



## GALA STORY CES DESTINS QUI NOUS INSPIRENT

Dans son restaurant en « stand by », cet autodidacte ausculte ses produits avec une précision chirurgicale. Dessous, pendant sa période chef d'entreprise, à Hongkong. Avec son ex-femme Caroline Lisfranc et leurs enfants Victoria et Stanislas, devant le Taj-Mahal, en Inde.

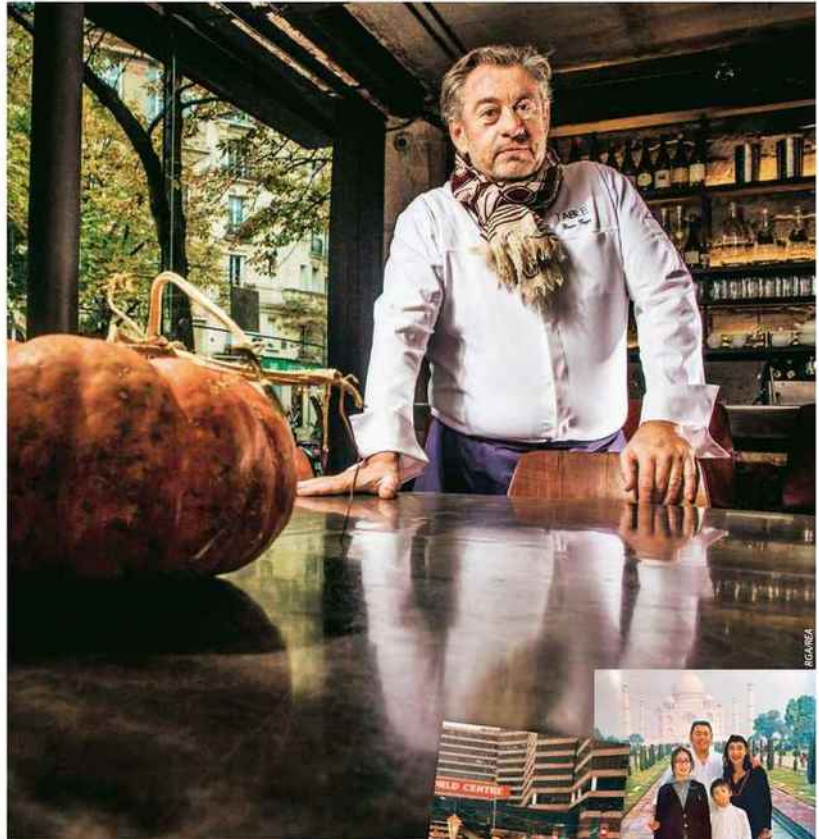
### BRUNO VERJUS DES ÉTUDES DE MÉDECINE AU RESTAURANT ÉTOILÉ

IL AURAIT PU ÊTRE MÉDECIN. MAIS CET AUTODIDACTE DE 60 ANS A EXPRIMÉ SA PASSION DU VIVANT DANS LA CUISINE DE SON RESTAURANT, OUVERT IL Y A CINQ ANS, COURONNÉ D'UNE ÉTOILE EN 2018 ET D'UNE ÉTOILE VERTE AU GUIDE MICHELIN EN 2020.

Il a embrassé ses études de médecine, au cœur des années 70, à l'insu de son plein gré. Dans le milieu modeste dont il est issu, devenir médecin ou avocat fait figure d'ascension sociale. Il n'ira cependant pas jusqu'à prêter le serment d'Hippocrate, il s'arrête à la cinquième année. Mais le mode de pensée est en lui, intégré. Drôle de grand écart entre les planches d'anatomie et le piano d'une cuisine ? Non, un même goût pour le vivant. Dans les veines de celui qui a grandi à Renaison, dans la Loire, coule la mémoire d'une enfance nourricière passée à la campagne. Ici, il découvre les premiers frissons de l'aventure, le goût des petits pois du potager, de la farine du moulin voisin, des fruits du verger et de ceux des bois, dans lesquels on croque à pleines dents. Le plantain, le petit cresson de terre, la cardamine, les raphanus (radis sauvages) et autres herbes « folles »

cueillies avec sa grand-tante Marguerite, appelées à assaisonner à la fois la salade et nourrir les lapins. Chez ses parents, les « belles purées », les « beaux gratins », les « beaux gâteaux de volaille » constituent des repas simples, mais riches de tout. Il le sait, son goût du bon, du beau, du vibrant, prend sa source là.

Dans son CV, pas de cours de cuisine, aucune formation. Des mentors à l'image de Frédérique Hermé, ex-femme du chef pâtissier, une « immense cuisinière ». Et l'école de la vie. Avant qu'il ne décroche sa première étoile au guide Michelin, en 2018, il connaît d'autres vies, se retrouve à la tête d'une société prospère



spécialisée dans les objets promotionnels à Hongkong, Taïwan. Là-bas, il ressent comme un écho avec ses premiers pas rennais, ce rapport holistique au monde aussi vivace que sur les sentiers de son enfance.

Le jour, en 2012, où il prononce la phrase « la façon dont on se nourrit décide dans quel monde on vit » est « l'acte de naissance » de son restaurant *Table*, à Paris, dans le 12<sup>e</sup>. Bien sûr, le chef propose une carte.

#### “LA FAÇON DONT ON SE NOURRIT DÉCIDE DANS QUEL MONDE ON VIT” EST “LACTE DE NAISSANCE” DE SON RESTAURANT

dessus tout, c'est cuisiner à l'instantané avec les produits du jour arrivés en sur-nombre ou en toute petite quantité, et inviter ses clients au lâcherprise gustatif. Il fait corps avec ses produits, vibre avec eux. Il a même organisé deux ventes aux enchères caritatives de denrées comestibles chez Artcurial ! C'est dire. Pour lui, le mot « ingrédient » ne signifie rien. « Prendre un poulet » comme l'indique une recette n'apprend rien sur « l'individu », explique celui qui vient de signer l'ouvrage *L'art de nourrir* (Flammarion). Ainsi sur son île d'Yeu, son « second terroir », il constate que trois bars de ligne pêchés au même endroit, presque au même moment, sont tous différents. « Ils ont chacun leur vie propre, leurs expériences, leurs souffrances... », confie-t-il. Toujours le même amour du vivant qu'il essaime jusqu'à l'aménagement de son lieu. Les tables-comptoir en étain s'entrelacent pour ne former qu'un trait d'union entre la cuisine et l'assiette. Père de Victoria, 27 ans, et Stanislas, 22 ans, grand gastronome comme lui, ce célibataire goûte pour l'heure les joies de sa solitude. Le chef s'est échappé six semaines en Grèce, loin de tout, au plus près de la nature. Il pense à la réouverture de son restaurant, à petites foulées en juillet avant d'être parfaitement affûté pour la fin août. Fidèle à son âme, ne bien donner qu'avec le cœur. ♦

Avec ses amis, le chef pâtissier Pierre Hermé et Frédéric Ernestine Grasser Hermé, son ex-femme qui l'a initié à la cuisine.



VIRGINIE PICAT