

Guy Savoy, le restaurateur-patriote qui nous fait regretter le confinement !



Je dois dire que je n'étais pas jusqu'à hier spécialement préoccupée par la chute du secteur hôtellerie et restauration en ce moment. Car tous les secteurs de toute l'économie sont dans un état préoccupant et au bord du gouffre, du fait de l'incohérence du gouvernement et de sa très mauvaise gestion de la crise.

Mais regardant à nouveau les infos sur la 2 depuis le début du confinement, après des années d'abstinence révoltée – cela me permet de lister à nouveau les mensonges, les débilites, les trahisons, etc. – j'ai particulièrement apprécié l'intervention de Guy Savoy hier soir.

Guy Savoy n'a plus à être présenté. Il a reçu trois ou quatre fois le prix du meilleur restaurant du monde.

Guy Savoy



Mais les restaurants sont terriblement impactés par la crise. Le gouvernement va les aider, mais on ne sait pas encore de combien. Ils vont rouvrir, mais on ne sait pas comment. Il faudra respecter les « gestes barrières », ce qui raréfiera les clients et ne simplifiera pas le service car il faudra peut-être tout désinfecter entre chaque client. Mais on n'est sûr de rien, comme toujours en macronie.

Quand rouvriront-ils ? On parle de fin mai, sans être sûr de rien. Peut-être seulement le 15 juin. Ou fin juin. Ou plus tard. Aux calendes de mars. Bref on ne sait pas, comme pour les masques et comme pour tout, avec un Président incapable de prononcer le mot « confinement », alors le mot « déconfinement »... Je tire mon chapeau aux restaurateurs qui restent patients et se nourrissent d'espoir malgré tout.

Guy Savoy a d'abord énuméré les pertes subies par le secteur. Perte de chiffre d'affaire, etc. Obligation de mettre des salariés au chômage technique. Crainte de devoir mettre définitivement la clé sous la porte, pour une bonne partie du secteur. Pas vraiment de chiffres pour cette catastrophe, car ce n'est pas fini.

Puis il s'est mis à énumérer tous les métiers liés à la

restauration et ça a commencé à être très intéressant. Sans oublier tous ceux qui travaillent directement dans les cuisines ou dans le restaurant, beaucoup de métiers sont en lien avec la restauration : les métiers du vin, depuis les vignerons et autres œnologues jusqu'aux cavistes en passant par le commerce. Car pas question de ne pas accompagner son assiette du vin ad hoc, selon des traditions ancestrales bien reconnues mais contestées par certains grincheux venus d'ailleurs.

Ensuite les producteurs laitiers car il faut bien que crème ou fromage aboutissent dans nos assiettes d'une manière ou d'une autre.

Puis les éleveurs, les bouchers, les volaillers, les poissonniers, par vente directe ou indirecte. Et bien sûr les agriculteurs et producteurs de légumes, de fruits, etc. Les maraîchers. Les fleuristes car il faut bien fleurir les restaurants. Les bailleurs des locaux. Pardon si j'en oublie. Il a évoqué avec poésie ces différents métiers et on a imaginé les mitrons et les mirlitons, les gâte-sauces et autres serveurs valsant avec les casseroles et les assiettes.

Cela fait un paquet de gens impactés par les problèmes actuels de la restauration.



(canette « maturée » quelques jours aux épices douces, navets juste au jus, cardon fondant de Guy Savoy)

Mais là où Guy Savoy a fait très fort, c'est lorsqu'il s'est lâché, et échappant aux interruptions incessantes et inopportunes de Marie Sophie Lacarrau, s'est lancé dans un discours qu'on pourrait qualifier de patriote. Je vous le restitue de mémoire, n'ayant pas pris de notes tant c'était imprévisible.

C'était à peu près cela :

« Voyons, a-t-il dit en substance, je ne suis pas préoccupé par la réouverture des restaurants : j'en suis obsédé ! La cuisine ne me manque pas, car je continue même pendant le confinement à cuisiner tous les jours pour ma famille, pour mes amis, et pour moi. Mais les restaurants, si. Ils me manquent terriblement. Pour leur ambiance à nulle autre pareille. Et pour ce qu'on y trouve. Car la restauration, c'est l'art de vivre à la française. La cuisine, c'est un patrimoine français. »

Là son visage déjà souriant s'est illuminé et il a continué, lyrique : *« Il ne faut pas que ce patrimoine disparaisse. Il doit continuer à se transmettre. Ce sont des savoirs ancestraux qui ont été enseignés de génération en génération. Qui ont perduré des siècles même si des techniques modernes se sont agrégées. Nulle part ailleurs au monde vous n'avez l'équivalent, l'excellence de cette cuisine française que j'adore, et qui fait le tissu de nos villes et de nos villages, à côté de nos clochers. Quel malheur si cela venait à ne plus exister. »*

Et là il a martelé plusieurs fois de diverses manières : *« La cuisine, c'est une manière incomparable et typiquement française de faire, de goûter et de faire goûter de bonnes choses et de bons produits. C'est un partage. C'est un art. Et encore une fois : c'est notre patrimoine. Il ne doit pas disparaître. »*

Et il a terminé en disant qu'il souhaitait à tout un chacun

d'être rapidement déconfiné et de pouvoir se rendre au plus vite célébrer sa liberté retrouvée dans le restaurant de son choix, que ce soit le bistro du coin, une brasserie, un restaurant régional pourquoi pas, ou un fleuron gastronomique de notre cuisine... et peut-être, le Savoy ? »

Là-dessus ce restaurateur-patriote inspiré a clos son discours, devant une Marie-Sophie Lacarrau subjuguée, en ayant oublié de lui couper la parole. Il lui avait certainement échappé. Ce n'était certainement pas prévu.

Ce sont les rares moments de grâce d'une télévision habituellement mensongère, désinformatrice, inculte, horripilante à force de manipulation et de mauvais goût rabaissant plus bas que les pâquerettes.

C'était sans nul doute un discours patriotique d'un amoureux de la France. Même si, désolée, j'en ai oublié et possiblement rajouté un peu. Je vous en ai livré la substantifique moelle.

C'est pourquoi j'ai décidé que ma première action lors du déconfinement sera d'aller au restaurant. Vraisemblablement, ce sera dans un petit restaurant sans prétention d'une petite ville toute proche, qui doit se morfondre en ce moment et compter ses dettes en essayant de sauver les rares meubles et de rester calme, car le pire n'est jamais sûr.

Ce sera une action résolument française, et patriote. Une manière de fêter notre patrimoine français, la gastronomie.

Sophie Durand