Web FRA

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**
Audience : **5960438**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

5 Novembre 2023
Journalistes : **Kim Hullot- Guiot**
Nombre de mots : **1180**

www.liberation.fr

Visualiser l'article

En cuisine, Drouant dans les starting-blocks pour la remise du Goncourt

Fondé en 1880 à Paris, le restaurant accueille depuis 1914 l'académie Goncourt, pour ses réunions mensuelles comme pour le repas automnal de remise du prix littéraire, qui aura lieu mardi 7 novembre.

Le restaurant Drouant à Paris, en octobre 2022. (©Serge Tenani/Epicureans)

Sur les couverts numéro 5, réalisés en vermeil par la prestigieuse maison d'orfèvrerie Odiot, les noms des écrivains L.-H. Rosny jeune, Gérard Bauër, Louis Aragon , Armand Lanoux, Daniel Boulanger , Patrick Rambaud et, depuis 2003, Christine Angot, se succèdent. Ce que ces plumes ont en commun : avoir toutes les sept tenu le rôle de juré de l'académie Goncourt. Ce précieux set de couverts de table (fourchette et couteau à poisson, fourchette et couteau à plat principal) ne voit pas tous les jours la lumière : avec ceux des neuf autres membres de l'académie, ils sont conservés au coffre du restaurant Drouant, dans le IIe arrondissement parisien, qui accueille depuis 1914 le prix littéraire créé en 1903. *«On les sort tous les premiers mardi du mois pour les réunions de l'académie,* précise le directeur de Drouant, James Ney. *Quand un membre du jury change, on les fait regraver, avec la même police. C'est d'une valeur inestimable ! Pour l'instant, ce sont toujours les couverts originaux, il y a environ six à sept noms gravés dessus mais il y a encore de la place.»* En fait, les couverts aux noms des jurés n'ont été introduits qu'en 1961 sur la suggestion d'André Billy, soit près de soixante ans après la création du prix et d'un demi-siècle après son arrivée chez Drouant, ce qui explique sans doute qu'ils ne soient pas encore saturés.

Un fauteuil gravé au nom des jurés, en clin d'oeil à ceux de l'Académie française, et des photos de tous les écrivains ayant été membres du Goncourt, affichées dans l'entrée du restaurant, complètent le dispositif, de sorte que les jurés se sentent comme chez eux. C'est que pour avaler un nombre incalculable de livres chaque année, afin de déterminer lequel sera sacré par le célèbre prix littéraire, et en débattre longuement, il vaut mieux être à son aise. *«C'est Edmond de Goncourt qui avait imaginé cette académie avec ses codes, cette façon de se retrouver pour parler littérature autour d'une table,* explique James Ney. *C'est surtout une rencontre entre amis, qui doit être vivante, pas trop stricte, pour favoriser le débat.»*

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Mardi 7 novembre − la remise du Goncourt a toujours lieu un mardi, l'histoire ne dit pas pourquoi − le restaurant prendra au déjeuner des airs de ruche puisque l'un des quatre finalistes de l'année (Jean-Baptiste Andrea , Gaspard Koenig , Eric Reinhardt et Neige Sinno) y sera auréolé par le fameux prix littéraire. Un moment auquel l'établissement (qui accueille aussi le prix Renaudot et qui a acheté à l'avance les ouvrages des derniers auteurs en lice pour en faire dédicacer un au gagnant et l'ajouter à la bibliothèque du resto) se prépare minutieusement. *«Tout doit fonctionner, il y a beaucoup de monde et l'équipe doit pouvoir circuler entre les journalistes, les clients, qui peuvent déguster au rez-de-chaussée le même menu que les jurés qui, eux, sont dans le salon privé historique... Il faut donc un menu qui soit faisable pour 150 personnes en même temps, beau et bon, d'autant que c'est un moment important dans la vie d'un écrivain»,* explique James Ney. *«C'est un jour emblématique, ça met un peu la pression,* sourit Romain Van Thienen, qui y officie délicieusement comme chef. *Je ne pensais pas que les journalistes allaient être partout, l'an dernier l'un d'entre eux a essayé de monter dans la cuisine, ils veulent savoir le secret, l'inédit !»*

Le menu est l'objet de tous les mystères. Il a été conçu par le chef, dès le mois de mai, en collaboration avec le directeur de Drouant et les Gardinier (les propriétaires), et testé avec l'équipe. Mais aucun ne lâchera la moindre information sur sa composition. Tout juste en connaîtrons-nous le cadre : *«C'est un menu en six temps, contrairement au repas mensuel qui est en quatre temps. Et même s'il a évolué au fil des ans, la règle est stricte : il doit y avoir un gibier à poils ou à plumes, selon les années paires et impaires ; il y a toujours des huîtres car Charles Drouant* [qui a fondé en 1880 l'établissement, ndlr] *était célèbre pour cela, il a été un des premiers à Paris à en servir ; on met aussi du homard car Colette adorait ça,* détaille James Ney. *Il y a également toujours un poisson, un dessert et un fromage.»*

C'est la deuxième année que Romain Van Thienen est à la manoeuvre en cuisine. Le jeune chef, passé notamment par le Peninsula et chez Yannick Alléno, doit jouer *«des codes et des contraintes. On a une réflexion sur les plats qui seront servis, on peut s'inspirer d'un écrivain. On aime notamment remettre au goût du jour les classiques, car il faut rester dans l'air du temps, on ne sert plus de gros plats comme à l'époque, ça doit être plus léger, modernisé».*

«Des gens qui sont végétariens ou végétaliens»

La modernité et l'évolution des goûts et des régimes alimentaires, justement, pèsent-ils fortement sur la composition du menu ? Là encore, on nous fera une réponse teintée de secret : pas question de connaître les allergies, péchés mignons et dégoûts de chaque juré, pas plus que leurs régimes. *«Ce qui est compliqué pour nous aujourd'hui, c'est qu'il y a de nouvelles restrictions alimentaires des jurés, des gens qui sont végétariens ou végétaliens, c'est des choses dans l'air du temps»,* dit avec discrétion James Ney. Côté verres, l'heure est à moins d'excès, même si *«on sert toujours de très jolis vins, en accord avec les mets, du champagne et un digestif,* précise-t-il. *On se rend bien compte que les gens mangent et boivent beaucoup moins, on a adapté nos portions. En fonction des personnes, on sert aussi plus ou moins d'alcool. Je pense que globalement, on sert moins de vin qu'il y a trente ans. Mais ça reste un moment joyeux et festif, qui marque une année de travail entre les jurés et qui permet de passer un moment avec l'écrivain et son éditeur, qui est toujours présent avec le lauréat».*

On sait aussi que le repas a désormais lieu au déjeuner et non plus au dîner, ce qui encourage peut-être à une attitude moins gargantuesque et laisse la possibilité de ne pas s'endormir le nez sur la table. Laquelle est chaque mois dressée pour 11 personnes (les jurés et la secrétaire de l'académie), et, le mardi de novembre où est remis le prix, pour 12 ou 14 : pas question d'être 13 à table, sourit James Ney, car *«ça porte malheur».* Preuve que l'on peut être de grands écrivains et avoir tout de même ses petites superstitions.

235757 - CISION 369689630
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.