

RHÔNE-ALPES

# Une histoire de famille au rythme des saisons

Homme de terroir qui transcende la vie paysanne dans l'assiette, Patrick Henriroux, chef doublement étoilé de La Pyramide, à Vienne, voit la cuisine comme « un équilibre » basé sur le respect de l'homme et de la nature.

« **L**a vraie réussite de la maison repose sur ma famille et une équipe fidèle depuis les débuts », aime à répéter Patrick Henriroux, le chef doublement

étoilé de La Pyramide, restaurant gastronomique de Vienne, en Isère. Pour ce restaurateur, qui a également gagné une étoile au *Guide Michelin* pour le restaurant Crown à Tokyo, dont il a pris les rênes des cuisines en 2004, les valeurs de « partage » et d'« échange » font partie intégrante de la gastronomie. « Notre force, ce sont les gens qui travaillent avec nous », plaide l'homme, dont la plus belle des satisfactions est de voir des jeunes passés par sa cuisine s'envoler de leurs propres ailes. « Sa fierté, c'est d'avoir formé 32 chefs étoilés », glisse Boris, son fils aîné.

Quand Patrick Henriroux livre sa philosophie de la gastronomie, c'est toujours avec simplicité et bienveillance : « La grande cuisine, c'est une expérience globale : l'accueil, le service, le sourire et la gentillesse. » Un maître mot : rester humble. « Les gens viennent au restaurant avant tout pour chercher des émotions », explique celui qui a participé à une thèse de doctorat sur les souvenirs conservés par les clients après des repas gastronomiques. « Il en ressort que, dans les pays francophones, la cuisine est ce dont les gens se rappellent en premier, puis vient le sens du lieu et la personnalité », précise-t-il. Et dans la « maison » de Patrick Henriroux, la « personnalité », ce sont les employés qui l'incarnent. Grâce, notamment, aux petites attentions, quotidiennes, du chef qui font toute la différence dans un milieu où le harcèlement a malheureusement fait son apparition. « En pleine canicule, quand il faisait 54 degrés en cuisine, je surveillais autant les plats que les gars », confie ainsi le restaurateur, qui met aussi un point d'honneur à manger avec son équipe, stagiaires compris.

« Qu'il vente, qu'il pleuve, qu'il neige, je ne rate pas le marché »

Fils de paysans haut-saônois, tombé dans la marmite à l'âge de 10 ans auprès d'un oncle, ancien du Negresco devenu professeur de cuisine, qui lui a appris rigueur et amour des bonnes choses, Patrick Henriroux a rouvert en 1989 La Pyramide, adresse rendue célèbre par Fernand Point - pionnier de la gastronomie française, premier chef à avoir obtenu trois étoiles au *Guide Michelin* en 1933 et considéré comme un des pères de la nouvelle cuisine. Il y propose aujourd'hui une cuisine mo-



POUR PATRICK HENRIROUX, À DROITE, LE RESPECT DU CYCLE DES SAISONS EST UN ART DE VIVRE. PLANTÉ AU MILIEU D'UN CHAMP, LE CUISINIER HUME, MANIPULE, GRATTE. PHOTO GUILLAUME CZERW/AGENT MEL

derne, mais restée fidèle aux produits de tradition. Entendez locaux...

Pour ce grand chef, le respect du cycle des saisons est devenu un art de vivre. Planté au milieu d'un champ de cocos rouges, nourris par les alluvions du Rhône qui coule à quelques mètres de là, le cuisinier hume, manipule, gratte. « L'an dernier, à la même époque, on n'avait pas encore de cocos sur la carte. Il pleuvait tous les jours », se remémore Patrick Henriroux. « Des fois, le temps nous prend de court, poursuit-il. Je me souviens d'une fois où je voulais commencer les

tomates, mais elles n'étaient pas mûres. C'est souvent le producteur qui me prévient : "Attention Patrick, dans dix jours, les petits pois, c'est fini !" C'est tout une gesticulation intellectuelle ! On peut changer de carte tous les quinze jours ! » Pour ce fils d'agriculteurs, il faut simplement « accepter de vivre la saisonnalité, de passer à autre chose ». Il en vâ du « respect de la nature ». « C'est important pour les générations futures. Ce sont mes parents qui m'ont élevé comme ça, dans l'esprit de la culture raisonnée. » Une notion partagée par Florian Boyer, un jeune pro-

## ILS S'ENGAGENT

Sous l'impulsion du chef Olivier Roellinger, l'association Relais & Châteaux a publié un manifeste pour inciter les cuisiniers et hôteliers à être des acteurs d'un monde plus humain.

**Engagement n° 3 :** « Veiller à cultiver des relations humaines permettant à nos hôtes de se sentir accueillis "chez des amis", dans un lieu animé par la passion des maîtres de maisons qui prennent plaisir à partager leur bonheur d'y vivre. »

**Engagement n° 12 :** « Construire des parcours d'intégration des jeunes dans l'esprit du compagnonnage afin que les compétences acquises dans nos maisons leur assurent une reconnaissance professionnelle dans le monde entier. »

ducteur qui le livre quotidiennement en fruits et légumes. Ce dernier, plutôt du genre taiseux, réfuse le terme de « bio ». Lui privilégie la terre. Les pesticides et les insecticides, il ne les utilise qu'en cas « d'attaques de bestioles ». Les sols, il les désinfecte à la vapeur, pour éviter d'assécher les nutriments, irrigue avec l'eau résurgente du Rhône. Et utilise « la diversité des sols » : le sable pour la finesse du goût, les plateaux argilo-calcaires pour des légumes à la saveur « structurée ». Ses serres, bien sûr, ne sont pas chauffées. Et ici, les herbes folles courent sur les chemins épars séparant les champs tandis que les haies poussent au gré de leurs envies. « Pour les oiseaux et les abeilles, sinon, il n'y aurait pas de pollinisation », souligne le propriétaire des lieux, chantre du naturel. Comme lui, Patrick Henriroux plébiscitera un bergeron (variété d'abricot) présentant des piqûres de mouche, gage d'absence de traitement. « Sur un étal, je préfère acheter une pomme blette qu'une pomme calibrée qui n'a aucun impact mais aura été traitée 30 fois minimum ! » avoue-t-il.

Ce gage de qualité, le chef cuisinier l'assure en faisant appel à une cinquantaine de producteurs de la région, certains en monoproduction, comme « cette petite dame qui plante et écosse des cocos riz (haricots secs de la taille d'un grain de riz) et me les livre chaque semaine par sacs de 500 grammes » ou « ce papy qui me livre le matin ses asperges cueillies de la veille ». Sans compter le marché hebdomadaire pour « échanger avec les producteurs, découvrir et goûter de nouveaux produits ». « Son moment d'évasion », comme le qualifie son fils Boris. « Qu'il vente, qu'il pleuve, qu'il neige, je ne rate pas le marché. Je suis un fidèle », sourit Patrick Henriroux. Pas étonnant que le menu d'appel de La Pyramide se nomme « menu du marché » !

ALEXANDRA CHAIGNON

Pour y goûter : La Pyramide, 14, boulevard Fernand-Point, 38200 Vienne. Tél. : 04 74 53 01 96. [www.lapyramide.com](http://www.lapyramide.com)