

Interview Face à Face - Elodie Huille W10

Se démarquer en cuisine

“Rester cuisinier avant d’être chef “

Gérard Salé - Chef cuisinier



Gérard Sallé incarne un parcours hors norme dans le monde exigeant de la haute cuisine. De ses débuts précoces sur les marchés à seulement 8 ans jusqu'aux cuisines des plus grands palaces parisiens, il a su tracer sa propre voie. Un chef étoilé, toujours derrière les fourneaux, il forme de nombreux talents. Il place l'humain au cœur de l'assiette notamment au travers de son travail dans l'association « les chefs du cœur. »

Selon vous, qu'est-ce qui définit une identité culinaire ?

« Une identité culinaire, ça se construit sur la durée. Au début on apprend, on fait ce qu'on nous demande, on exécute. Et puis avec le temps, c'est le travail et l'amour du métier qui commencent à faire la différence. Mais ce qui m'a vraiment construit, ce sont les rencontres. C'est l'accompagnement qui nous fait devenir chef. Les gens qu'on croise, les plats qu'on goûte tout ça oriente notre façon de cuisiner sans qu'on s'en rende forcément compte. Mon chef d'apprentissage travaillait beaucoup le poisson par exemple, et aujourd'hui encore les produits de la mer sont au cœur de mes assiettes. C'est resté. Mes voyages en Asie par exemple ont influencé de nombreuses assiettes, ces déplacements m'ont appris voire autrement. Pour se construire une identité, il faut comprendre ce qui se fait autour de soi. Il faut vivre dans son époque. »

Votre façon de cuisiner bouscule-t-elle certaines règles de la cuisine traditionnelle ?

« J'ai déjà cassé les codes par mon parcours. Je suis arrivé aux fourneaux d'une façon un peu atypique, et ça m'a donné une liberté que je n'aurais peut-être pas eue autrement. Je me suis jamais senti enfermé dans des règles strictes. J'ai jamais fait comme tout le monde, et je continue de ne pas faire comme tout le monde et ça me convient très bien. Se démarquer pour moi, c'est pas juste chercher à innover à tout prix, c'est rester fidèle à ce qu'on est. Je passe mes journées à cuisiner, à chercher des associations, à tester. C'est comme ça que naissent les plats qui ont quelque chose à dire. Et puis j'aime aller à la rencontre des jeunes cuisiniers, des futurs toques françaises ça m'empêche de me figer. Je suis resté un cuisinier avant d'être un chef, et c'est quelque chose qui compte beaucoup pour moi. »

Quel conseil donneriez-vous pour continuer à se démarquer en cuisine ?

« La volonté, c'est la clé. La rigueur, la ponctualité, l'envie d'y aller tous les jours c'est ça qui fait tenir et qui fait progresser. Mais au-delà de ça, ce qui compte vraiment c'est la sincérité. Je me pose toujours cette question, ce plat-là, tu l'aurais servi à la femme que tu aimes ? Si la réponse c'est non, t'as pas fini. Parce que la cuisine c'est avant tout un acte de partage. Même avec une omelette, on peut créer de l'émotion. C'est pas les produits haut de gamme qui font la grande cuisine, c'est une attitude, une envie de faire plaisir. Moi je ne fais pas tout bien, mais j'essaye toujours de bien faire. C'est ma philosophie, et je m'y tiens. »