

« La table, c'est le partage et l'amour »

DIS-MOI CE QUE TU MANGES... | Le chef italien du mythique Taillevent (Paris VIII^e), **Giuliano Sperandio**, raconte sa passion née au sortir de l'adolescence pour la gastronomie française.

Propos recueillis par
Laurent Guez

IL EST BEAU, Giuliano Sperandio. Et ce constat dépasse le regard bleu et la seule esthétique de ce natif d'Imperia, en Ligurie, un village proche de la frontière franco-italienne. Ce quadra chargé depuis 2021 des cuisines du mythique Taillevent, à Paris (VIII^e), a une grâce infinie. Une élégance comparable à celle de ses assiettes, convoitées par le Tout-Paris.

À vrai dire, on serait presque gêné de lui poser des questions terre à terre, de l'interroger sur son alimentation au quotidien, sur les plats qu'il adore et ceux qui le dégoûtent... Pourtant, c'est avec un naturel désarmant que le chef doublement étoilé a accepté de dévoiler à notre journal une partie de son intimité, de ses blessures et de son optimisme.

Vous êtes le chef d'un restaurant pas comme les autres. Comment le définiriez-vous ?

GIULIANO SPERANDIO. Le Taillevent est une icône. Ce restaurant marque le début du faste de la cuisine française. Son nom rend hommage à Guillaume Tirel, cuisinier du Moyen Âge. La légende dit qu'il doit son surnom, Taillevent, au fait qu'il coupait les aliments plus vite que le vent ! Il est surtout l'auteur du livre « Le Vian-dier », dont nous avons ici un des rares exemplaires, et qui est le premier ouvrage connu de gastronomie.

Vous, en revanche, vous n'écrivez pas vos recettes !

C'est vrai... Une recette doit être vivante, et évoluer en fonction du produit que l'on cuisine. Mais j'aimerais répertorier tout le travail fait ici depuis mon arrivée il y a cinq ans, en partant des notes prises par mon équipe et de mes croquis, pour en tirer un abécédaire des fondamentaux du Taillevent. En arrivant en 2021, moi, je n'ai trouvé que très peu de traces des 80 ans d'histoire du restaurant.

Avez-vous choisi la France pour elle-même ou pour sa gastronomie ?

Pour la gastronomie, car je ne savais pas grand-chose de la France ! Pour moi, Paris était la capitale mondiale de la gastronomie. À l'âge de 17 ans, j'ai obtenu un job de commis dans un hôtel à Monaco, dans



Paris (VIII^e), mardi. Giuliano Sperandio, qui a repris les fourneaux du prestigieux restaurant Taillevent en 2021, a aussi ses habitudes dans un bistrot japonais et une pizzeria de quartier.

digeste. L'alimentation est ma médecine principale.

Au Taillevent, votre cuisine de haute volée n'a rien de médical...

Bien sûr ! On ne mange pas au restaurant tous les jours. Cela dit, j'ai à cœur de travailler des produits vivants. Une asperge doit se manger immédiatement après une cuisson rapide, contrairement à ce qu'on apprend à l'école hôtelière. Si vous la cuisez dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis la refroidissez dans de l'eau glacée, tout le goût et les nutriments d'une asperge verte sont perdus ! Idem pour le homard, que de nombreux professionnels cuisent dans une poche, sous vide. C'est un non-sens. La semaine dernière, après avoir dégusté son assiette, un client m'a dit : « C'est la première fois que je sens vraiment le goût du homard. »

Comment définir la cuisine française ?

Pour moi qui suis un étranger, elle est avant tout bourgeoise, fraîche, opulente. C'est celle que l'on prépare au bistrot ou à la maison, et sûrement pas la « nouvelle cuisine » des années 1970. Celle d'aujourd'hui, c'est une cuisine à la bourgeoise et contemporaine, c'est-à-dire plus respectueuse du produit. On veut bien prendre une gifle (avec des goûts francs, de l'acidité, etc.) mais, en même temps, on a besoin de réconfort.

Quand vous sortez, où allez-vous manger ?

J'adore le 116 Pages (Paris XVI^e), un petit bistrot japonais de donburi où vous pouvez vous régaler d'un bouillon clair et d'un bol de riz garni de légumes et d'une viande de votre choix, pour une vingtaine d'euros. Près de chez moi, dans le XV^e arrondissement, je vais chez Fratelli Castellano : ce sont les meilleures pizzas que j'aie mangées, y compris en Italie ! L'idéal est d'y aller à six et de commander six ou sept pizzas, mais une par une, afin de les manger bien chaudes et de ne pas laisser la mozzarella se figer.

Le plat que je préfère...



« Une salade de tomates. Je choisis une tomate bien pleine, de la variété cœur-de-bœuf, et j'ajoute simplement de l'huile d'olive, du sel et du basilic. »

... le plat que je déteste



« Je suis traumatisé par l'andouillette ! Je l'ai découverte à Paris, un jour, à 9 heures du matin. Elle sentait les entrailles. Depuis, j'essaie de la goûter à nouveau, mais je n'y arrive pas. En Italie, dans la région de Gênes, la mienne, il y a beaucoup d'abats, mais assaisonnés. Là, c'est le goût très brutal des intérieurs. »

une brigade française, et j'ai compris que la cuisine pouvait être pointue, précise, organisée. J'avais besoin de ce côté presque militaire. La beauté, je l'ai découverte beaucoup plus tard. Vous savez, j'ai eu une enfance éteinte. Entre 7 et 14 ans, un enfant devrait vivre les moments les plus intenses de son existence. Pour moi, c'étaient les pires. La mort de mon père a coupé mon sourire. Je me suis alors très mal nourri, Nutella et Kinder Bueno, pour me faire mal et calmer mon angoisse. Cette expérience de la souffrance m'a beaucoup servi : aujourd'hui, je ne veux voir que la beauté et le positif.

Vous avez tout de même des « souvenirs de table » joyeux ?

Oui, les repas avec mes grands-parents. La table, pour moi, c'est la réunion, le partage, l'échange, l'amour. La nourriture accompagne un moment, elle n'est pas l'essentiel. Aujourd'hui, quand je passe voir les clients à table, au restaurant, j'essaie de ne pas les déranger dans leur intimité. L'assiette est un accessoire pour rendre un moment magique.

Et c'est un grand chef qui dit ça !

Surtout un ancien obèse. J'aime manger propre, sain,



La semaine dernière, un client m'a dit : « C'est la première fois que je sens vraiment le goût du homard. »