

LE BOURDON

et les cuisiniers de l'Élysée

Le Bourdon a apprécié converser, hier soir, avec l'ancien chef cuisinier de l'Élysée, Bernard Vaussion, comme il avait aimé partager, il y a quelques années, des échanges avec son prédécesseur, l'Eurélien Joël Normand, un habitant de Conie-Molitar. Aussi différents soient-ils, ils dégagent tous les deux une simplicité très précieuse. Et si tous les deux ont raconté au Bourdon des anecdotes amusantes sur les anciens Présidents, ils ont aussi dit tout le mal qu'ils pensaient de certains conseillers de l'Élysée, qui se croyaient au-dessus de tout. Avec la même classe de taire leurs noms.

➔ VISITE A LA CATHÉDRALE



SAINT CHÉRON. Aujourd'hui et mardi. Le service accueil de la cathédrale de Chartres propose, aujourd'hui et mardi, à 14 h 30, une visite-conférence sur Saint-Chéron, animée par la guide Marie-Francine Jourdan. Rendez-vous au stand des audiophones. Tarif : 5 € par personne, 20 € le cycle complet de visites. Tél. 02.37.21.75.02. ■

■ LA PHRASE DU JOUR

Il manquait un support de publicité à la ville, à l'échelle de la région Centre-Val de Loire, et la marque jouera ce jeu.

Franck, visiteur venu participer aux animations de la marque C' Chartres, ce week-end (lire en page 6).

Chartres ➔ Vivre sa ville

GASTRONOMIE ■ Le Rotary Chartres Henri IV a invité l'ancien chef cuisinier de l'Élysée pour un dîner caritatif

« François Hollande est facile à servir »

Bernard Vaussion, cuisinier à l'Élysée à partir de 1975 et fait chef cuisinier en 2005, par Jacques Chirac, a animé, hier soir, un dîner conférence caritatif.

INTERVIEW

François Feuilleux

francois.feuilleux@centrefrance.com

Pourquoi avez-vous accepté l'invitation du Rotary Chartres Henri IV ? Je suis toujours partant pour soutenir des causes, surtout depuis que j'ai du temps.

■ **Vous évoquez la "gastrodiplomatie" durant cette soirée. Est-ce vrai que les grandes décisions politiques ont souvent lieu à table ?** Bien sûr. Et de plus en plus. Dans le passé, cela se faisait naturellement. Aujourd'hui, les dirigeants en ont davantage conscience. Maintenant, il y a un intérêt à choisir le menu, à faire attention à la façon dont on va recevoir les gens.

■ **Vous avez reçu les plus grands de ce monde. Comment organisez-vous vos menus ?** La règle : c'est la France et les produits français. Après, on s'adapte en fonction des confessions et des interdits de chaque pays. On ne doit jamais refaire ce qui a déjà été proposé à un invité. Les me-



ÉCHANGES. Bernard Vaussion (à gauche), cuisinier à l'Élysée à partir de 1975 et fait chef cuisinier entre 2005 et 2013, a participé à une conférence caritative à Chartres, invité par Éric Toudy, fondateur du Rotary club Chartres Henri IV.

nus sont envoyés au chef de l'Etat, qui coché et qui renvoie. Ensuite, la mise en scène des plats est libre.

■ **Vous avez connu six Présidents. Y a-t-il une cuisine de gauche et une cuisine de droite ?** Non, il y a les goûts de chacun. Durant le premier jour de l'arrivée du nouveau président de la République, on balaye les goûts personnels, les interdits, ce qu'ils n'aiment pas et ce qu'ils aiment.

■ **Qu'est-ce que le Président Hollande n'aime pas ?** Ça, on ne le dit pas, parce qu'on peut avoir des problèmes. Aux États-Unis, un Président avait dit un jour qu'il n'aimait pas tel légume. Le lendemain, un camion de ce légume a été déversé sur le trottoir près de la Maison Blanche...

■ **Et ce qu'il aime le plus ?** C'est un client qui est facile à servir. Il aime manger. Il n'y a pas grand-chose qu'il n'aime pas. Pour un cuisinier, c'est très facile.

■ **François Hollande est le plus facile à nourrir ?** Oui, avec Jacques Chirac.

■ **Qui était le plus exigeant ?** Tous. On a des rapports assez privilégiés avec ces gens-là, mais la moindre erreur ne passe pas. Dans les repas privés, c'est beaucoup plus simple. Ça va de la pizza au poulet rôti en passant par des salades. Ils en ont envie. Le dimanche, on faisait au Président Chirac un poulet

rôti qu'il découpait lui-même à table... Très mal d'ailleurs (rires), mais il était content.

■ **Quand avez-vous eu le plus la pression ?** Ce n'est pas souvent. Le pire, c'est lorsque l'on reçoit la reine d'Angleterre. Il y a une concertation en amont avec les services britanniques qui n'existe guère avec d'autres pays. Quand on reçoit la reine d'Angleterre, on met les petits plats dans les grands.

■ **Désormais en retraite, cuisinez-vous toujours ?** Oui beaucoup. Dès l'instant que quelqu'un est invité à la maison, c'est moi qui m'y colle. D'abord parce qu'il y a une attente. J'essaie de faire de choses assez bien. Des fois, je refais des plats un peu Élyséens, pour que les gens soient contents. Ça me fait plaisir.

■ **On a souvent entendu dire que le Président Sarkozy était moins sensible à la cuisine...** Non, c'est faux. Il avait une grande attention pour ses invités.

■ **Qu'est qui vous a le plus marqué durant votre passage à l'Élysée ?** Beaucoup de choses. Ce sont surtout les rencontres. Voir Nelson Mandela, ça marque. Être reçu au Palais du peuple, à Tian'anmen (Chine), lors d'une visite d'Etat à l'étranger, ça marque aussi... ■

Victime de son succès place Billard



MARCHÉ ■ Les gourmets se sont précipités, samedi matin, sur le marché de la place Billard, à Chartres, et sur celui de Nogent-le-Roi, pour acheter des portions de poule au pot cuisinées cette semaine par les membres du Rotary club Chartres Henri IV, sous la direction de Laurent Clément (à droite), chef étoilé et président. 500 portions (environ 550 kg de matière) ont été vendues. Quelques portions ont été cuites sur place dans une cocotte. Le bénéfice de cette action, estimé à 7.500 €, ira à deux causes que soutient l'association : Nos anges et les Virades de l'Espoir.

Une visite dans les pas d'Henri IV



CONFÉRENCE. Françoise Faraut, guide conférencière à l'office de tourisme.

« Cela fait maintenant dix ans que je fais cette conférence et il y a toujours autant de public », s'étonne Françoise Faraut, guide conférencière à l'office de tourisme.

A tel point qu'hier après-midi, il a fallu organiser deux visites pour satisfaire tous ceux qui s'étaient inscrits à la visite consacrée à Henri IV (de Navarre), seul roi de France sacré à Chartres (1594). Reims étant alors aux mains de la Ligue. Et puis, « Nicolas de Thou, évêque de

Chartres, apparenté à la maîtresse du roi, Gabrielle d'Estrees, a sans doute facilité les choses... », rappelle Françoise Faraut.

Les relations entre Henri IV et les Chartrains n'ont pas toujours été simples : en 1593, les troupes protestantes d'Henri de Navarre assiègent Chartres ; la ville se rend. Au lieu d'assister au Te Deum célébré en son honneur en la cathédrale, Henri de Navarre se rend à un prêche protestant dans la campagne... ■