

Alain Fontaine

“Ma mère m’a donné le goût des autres”

Une fois n’est pas coutume, nous tendons ce mois-ci le micro à un chef cuisinier parisien, président de l’Association des maîtres restaurateurs de France. Mais rassurez-vous: Alain Fontaine est fou des produits de nombreux terroirs, de la cuisine traditionnelle et “canaille”. Souvenirs, émotions et combats d’aujourd’hui...

Propos recueillis par Patrick Revet et Thomas Boespflug

Le Chasseur français: On peut avancer que vos racines sont profondément parisiennes?

Alain Fontaine: Oui mais pas seulement, alsaciennes aussi et banlieu-sardes. Il est vrai que mes premiers ancêtres sont arrivés à Paris en 1784, soit depuis 9 générations. Mais j’ai passé mon enfance à Saint-Cyr-l’École, dans les Yvelines, souvent dans la forêt à faire des cabanes et à braconner tout ce qui passait. À 8 ans, j’ai fugué une journée avec des cantonniers et puis j’ai fait un petit tour de France avec mes parents de ferme en ferme et de village en village. Je voulais être cuisinier ou fermier, mais on n’avait pas de terres, ou footballeur, ce que mes genoux n’ont pas supporté...

LCF: À quel moment avez-vous mis le pied dans l’univers de la restauration?

A.F.: À 13 ans, j’ai commencé à ramasser des pommes de terre dès 5 heures du matin puis j’enchaînais sur les marchés. Mon premier contrat, ce fut à 16 ans, sur le stand crèmerie d’une grande surface. C’est l’époque où je renoue avec le collègue et mes parents m’offrent un réveille-matin, le jour de mes 16 ans... Et je m’active à passer mes diplômes: CAP et BEP restaurant,



Comme pour tout maître restaurateur, son titre, décerné par l’État, qui garantit une cuisine faite maison et de qualité, est renouvelable tous les quatre ans après audit.



Attablé au Mesturet avec nos journalistes, Patrick et Thomas.

école Ferrandi, BTH et BTS gestion hôtelière à Bordeaux.

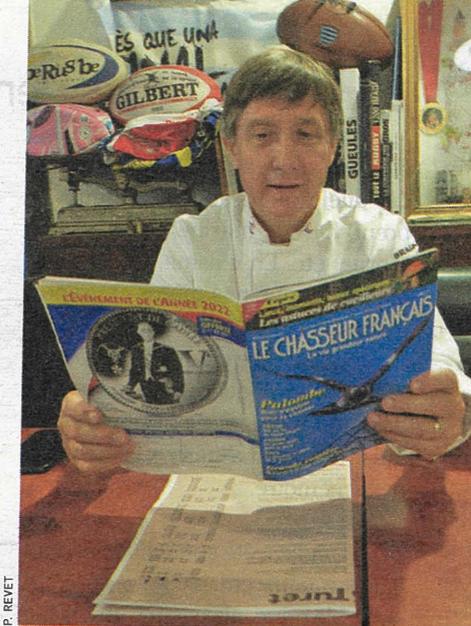
LCF: Vous avez beaucoup voyagé pour votre métier?

A.F.: Dès l’âge de 20 ans, en Angleterre, en Irlande, en Espagne, En Italie, en Tunisie mais aussi en France, que j’ai sillonné pendant 10 ans. J’élaborais le menu pour 45 résidences de

luxe pour retraités, les Hespérides. Ce qui m’a séduit, ce sont mes rencontres avec des cuisiniers qui aimaient intensément leur terroir et ses produits. Mais cela a aussi été des moments passés avec des gens passionnés par leur métier, quel qu’il soit, et qui étaient heureux là où ils vivaient.

LCF: Vous êtes aujourd’hui à la tête du restaurant Le Mesturet, situé près de la Bourse, à Paris, et que vous présentez comme une « auberge de ville »

A.F.: Oui, j’ai eu jusqu’à 5 restaurants avec un associé et je les ai revendus en 2002 pour me concentrer sur le Mesturet, là où mon père, et les générations précédentes déjeunaient. Du coup, je l’ai acheté sans le visiter avec comme moteur premier l’envie forte de retrouver un vrai contact avec mes clients, d’être au quotidien avec eux et de leur proposer beaucoup



Ce qu’Alain préfère dans nos colonnes: les pages gastronomie. Étonnant, non?

de produits locaux, d’Ile-de-France, tout en leur préparant une cuisine « canaille », et traditionnelle, telle que celle que celle que préparaient nos ancêtres: blanquette, bourguignon,



CHASSEUR.COM

Vente d’articles de chasse sur internet

Une offre impressionnante d’armes et de munitions!

CHASSEUR.COM : L’ARMURIER DU WEB

- Équipement du chasseur, du chien et de l’arme
- Aménagement du territoire

TOUTES LES MARQUES PRESTIGIEUSES SONT SUR CHASSEUR.COM.



Des conseillers techniques passionnés à votre écoute.

CHASSEUR.COM : LE SENS DE L’ACCUEIL

Mon meilleur partenaire de chasse après mon chien.



Livraison partout en France à domicile ou en points relais



Paiement en 3/4 fois sans frais CB ou 30 jours après achat (hors armes & munitions)



Offre « Produits d’occasions également disponible



Zone Express pour les commandes urgentes

Bonjour la France entretien

→ rognons de veau, ris d'agneau avec du miel (que j'adore), langue de bœuf, hareng mariné, brandade de morue, etc. En cuisine, on a jamais fait mieux que nos mères et grands-mères. Dans mon restaurant, je suis heureux comme quand j'étais gamin. C'est ma mère qui m'a donné le goût des autres et l'art de la fête, c'est ce qui m'a sauvé. La cuisine, ce n'est que de la mémoire.

LCF: Quelle a été son influence familiale sur votre cuisine ?

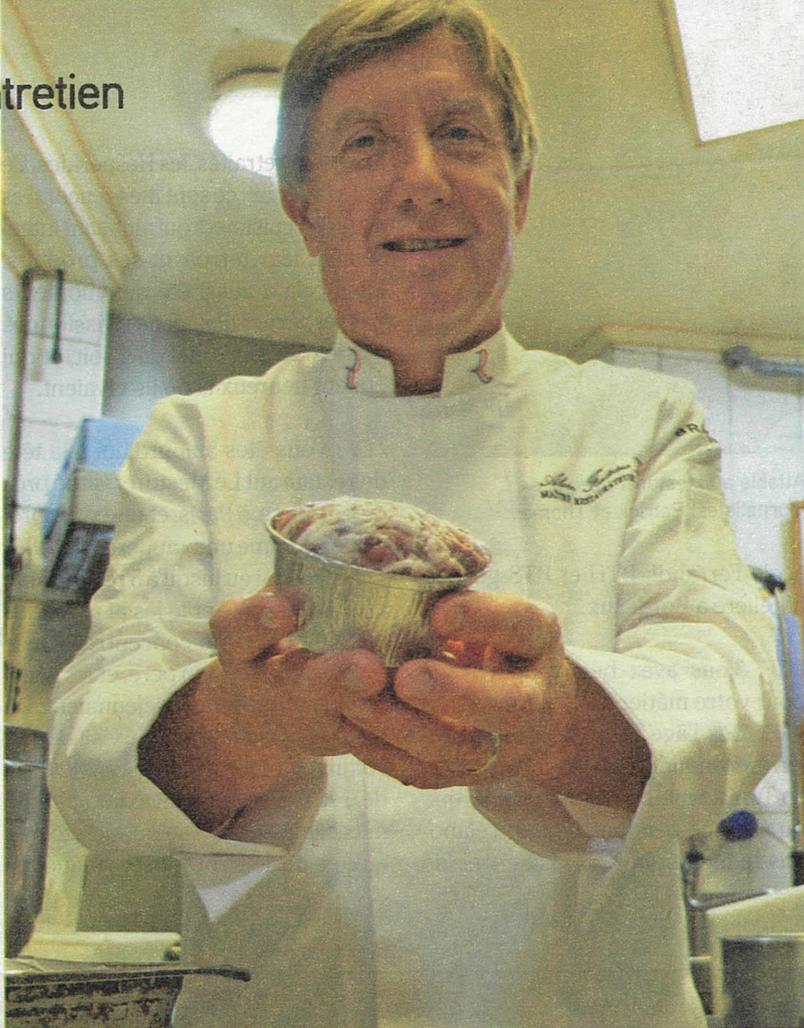
A.F.: Ma mère, alsacienne, m'a transmis le goût de la choucroute-hareng (mon plat préféré). À la maison, il y avait toujours du hareng dans le frigo, quand on l'ouvrait, on ne sentait que ça ! Tous les dimanches, elle préparait un kouglof. On faisait aussi du gibier : des amis chasseurs de mon père lui donnaient des cuissots, que ma mère cuisinait. Ou des lièvres, qu'elle accommodait de riesling : un plat que je propose aujourd'hui à ma carte.

LCF: En 2012, l'État vous décerne le diplôme de maître restaurateur. Vous entrez dans une association assez fermée, l'AFMR⁽¹⁾, qui compte 3300 membres, et vous en devenez le président en 2019.

A.F.: Je ne cherche pas à aller au sommet. Mon ambition, c'est juste de faire de la bonne cuisine simple, conviviale

“En 1900, la France comptait 500 000 bistrotts, où se retrouvaient ouvriers et paysans, 38 000 aujourd'hui”

avec des produits de qualité et de proximité. C'est l'un des credo de l'AFMR : être le plus locavore possible. Avec l'association, on défend aussi les valeurs de la tradition et de l'apprentissage. On est également lanceur d'alerte, par exemple sur la malbouffe



L'un de ses plats de gibier : une terrine de chevreuil à la liqueur Bénédicte.

et sur les subventions scandaleuses qu'ont reçues les fast-foods alors que nous, l'ensemble des restaurateurs, tirions le diable par la queue depuis le covid et que certains, fermés, ne vont pas pouvoir rouvrir.

LCF: Vous portez auprès du Ministère de la Culture le dossier de la future inscription des bistrotts et cafés de France en tant qu'art de vivre au patrimoine immatériel français puis de l'Unesco.

A.F.: C'est important de classer ce pan vivant de notre patrimoine. On comptait en France 500 000 bistrotts en 1900, contre 38 000 aujourd'hui. On parle là des bistrotts où les ouvriers et paysans se retrouvaient après le travail et non des brasseries de luxe où les bourgeois venaient s'encanailler dès la fin du XIX^e siècle.

LCF: Votre région de cœur ?

A.F.: J'adore les saveurs du sud-est de la France, elles me rappellent Pagnol tout comme Giono. Je vais aussi souvent en Charente-Maritime, où j'aime cuisiner les produits de la mer avec le sel et le maceron, le “poivre”, de l'île de Ré. ■

(1) L'AFMR est l'Association française des maîtres restaurateurs. Elle compte 3300 membres ayant reçu un diplôme d'État renouvelé tous les quatre ans.