

XAVIER DENAMUR
avec Daniel Bernard

ET SI ON SE METTAIT
ENFIN À TABLE ?

calmann-lévy

© Calmann-Lévy, 2015

COUVERTURE

Maquette : Nicolas Trautmann

Photographie : © Julien Domec Studio

ISBN 978-2-7021-5463-2

Introduction

Je n'ai jamais faim, mais je pourrais tout avaler. Je finis les assiettes, la mienne et celle de mon fils Agmonn, la mienne et celles de mes invités, la mienne et celles de mes clients. Je vide aussi les casseroles de ma femme et, dans mon bistrot, j'astique avec les doigts en guise de spatule les recoins des réchauds de mon chef. Je tape également dans les frigos des aires d'autoroute et chipe encore sur les étals du marché absolument tout ce qui se présente. Rien de ce qui s'ingère et se digère ne m'est indifférent. Pourtant, ceux qui croient que je mange ne me connaissent pas. Je ne mange pas, je ne mange jamais, je teste.

Je gobe, j'enfourne, je croque, je suce, je lèche, j'aspire – toujours trop vite. Mais ce coup de fourchette n'est pas celui d'un jouisseur. J'avale en explorateur. Certains médecins auscultent le monde à travers les épidémies, les carences, les atavismes, les taux de fécondation. Certains musiciens captent les ondes d'ici, les rythmes d'ailleurs,

Xavier Denamur

écoutent partout les chants multiples de la diversité humaine. Moi, je crois que les assiettes font tourner le monde. Si je dévore, c'est qu'une pulsion me pousse à manger pour comprendre. Je n'ai jamais faim, mais j'ai de l'appétit pour les autres. J'ai le goût des autres.

Si je laissais libre cours à ma mégalomanie, j'écrirais sur mes cartes et menus : « Goûtez-moi ! » Si j'étais moins pudique, j'écrirais : « Bécotons-nous ! » Tout ce que je sers dans mes restaurants est à mon image. Les œufs brouillés du brunch me ressemblent – ils sont bio, produits par Damien, un super mec ! Le mojito, after hours, me ressemble – menthe fraîche, citron jaune pressé, sucre, rhum Havana Club bianco, glace pilée suivant la recette apprise à Cuba ! Sans avoir goûté mon confit de canard, on ne peut me comprendre. Je suis une quiche, mais pas n'importe laquelle, avec une pâte brisée abaissée chaque matin et, dans l'appareil, des œufs bio, du lait frais entier et du lard paysan produit par Thierry Schweitzer, bref la quiche lorraine que quarante clients commandent quotidiennement, sept jours sur sept, trois cent soixante-cinq jours par an. Comme dirait l'autre : ceci est mon corps, ceci est mon sang. Je n'ai rien inventé ! C'est sans doute parce que je sers à chacun un petit peu de moi-même que je n'admets pas que l'on puisse tromper son monde, lorsqu'on invite à passer à table.

Et si on se mettait enfin à table ?

J'agace certains confrères. Ils font semblant de ne pas comprendre le sens de mon combat pour la transparence dans les restaurants, les brasseries, les gargotes et les cantines. Pour les représentants de la profession, la pleine information des clients sur ce qu'ils mangent, c'est juste l'affaire des fonctionnaires de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Avec quarante-six salariés et un chiffre d'affaires de plus de 5 millions d'euros en 2013, ils voudraient m'accuser d'avoir une âme de rond-de-cuir ! Pourtant, l'économie de marché, l'initiative privée, la concurrence, c'est mon quotidien depuis qu'à seize ans j'ai servi ma première limonade. Je veux bien recevoir toutes les leçons, mais pas celle-là. Cela dit, à la différence de certains, je refuse de me couper en deux et de faire, en tant que patron, des choix que le citoyen réprouverait. Les Philosophes ne figure pas au palmarès des meilleurs restaurants du monde – pas plus que mes quatre autres établissements, La Chaise au Plafond et La Belle Hortense, gérés en direct, et Au Petit Fer à Cheval et L'Étoile Manquante, placés en gérance libre. Mais mes clients ne sont pas trompés sur la marchandise. Les plats qu'ils commandent et apprécient sont ceux que j'aime manger. Même pour un plat du jour à 12 euros, ils trouvent une cuisine goûtée et adressée. Du vrai fait maison, sans complexe d'infériorité, donc sans

Xavier Denamur

trucage. Sans complexe de supériorité, donc sans maquillage. Cette sincérité, pour un kebab ou des œufs à la truffe, est la base de la confiance, sans laquelle il n'y a pas de commerce possible.

Aux grincheux de profession qui versent des larmes de crocodile sur la clientèle perdue à force d'avoir été piégée, je propose une voie d'avenir, incroyablement révolutionnaire : jouer cartes sur table. C'est assez simple, en fait. En salle, des produits bruts et frais, issus autant que possible de l'agriculture durable, travaillés sans additif ni conservateur, proposés au juste prix. Derrière le comptoir, un partage équitable de la valeur ajoutée entre patrons, producteurs et salariés.

Cette méthode s'inspire de mon expérience, celle d'un petit patron qui fait dans la limonade. Ce n'est pas un programme politique, mais, servie sur un plateau, elle pourrait bien redonner de l'appétit aux Français. Aujourd'hui, ils sont écœurés par la triche à tous les étages de la société et, pour oublier qu'ils ont été grugés, certains finissent par bidonner à leur tour, quel que soit leur niveau. Alors, commençons par partager une assiette et buvons un verre, pour sceller la confiance. Le reste, la croissance, le sourire, l'envie de vivre et de trinquer ensemble, suivra. À table !

Composition et mise en pages
Nord Compo à Villeneuve-d'Ascq

Achévé d'imprimer en mars 2015
par Brodard et Taupin
pour le compte des éditions Calmann-Lévy
31, rue de Fleurus 75006 Paris



calmann-levy s'engage
pour l'environnement en réduisant
l'empreinte carbone de ses livres.
Celle de cet exemplaire est de :
800 g éq. CO₂
Rendez-vous sur
www.calmann-levy-durable.fr

N° d'éditeur : 5132857/01

N° d'imprimeur :

Dépôt légal : mars 2015

Imprimé en France.