parler de certains plats marquants par leurs parents ou grands-parents. Quant au menu Gestes, il est né la veille de la réouverture. Je me souviens précisément : j'étais sous la douche, le stress du premier service était là, et je me suis dit que le geste devait être au centre : nous allions finaliser et dresser les plats devant les clients. Non pour l'effet de style, mais pour redonner au service toute sa place. Ce menu inventé en temps réel est devenu un best-seller.

**La salle semble avoir une place prépondérante pour vous...**

Absolument. La singularité du Taillevent vient de sa salle qui vibre. Je dis souvent qu'elle « chante » lors des services. J'aime que la magie opère là, entre les gestes et les regards. C'est pourquoi j'ai voulu sublimer le travail du personnel de salle, faire que tout prenne sens lorsque les clients arrivent.



### **Vous évoquez souvent la liberté...**

La liberté, c'est être en contact profond avec soi-même. Elle est une vibration qui traverse tout le corps. Mais plutôt que de la chercher dans mes assiettes, je préfère qu'on la lise dans les yeux de ceux qui les dressent. Je dis souvent à mes cuisiniers : vous n'êtes pas libres de faire ce que vous voulez, mais vous êtes libres de faire bien. Sans pression, sans contrainte. Ce cadre, je le pose pour que chacun puisse respirer à l'intérieur. Je veux des assiettes qui s'expriment, jamais mortes ni mécaniques.

### **Aussi, cette liberté qui est chevillée au corps vous aide-t-elle pour guider vos équipes ?**

Bien sûr. Je ne veux pas qu'ils s'annulent, eux non plus. Mes cuisiniers sont à mes côtés pour « *vivre la maison* ». Ils doivent se sentir de proposer, d'oser... Et j'ai cette chance d'avoir une équipe dont je n'ai pas hérité, mais que j'ai construite. J'ai rencontré Ricardo, mon chef, lorsqu'il avait 18 ans. Je l'avais alors recruté en cuisine lorsque j'étais chef d'un restaurant de plage près de mon village natal pendant deux saisons estivales. Depuis, il a fait du chemin : Seta à Milan, Le Meurice, Le Clarence... Engagé comme personne et

épaulé par Matthieu, Ricardo donne le cadre. Et moi, je donne l'élan. Nous sommes un vrai binôme. Aujourd'hui, je suis à la tête d'une brigade de 31 personnes en comptant la plonge, la pâtisserie, les stagiaires. J'aime la diversité de cette équipe qui comporte beaucoup de reconversions, de nationalités différentes. C'est ce qui rend la cuisine vivante.

### **Comment ce rapport très instinctif s'inscrit-il dans votre parcours ?**

J'ai travaillé 12 ans aux côtés de Christophe Pelé. Il m'a transmis un rapport unique à la liberté. Mais une liberté sans cadre finit par tuer la créativité. Au Taillevent, j'ai pu poser mes propres règles. J'aime l'idée d'être un rêveur pragmatique. J'ai des élans, oui, mais que je concrétise.

### **En quoi votre passé influence-t-il votre présent ?**

Je ne suis attaché à rien ni à personne. Cela peut paraître dur à entendre, mais c'est une forme de liberté. J'ai grandi seul après avoir perdu mon père très jeune, à 7 ans, qui était malade quand je suis né. Dès l'âge de 8-9 ans, pour calmer mes crises d'angoisse, mon mal-être, je cuisinais et mangeais à m'en faire mal.

« *La singularité du Taillevent vient de sa salle qui vibre. Je dis souvent qu'elle "chante" lors des services.* »

J'ai été en surpoids, mal dans ma peau et me suis autodétruit pendant 20 ans. Puis, je me souviens de m'être regardé dans le miroir en me disant que j'allais changer de vie. Ce fut un long chemin pour me libérer. Grâce à mon passé, je sais mieux que quiconque à quel point la vie est belle. Je ne me ferme aucune porte et traverse l'existence avec une liberté totale, en m'écoutant et en captant les opportunités de la vie.

**Qui s'est occupé de vous lorsque vous étiez enfant ?**

Mes grands-parents ont été très présents, ils m'ont apporté tendresse et amour, même si c'était une génération où on ne parlait pas. J'ai continué d'appeler ma grand-mère tous les dimanches pour lui raconter ma vie jusqu'au jour de sa mort. D'ailleurs, je me rappelle qu'elle me demandait souvent : « *Quand t'arrêteras-tu ?* ». Aujourd'hui, je connais la réponse : je ne m'arrêterai jamais.

**Ce sont vos grands-parents qui vous ont donné le goût de la cuisine ?**

Absolument. Ils préparaient des pâtes, des polpettes... Il faut dire qu'ils cuisinaient très bien : mon grand-père paternel était marin à bord d'un navire de guerre en charge de la cuisine pour l'équipage. Quant à ma grand-mère, elle me demandait quotidiennement : « *Qu'est-ce que je pourrais cuisiner demain ? Aide-moi à réfléchir.* »

**Vous évoquez souvent votre rapport au corps, à la transformation.**

**Comment le vivez-vous aujourd'hui ?**

Je fais du sport, par nécessité. Mon passé d'enfant et d'adolescent en surpoids m'a laissé des douleurs physiques. Je dois prendre soin de moi, non par coquetterie, mais pour durer. C'est une discipline nécessaire : mon corps, je l'ai malmené, aujourd'hui, je l'accompagne.

**Vous dites ne pas « penser » votre cuisine.**

**Qu'entendez-vous par là ?**

Je n'arrive pas avec une idée toute faite. Je pars d'un produit, d'un moment et pose un ingrédient A. Puis je me demande : que lui manque-t-il ? Alors je pose B. Et ainsi de suite. C'est un processus vivant, une suite de gestes qui se répondent. Créer, pour moi, c'est entrer dans une bulle comme si j'étais « *habité* ». Le plat prend forme presque malgré moi. Mais je sais exactement ce que je veux et où je vais, car ma connaissance du produit est intime. Tout est millimétré. Et pour créer, il me faut une trame. Sachant qu'à mes yeux la trame, c'est le produit, la saison, le ciel du jour...

**Vous montrez un attachement particulier à la cuisine française. Mais vos plats racontent souvent autre chose, non ?**

Chacun de mes plats est au service de la cuisine française, sans jamais être dans la démonstration. Prenez mes grenouilles, servies en hommage au risotto d'épeautre aux grenouilles d'Alain Solivérès : je les propose cuites meunières, à déguster avec les doigts. Elles sont nappées d'une sauce réalisée avec un piment péruvien légèrement fumé et acidulé, que j'ai apprise aux côtés de Nobu. Et pourtant, on ne voit ni le Pérou ni le Japon. On voit la France. Aucun produit ne doit détourner les clients de la beauté de la gastronomie française.

**Ce respect de la tradition qui vous anime passe également par le choix de l'art de la table. Pourquoi est-il si important pour vous ?**

L'art de la table participe pleinement de l'expérience. J'ai ainsi choisi de remettre les assiettes doublées, comme dans le service à la française, parce que j'adore cette tradition de poser une assiette dans une assiette plus grande. Comme une façon de surligner un plat. D'ailleurs, nous avons pris le parti d'adopter la même

*yam.*





ligne d'assiettes, de l'amuse-bouche au dessert : de la porcelaine blanche ornée d'un liseré doré pour rappeler que nous sommes dans la salle à manger d'une maison bourgeoise luxueuse.

#### **Qu'entendez-vous par « salle à manger » ?**

Je conçois Le Taillevient comme une « salle à manger » puisque je peux cuisiner tout ce dont nos clients ont envie. Ces derniers s'offrent le confort, le luxe, pourquoi dirais-je non à leurs demandes, à leurs envies ? Hier, au déjeuner, j'ai préparé une soupe de chou-fleur, des pâtes à l'huile, un risotto aux champignons ; la semaine dernière, pour une table de 12 personnes, chacun des convives m'a donné son ingrédient préféré et j'ai ainsi créé pour eux un menu en 12 plats. Tant que je reste dans une cohérence de cuisine française et italienne, si j'ai les ingrédients, alors je veux que nos clients se sentent comme chez eux, dans une salle à manger.

#### **Parlez-nous de vos débuts à l'école hôtelière...**

Depuis toujours, j'allais à l'école à reculons. À l'âge de 13 ans, avec mes professeurs et ma maman, nous optons pour une école hôtelière qui me permettait

d'exercer un métier manuel. Ma mère était enthousiaste à l'idée que je devienne cuisinier... À 14 ans, je quitte mon foyer, et donc... je quitte tout. J'étudie, j'y arrive assez facilement, la cuisine me plaît, ma main est là. Je pèse alors 100 kg, j'ai totalement abandonné mon corps. La première saison estivale que je passe dans un hôtel de mon village est d'une dureté incroyable. Je démarre en salle, et là un jour, je glisse et renverse tous les verres que je venais de laver en tombant. Mon patron me dit de quitter la salle sur-le-champ et d'aller en cuisine. Et c'est probablement le plus beau cadeau qu'il m'ait fait ! Je me retrouve alors à éplucher les carottes et à faire la plonge, je suis dans mon élément. Et naturellement, mon appétit s'en va, je n'ai plus faim, ce qui me fait perdre 30 kg en deux mois et demi.

#### **Racontez-nous un autre moment marquant de votre parcours, votre participation à un concours de cuisine...**

Comme j'étais le meilleur de la classe, mon école m'a envoyé au Luxembourg pour participer à un concours destiné à toutes les écoles européennes, et là, contre toute attente, je le gagne. Mais dans ma tête, je me dis



« *J'aime la diversité de cette équipe qui comporte beaucoup de reconversions, de nationalités différentes. C'est ce qui rend la cuisine vivante.* »

que je suis un imposteur, que je ne mérite pas cette victoire. Je décide donc de me donner encore plus, de travailler davantage... Grâce à ce concours, les portes s'ouvrent et j'ai la chance de travailler dans un restaurant à Monaco. J'ai alors 17 ans, je viens d'un village de 65 habitants et me voilà en train de faire une heure et demie de scooter chaque jour pour m'y rendre...

**Comment s'est passé le recrutement pour Le Taillevent ?**

Un jour, j'ai reçu le coup de fil de Nathalie, l'assistante de direction, pour me dire que les frères Gardinier souhaitaient me rencontrer. À mon arrivée à Paris, j'avais vécu rue de Washington à 150 m d'ici et à l'époque, tous les samedis, je passais devant Le Taillevent. Mais je changeais de trottoir, tant cette maison m'impressionnait... En amont du rendez-vous, je me suis immergé dans l'esprit de ce restaurant et j'ai préparé trois feuilles sur lesquelles j'avais décrit Le Taillevent d'hier, celui d'aujourd'hui et celui de demain que j'ai données en partant à la fin de notre premier entretien. J'ai ensuite fait plusieurs tests. Il faut dire qu'il y avait de quoi douter car beaucoup de seconds de cuisine ne sont pas forcément de bons chefs. En plus, je n'avais que 38 ans, je ne me sentais pas forcément au niveau de cette maison emblématique, mon accent italien était très prononcé... Et au bout de quatre à six mois, j'ai décroché le poste. Les frères Gardinier m'ont alors dit cette phrase qui m'a beaucoup touché : « *Avant le cuisinier, c'est l'homme qui nous a séduits.* »

**Avez-vous aujourd'hui beaucoup d'habitués ?**

Oui et j'en suis fier ! C'est un pari réussi. Je dis souvent qu'on a la clientèle qu'on mérite. Et aujourd'hui, j'ai la chance d'avoir des clients qui font naître des sourires sur nos visages et qui respectent les gens qui travaillent au Taillevent.

**Comment concilier vies professionnelle et personnelle lorsqu'on est chef ?**

C'est une bonne question ! J'ai compris que si l'on plaçait le couple au-dessus de tout, cela se faisait au détriment de son propre enthousiasme. Dans la vie, la quête consiste à trouver son espace à soi, son propre état d'âme et de bonheur. C'est d'ailleurs ce que je veux à tout prix transmettre à mes filles, de 7 et 10 ans, qui habitent actuellement en Argentine avec leur maman. Elles doivent vivre par elles-mêmes et valoriser ce qu'elles sont, en étant libres de toute la lourdeur du passé. Aujourd'hui, je me sens bien seul. Pas solitaire, mais autonome. J'aime partager un sourire, mais pas un quotidien. Je ne veux pas m'annuler pour quelqu'un, et encore moins annuler l'autre.

**Pour les fêtes de fin d'année, vous avez lancé une série limitée de panettones « maison »...**

J'aime tellement le panettone, que je peux en manger un entier, tout seul, dans la journée ! Et il y a peu de temps, Alessandro, un de mes cuisiniers m'a proposé que nous fassions nos propres panettones au Taillevent. Avec l'aide de cinq personnes, il a fait de nombreux essais pour mettre au point la recette et en a fabriqué

*yam.*





250 exemplaires. Nous avons conçu ensemble un emballage sur lequel je mets en valeur tous les participants de cette initiative. J'aime ces élans créatifs.

**Avez-vous un plat dont vous êtes fier aujourd'hui ?**

Je ne citerais aucun plat en particulier, mais je suis fier des menus Héritage et Gestes, parce qu'ils sont une transmission. Et quelque part, sans héritage, il n'y a pas de futur qui tienne. Si je devais quitter Le Taillevent demain, je laisserais une trame claire. Une manière de penser, de cuisiner, de servir. C'est en quelque sorte un cadeau que je rends à cette maison qui me donne tant.

**Et la suite ? Pensez-vous à la troisième étoile ?**

Je veux aller au bout de ce que je fais. Avec mon rythme, ma liberté, ma personnalité. Si un jour Le Taillevent obtient trois étoiles, ce sera nos trois étoiles. Sans être une revanche, mais plutôt une suite logique.

**La plus belle chose qu'on puisse vous dire ?**

« Je t'aime pour ta simplicité. » Moins on me voit, mieux je me porte. Je ne suis pas un chef effacé, c'est juste que je n'apprécie pas de me mettre en avant. Je n'ai pas d'ordinateur, suis peu sur les réseaux sociaux et il m'est difficile de poster des publications sur Instagram, sûrement par pudeur. Ce qui m'importe, c'est que mon travail parle.

« Si je devais quitter  
Le Taillevent demain,  
je laisserais une  
trame claire. »

**La simplicité a-t-elle toujours été au cœur de votre cuisine ?**

Oui car elle m'inspire. Je me souviens qu'un copain d'enfance, avec qui j'étais à l'école il y a 25 ans, s'était retrouvé à travailler chez El Bulli, et réalisait notamment des sphérifications de basilic. Lorsqu'il m'avait parlé de cette recette, je m'étais immédiatement demandé : « Pourquoi faire ça ? Alors que j'ai une incroyable feuille de basilic de Ligurie devant les yeux... » C'est ma lutte quotidienne au Taillevent : faire simple.

**Un dernier mot ?**

Je ne m'arrêterai jamais de vivre les expériences qui se présentent à moi. S'il y a une beauté aujourd'hui, je la capturerai. Toujours.

*yam.*

