

#353 / DÉCEMBRE 2025

LE FACE À FACE
EMMANUEL RENAUT
SOMMELIER
KEVIN QUINSENAC
CHEF PÂTISSIER
VALENTIN DUFLOT

LE CHEF



GIULIANO SPERANDIO
ESPRIT LIBRE

7,5 euros
ISSN 0980-8396



Giuliano Sperandio
ESPRIT LIBRE



À LA UNE

Esprit libre, jamais là où on l'attend, Giuliano Sperandio a pris en main son destin, refusant de laisser les rênes de son existence à quiconque. Ne suivant que son envie, son intuition et peut-être une pulsion de vie, il a fait de la vulnérabilité une force et de la sensibilité un étendard. Personnalité touchante, solaire et profonde, il se donne corps et âme à son art, jetant toutes ses forces dans la bataille, quitte à en ressortir exsangue. Tel un Icare moderne, qui voudrait toucher le soleil – ou la perfection – du bout des doigts.

Né dans une région du nord de l'Italie qu'il qualifie d'austère, la Ligurie, Giuliano Sperandio a été élevé dans l'environnement paisible d'un petit village de 65 habitants, aux côtés d'une sœur de huit ans son aînée. « *Bébé surprise* », il voit le jour dans un contexte complexe : son père tombe gravement malade – il décèdera d'un cancer quand le petit garçon n'a que sept ans. La vie de la famille tourne donc autour des soins et l'ambiance est à la gravité. Il n'apprend d'ailleurs véritablement la maladie de son père qu'après la mort de celui-ci et n'a donc pas l'occasion de lui dire au revoir. « *Je ne me souviens pas de cette période, j'ai fait un black-out* », raconte le chef. Il garde de l'expérience une défiance affirmée pour les décisions imposées : « *J'ai du mal à respecter les choix que les autres font pour moi.* » Il exècre en particulier la fameuse phrase : « *Je le fais pour ton bien* », qui fait écho à une confiscation du libre arbitre qu'il a toujours refusée. « *Mon parcours a fait l'homme que je suis aujourd'hui* », explique celui qui n'a jamais cédé à la facilité, construisant, au fil des ans, une voie unique en son genre.

Dans cette famille très humble, le quotidien est compliqué, tant d'un point de vue économique que pour son ambiance pesante. Élevé par des femmes – son grand-père déjà âgé étant l'unique homme de son entourage –, Giuliano s'est construit en en imaginant ses propres codes du masculin. « *J'ai dû apprendre par moi-même ce qu'était un homme. Je n'avais pas de modèle.* »

Avec le recul, il estime s'être, pendant de nombreuses années, « *complètement abandonné* » : « *Je ne m'écoutais pas. Heureusement qu'il y a eu la cuisine, sinon je serais mort. Cela m'a donné un cadre, un environnement sûr : comme je réussissais bien, cela apportait de la joie.* » De 7 à 30 ans, entre dépression et comportements à risques, il vit comme si son existence ne devait pas connaître de lendemain. « *J'ai vécu intensément pour ne pas arriver à 40 ans* » – âge auquel son père est décédé. « *J'ai été tellement malheureux et j'ai eu la chance d'atteindre tous mes rêves. Je ne m'arrêterai jamais* », confie-t-il.

LA CUISINE, UNE PORTE VERS UN AILLEURS

La cuisine arrive dans sa vie par l'intermédiaire de ses grands-parents. « *Mon grand-père était cuisinier sur un navire de guerre pendant la Seconde Guerre mondiale* », faisant de lui – chose rare – un homme qui cuisinait à la maison. Mais aussi

Je vis d'une
seule manière :
à 100 %.



Photos ©Natalia Khorošayeva / ©Le Chef

par le biais de vacances passées avec ses grands-parents dans le Frioul, région des Alpes italiennes au nord-est du pays. Il y fait la rencontre d'une amie dont la famille tient un hôtel-restaurant ouvrier. De ce contact avec l'hospitalité naît une envie et peut-être une voie vers un ailleurs.

De l'avis général, le jeune garçon aime manger – jusqu'à s'en rendre malade en réalité. Se faisant porter pâle à l'école, il préfère « rester à la maison et cuisiner pour [sa] mère ». La nourriture apaise ses angoisses, et, dans les yeux de sa famille, ce bon coup de fourchette est une opportunité professionnelle. « L'école hôtelière rendait les autres heureux », il s'y inscrit donc. En Italie, point d'apprentissage ni de stage, les expériences professionnelles au sein des restaurants se font pendant les vacances. Dès ses débuts, il fait des extras le week-end, « pour remplir le vide, être dans l'action ». Lors de sa première saison d'été, le jeune garçon se donne corps et âme, même s'il ne s'agit que de faire la plonge – sans machine – et de découper des légumes. Il gagne un peu d'argent, sort, fait la fête et vit seul. « J'ai perdu 30 kg en trois mois. » Il est méconnaissable au sortir de l'été.

À l'école, il sort du lot par sa sociabilité et son engagement. Il est donc choisi pour représenter l'établissement lors d'un concours international organisé au Luxembourg. « Éternel insatisfait », il a l'impression d'être passé à côté de la compétition. L'équipe qui l'accompagne lui prédit au mieux une troisième place. « Quand ils ont annoncé le premier prix, ils ont prononcé mon nom. J'ai pensé qu'ils s'étaient trompés, car réussir et être heureux, ce n'était pas pour moi. »

Il acquiert une petite notoriété locale, qui va porter ses fruits peu après.

LA HAUTE GASTRONOMIE PAR LA PETITE PORTE

En effet, à cette époque, sa sœur travaille au rayon fromage d'une grande surface : un livreur lui parle de ce frère qui a remporté un concours de cuisine, et lui propose de l'introduire dans un hôtel à Monaco. C'est ainsi que Giuliano Sperandio intègre la Société des Bains de Mer et l'hôtel Monte-Carlo Beach comme commis pour la saison d'été, en parallèle de l'école hôtelière. « Je découvre un monde qui me plaît : je quitte la maison, j'ai mon indépendance. » L'expérience est tout à la fois synonyme de liberté – notion si chère à son cœur – et d'apprentissage intensif de la vie d'une brigade. « Tout le monde était habillé pareil, portait des toques, les gens parlaient français, ils utilisaient des produits et du matériel que je ne connaissais pas. » La découverte est totale. Il travaille aux côtés d'un Meilleur Ouvrier de France, Jean-Claude Brugel. « J'ai eu un lien particulier avec lui, il me rappelait mon père. » Celui-ci lui enseigne la rigueur et le prend sous son aile.

C'est son premier contact avec la gastronomie, qui fait écho à la fois à sa soif d'apprendre – notamment en cuisine –, son envie de se dépasser et sa quête du bonheur. « J'ai toujours aimé ce que je faisais, mais je ne m'étais jamais donné d'objectif d'étoiles. Quand j'ai découvert cet univers à Monaco, cela m'a plu parce que je voulais toujours plus. Mon objectif était d'être le meilleur, pas par rapport aux autres, mais pour moi-même. » À la fin de l'école hôtelière, livré à lui-même, il décide de tenter l'aventure étoilée. Il prend donc la direction de Rome et de La Terrazza*, au sein de l'Hotel





LE QUESTIONNAIRE DU CHEF

- Une destination/lieu préféré sur terre : La maison
- Un artiste : Moi-même
- Un autre métier : Quelque chose de manuel, pour m'exprimer en tant qu'être humain
- Un ingrédient fétiche : Tout
- Un produit de votre région natale : Les olives taggiasche
- Un aliment détesté : L'andouillette
- Votre plus grande qualité : L'écoute
- Votre plus gros défaut : L'écoute
- La personne pour qui vous rêvez de cuisiner : Il n'y en a pas

“
Ma cuisine
française est
un imaginaire.
”

Eden [appartenant aujourd'hui à la Dorchester Collection, ndlr]. Le chef, Enrico Derflinger, est l'un des premiers à avoir décroché une étoile Michelin dans un hôtel. Les premières semaines sont rudes : « Le niveau était très élevé, je tremblais et je souffrais, car j'étais nul. » Il a conscience d'avoir « toujours du mal à démarrer », mais sa ténacité et sa capacité à donner le meilleur de lui, même sans atteindre le résultat escompté, lui permettent de tenir. Rome est également synonyme pour lui de « moment exceptionnel de vie » : il y rencontre quelqu'un qui a travaillé à New York. Giuliano Sperandio a envie d'apprendre l'anglais, mais la solution de proximité, Londres, ne lui plaît pas. Il part donc aux États-Unis, intégrant la brigade du San Domenico. L'expérience n'est pas à la hauteur de ses attentes. « J'adorais New York, mais j'étais là pour travailler. Et quand ça ne me plaît pas, je m'en vais. » Dont acte.

Il revient donc dans son Italie natale, au Pellicano en Toscane, « un monde magnifique, de très haut niveau. » Le chef Antonio Guida [à présent doublement étoilé chez Seta à Milan, ndlr], comptera beaucoup pour le jeune cuisinier. « C'est un homme qui m'a appris à vivre, qui m'a accompagné. » La relation de travail est pourtant ombrageuse – « On se frittait grave ! » Jusqu'à la dispute de trop. « Je suis parti sur le champ ! », explique le tempétueux Giuliano. Trois ans plus tard, ils reprendront attache quand une opportunité se présente à Paris pour le jeune homme. Dans



l'intervalle, il fait un passage en Suisse, à Saint-Moritz, au Badrutt's Palace. Il y rencontrera celle qui deviendra ma femme, Lucia, originaire d'Argentine. Pendant une période, leur relation se fait à distance et ils décident, ensemble, de trouver un port d'attache commun. Cela sera Mykonos, où il est recruté chez Nobu. « Nous avons passé deux ans en Grèce. Cela a été une expérience mémorable au niveau de la liberté et de la compréhension de la cuisine. Cela m'a appris l'efficacité et l'importance de ne pas tomber dans le superflu en cuisine. » Il confesse y avoir compris « la pureté de la cuisine de Nobu ».





Photos ©myphotography / ©Le Chef



PARIS MALGRÉ LUI

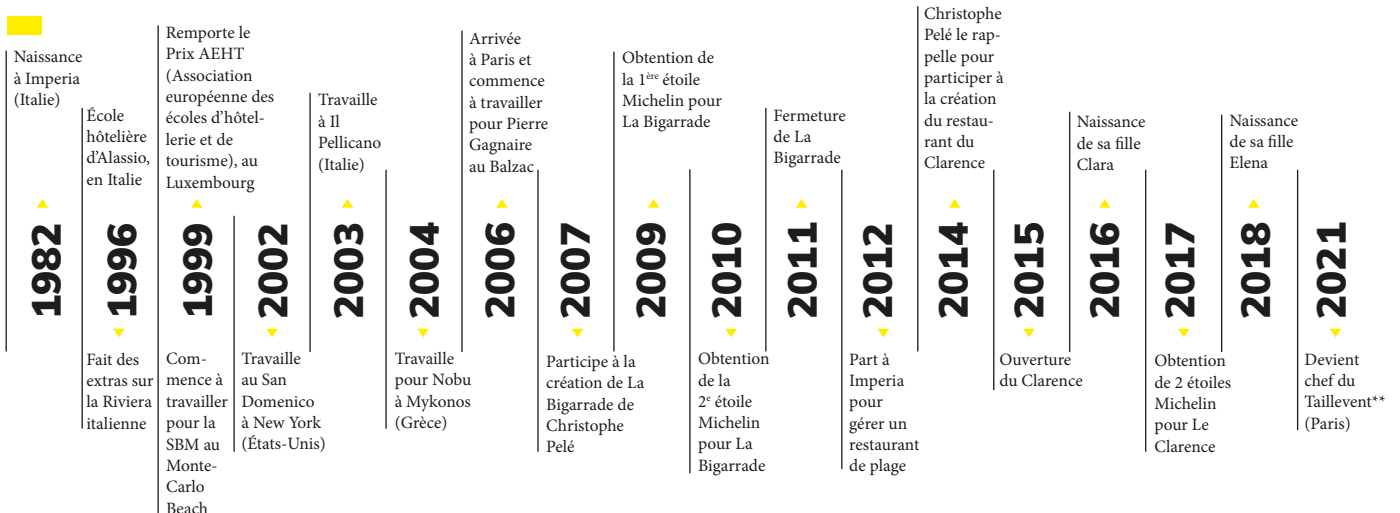
Après deux années intensives, il fait une pause de cinq mois. Sa femme ayant exercé dans un restaurant trois étoiles, au moment de reprendre, il a envie de tenter l'expérience. « J'ai cherché partout sauf à Paris. » L'aura gastronomique de la ville l'intimide pour l'instant : « Cela me semblait trop dur, en termes de niveau. » Il fait un essai – infructueux – à Londres, chez Gordon Ramsay et se résout à tenter sa chance à Paris. Son ancien mentor, Antonio Guida, le recommande à Pierre Gagnaire.

L'essai est concluant, mais il n'y a de la place qu'en pâtisserie. « Le chef Sébastien Dégardin était très exigeant, mais nous avons sympathisé, car je fais toujours de mon mieux, je donne tout. » Lucia trouve également du travail dans la capitale française, au Lancaster, et finira sous-chef pâtissière de l'établissement. Toujours impulsif, Giuliano Sperandio se réveille un matin et démissionne. Par l'intermédiaire du chef pâtissier de Guy Savoy, il apprend l'existence d'une opportunité au Chiberta*. « Cela a été l'une de mes plus belles expériences en termes de technique : j'ai appris à travailler le beurre dans toutes ses textures. »

“
Je suis
un rêveur
pragmatique.
”

Mais son instabilité chronique le pousse à quitter Paris pour une nouvelle opportunité, par l'intermédiaire de l'ancien General Manager de Nobu Europe, pour faire l'ouverture d'un restaurant au Kazakhstan. « J'y ai fait du conseil en partant de zéro, car il n'y avait rien. J'ai tout mis en place et fait l'ouverture. Ça a été une expérience magique et parmi les plus intenses au niveau

CHRONOLOGIE





“
 Je suis
 cuisinier par
 occupation,
 mais ce sont
 les moments
 de vie qui
 m'importent plus
 que la cuisine.
 ”



humain. » Après ce shoot d'adrénaline, l'envie de revenir dans le jeu des restaurants triplement étoilés s'empare de lui. Il rejoint le Pavillon Ledoyen, dont il finira par claquer la porte.

LES ANNÉES PELÉ

Deux opportunités s'offrent ensuite à lui : intégrer le restaurant de la Scala, Il Marchesino***, avec le chef Gualtiero Marchesi, ou participer au lancement de la Bigarrade de Christophe Pelé. Cela sera ce dernier, qui marquera en grande partie la décennie suivante de la vie de Giuliano Sperandio. Dès le départ, il est clair sur ses intentions, profondément marqué par son expérience de la haute cuisine et ses nombreux « exemples à ne pas suivre » d'un point de vue humain. « J'ai dit à Christophe mes quatre vérités sur le métier et sur ce dont je ne voulais pas. » En revanche, il est

prêt à tout donner pour atteindre la perfection dans l'assiette. « J'avais juste envie de reproduire le beau que j'avais vu dans ma vie, la perfection même, surtout si c'est la plus simple du monde. Si l'on fait une Saint-Jacques juste grillée, je veux faire la meilleure du monde. »

Des quatre murs de La Bigarrade qu'il découvre à son arrivée, le duo fera une adresse qui marquera son temps et les esprits. La première étoile arrive dès la première année. Pourtant, tous les succès du monde ne peuvent apaiser le mal-être de Giuliano Sperandio. « J'étais toujours malheureux. Cette lourdeur, ce poids-là, faisaient que je n'avais plus envie de vivre de cette manière. Je suis parti. » Dans l'intervalle, la seconde étoile arrive. Christophe Pelé le rappelle. Il revient, deuxième face de cette pièce qu'est La Bigarrade.



REPÈRES

Nombre de couverts : 120/jour

Ticket moyen : 385 €

Nombre de références de vin : 3 800 références et 30 000 bouteilles

Équipe : 31 en cuisine, Riccardo Rosso (chef de cuisine, bras droit), Matthieu Duhau (sous-chef), Alessandro Brigatti (junior sous-chef), Nicolas Wictorsson (responsable pâtisserie) et 18 en salle dont Stéphane Aignel, directeur du restaurant, Thomas Millet (chef sommelier) et Franck Bruno (Directeur adjoint du restaurant).

Jours d'ouverture : Du mardi au vendredi pour le déjeuner et du lundi au vendredi pour le dîner.

Menus : Saison – menu déjeuner (158 €), Héritage (245 €), Saison (270 €), Gestes (295 €), Instants partagés (345 €).

À noter : Offre « jeune » pour les moins de 33 ans : 33 % de réduction sur l'addition – hors bouteille de vin d'un montant supérieur à 150 €.





“
**La fragilité et
 la vulnérabilité
 ne sont pas
 des défauts.**
 ”

Comme la première étoile, cette nouvelle distinction ne résout rien et le fonctionnement du duo, à la manière d'une hydre à deux têtes, cannibale et vénéneuse, atteint ses limites. « Aux yeux des autres, j'avais tout, mais en me regardant dans le miroir, j'étais triste. » C'est la fin de La Bigarrade. Giuliano Sperandio décide de tout changer, de rentrer à Imperia, tout à la fois retour aux sources, mais aussi à l'essence de l'hospitalité : pendant deux saisons, il tiendra un restaurant de plage. « Je me sentais très bien. J'y suis retourné pour me faire violence, car il n'y avait rien qui m'angoissait plus que le regard des autres. Je faisais ce qui était attendu, mais avec ma main. Le basique, mais le basique bien fait. » Il reconquiert son talent dans sa plus simple expression, avec un succès populaire. « On était complet tous les jours de mars à fin septembre, sept jours sur sept. Je n'ai pas pris un jour de repos. Je me suis démontré à moi-même que je n'étais pas nul, que je pouvais donner du plaisir. » Car pour lui, le partage est une valeur cardinale. « Je suis cuisinier par occupation, mais ce sont les moments de vie qui m'importent plus que la cuisine », analyse-t-il.

Christophe Pelé le rappelle pour un pop up de la Bigarrade en Corée. « Il m'annonce qu'il y a la possibilité de la création du restaurant du Clarence et me dit : "Si tu le fais, je le fais". » Le binôme se reforme. Giuliano est à la manœuvre : « J'ai conçu les plans de la cuisine de A à Z. Nous avons tenté un coup de poker pour obtenir une cuisine à un million d'euros », un passeport pour la créativité. Après un mois de tests à blanc, il faut se rendre à l'évidence : « J'ai dit à Christophe qu'on ne faisait pas notre cuisine. » Il faut se libérer, en cuisine et en toutes choses, dans ce qui ressemble à la quête d'une vie pour Giuliano Sperandio. L'audace est finalement récompensée de deux étoiles Michelin. Au Clarence, le succès est au rendez-vous, mais en coulisse, rien ne va de soi. « J'ai dû lutter pour avoir ma place. » Il a le titre de chef de cuisine, le seul qui corresponde à son rôle, selon lui. « Nous étions un binôme et j'avais besoin d'affirmer ma place. » Cela restera un sujet de lutte jusqu'à son départ. Celui-ci se passe d'ailleurs dans la douleur. »

DÉPLOYER SES AILES

Il est recruté par Le Taillevent**, maison mythique du 8^e arrondissement de Paris créée en 1946 par André Vrinat et reprise par le groupe Gardinier en 2011. L'établissement a connu dans son histoire récente de nombreux mouvements de chefs, perdant même un temps sa deuxième étoile. Dans ce temple de la cuisine bourgeoise, à la cave forte de 30 000 bouteilles, quelle place pour la créativité folle de Giuliano Sperandio ? Tout le monde le décourage d'accepter le défi, multipliant ainsi son envie. « Je me suis dit qu'on ne pouvait plus continuer à saigner cette maison et qu'on devait lui insuffler quelque chose, pour la faire vivre et vibrer à nouveau », explique-t-il. Pour cela, il mise notamment sur son extrême sensibilité. « La fragilité et la vulnérabilité

ne sont pas des défauts », et lui permettent au contraire de ressentir intimement les vibrations des lieux pour mieux les magnifier. « Je suis arrivé dans cette maison pendant le Covid. J'y ai senti les énergies. Je l'ai vue vide, sans personne, sans lumière pendant plus de deux mois. J'ai pu m'en imprégner. Une osmose s'est créée. Je suis entré sur la pointe des pieds, dans son intimité et son histoire j'ai cherché à comprendre d'où venait son énergie. » Car en 2021, à son arrivée, les deux étoiles brillent à nouveau, mais la maison a perdu de son aura. La consigne est claire : maintenir la distinction, mais ne pas chercher à atteindre les trois étoiles et conserver à la carte deux plats iconiques, les gougères et le boudin. « J'adore être frustré », sourit-il, « car si on arrive à définir la frustration, on peut la dépasser. » Si chacun se montre fébrile avant l'annonce du palmarès Michelin qui suit son arrivée, le chef est serein : « Le jour de la cérémonie, il y avait une énergie extraordinaire en cuisine, je sentais qu'on n'allait rien perdre. » Il est en plein service quand le verdict tombe : « On maintient les deux étoiles ! On ne veut pas les trois étoiles, mais il y a une telle énergie dans cette maison qu'on les aura, l'an prochain, l'année d'après ou la suivante », sourit-il.

POUR LA BEAUTÉ DU GESTE

Pour construire sa proposition de cuisine, il s'appuie sur un atout : « J'ai une chance énorme d'être étranger : ma cuisine française est un imaginaire. J'ai eu la chance de voir la cuisine française comme rêveur, comme spectateur. J'ai une cuisine philo-classique, philo-française. » Pour cela, il imagine le menu Gestes, à la manière d'un hommage au Taillevent, qui fait de lui un passeur dans la longue histoire de la maison : « C'est une manière pour que Le Taillevent existe à travers moi. » Avec pour objectif d'y laisser, à son tour, sa marque :

« Je veux un point d'ancrage au Taillevent, laisser un héritage. » L'idée du menu Gestes lui est venue sous la douche, avec l'envie « d'ajouter un geste en salle qui ne soit pas les crêpes Suzette. » Il part d'un postulat en apparence simple : « Revenir aux basiques d'une alimentation classique : entrée-plat-fromage-dessert. » Pour décliner son idée, il décide que le menu Gestes nécessitera, pour chaque plat, une action en salle, devant le client. Cela lui permet aussi de dévoiler une version personnelle et intime de la cuisine, celle d'un auteur, en parallèle du menu Héritage, offrant un aperçu des incontournables de la maison.

L'histoire lui donne raison : la salle est comble et les clients se réjouissent. « Ils me disent : "Quel plaisir de revivre cette maison comme à la belle époque !" et c'est le plus beau cadeau. » En matière de mise à l'honneur des métiers de la salle, Giuliano Sperandio fait figure de précurseur : le geste, technique ou spectaculaire, revient depuis sur le devant de la scène dans bon nombre de maisons. « Cela met en valeur la grande puissance de la gastronomie française : son service en salle. C'est magique ! », explique-t-il, les yeux brillants. Côté création, le geste en cuisine tend désormais vers l'épure : « Je ne pense plus, je vis », estime-t-il. Alors qu'il entame sa cinquième année au piano du Taille-

vent, il se sent pleinement à sa place, aspirant à « [se] transformer avec cette maison ». « À partir de maintenant, je sens que c'est ma maison, avec une âme. Pas avant. » Une maison qu'il estime être sa « dernière ».

Pour faire coexister sa précieuse liberté, source de créativité et de vie, et le cadre d'une maison historique, le voyage est sa fenêtre ouverte sur le monde, son oxygène, sa boussole. « Mon rythme, c'est d'être libre. J'en ai besoin, mais pas de manière anarchique ou rebelle. Je suis un rêveur pragmatique : je gagne ma liberté en faisant 70 couverts par service. Je remplis le restaurant et je respecte les coûts. » Loin de lui la tiédeur ou la modération, il n'envisage la vie que vécue à 100 %. « Je n'ai aucune limite, sauf celles de mon éducation. En dehors de ça, je suis un fleuve. »

Rêveur ou magicien, artiste assurément, Giuliano Sperandio pourrait bien être l'incarnation de la phrase du poète René Char : « Impose ta chance, serre ton bonheur et va vers ton risque. À te regarder, ils s'habitueront. »

» Adeline Glibota

