

vivrematch/saveurs

Scannez le QR code et découvrez la recette de Georges Blanc.



« Dans une carte, il faut savoir retirer les plats qui font moins recette. Dans ses spectacles, Laurent fait pareil avec ses sketches », dit le chef.



## LAURENT GERRA ET GEORGES BLANC **EPICURIENS POUR LA VIE**

*C'est une histoire d'amitié et de gourmandise. A la veille de son spectacle à l'Olympia, l'humoriste retrouve le triple étoilé de Vonnas pour nous faire partager des agapes de star.*

PAR LIONEL ROBERT - PHOTOS PHILIPPE PETIT

**Paris Match. Laurent, on vous sent très proche de Georges Blanc...**

**Laurent Gerra.** Georges, je l'ai toujours connu, il fait partie de la famille. Quand ma mère travaillait chez lui, j'allais à la maternelle avec son fils, Frédéric. Comme lui, je suis né à Bourg-en-Bresse. Nous aimons la vie et les plaisirs de la table. Tout cela nous rapproche.

**Bien manger, c'est important pour vous ?**

Essentiel ! Pour ça, je prends toujours le temps. Je baigne depuis l'enfance dans l'art culinaire. Ma grand-mère et mon arrière-grand-mère étaient d'excellentes cuisinières... Ça mettait une sacrée pression sur ma mère. Quand j'étais gamin, on me disait : "Si tu travailles bien, on t'invitera chez Blanc." Aller au restaurant, c'était un événement. Ça l'est toujours. Toutes les grandes décisions de ma vie, je les ai prises autour d'une table.

**Vous cuisinez ?**

Un peu. J'aime ça, mais j'en mets partout. Mes spécialités : la sauce de salade, la soupe, le veau aux olives et le poulet,

même si je ne sais pas le découper comme Georges.

**Comme tous les vrais gastronomes, avez-vous une mémoire, olfactive et visuelle, extraordinaire ?**

Maintenant que vous le dites, j'ai l'odeur du beurre dans le gratin d'écrevisses, je les pêchais avec mon grand-père, qui me revient aux narines. Les goûts et les couleurs, je retiens tout. Chez Georges, j'ai le souvenir de dégustations de pigeons ou de mousserons... inoubliables. Sans parler des crêpes vonnassiennes... elles me rendent dingue. Surtout celles qui accompagnent le poulet à la crème !

**Sur la carte de Georges Blanc, quels sont vos plats préférés ?**

Spontanément, je citerai la salade tiède de cuisses de grenouilles à la ciboulette, la chartreuse d'asperges et le tourteau au caviar, les saint-jacques aux cèpes et les filets de rouget à la sauce marinière... la meilleure sauce de la cuisine française, selon Michel Guérard.

**Qu'appréciez-vous chez Georges ?**

## « TOUTES LES GRANDES DÉCISIONS DE MA VIE, JE LES AI PRISES AUTOUR D'UNE TABLE »

Sa simplicité. Le voir me régénère. C'est un boss, il se renouvelle sans cesse. La grande cuisine, c'est un peu comme le spectacle : le public demande souvent les recettes traditionnelles. Il faut savoir les réinventer. Lui le fait mieux que personne. Il respecte les saisons, transcende les produits... Comme on dit à Vonnas : "Chez Georges Blanc, les poulets ne meurent pas pour rien !"

**Vous lui devez aussi votre premier spectacle ?**

C'est vrai ! Grâce à lui, j'ai fait mon premier gala. C'était devant les anciens de Vonnas, en 1990. Mes imitations de Giscard d'Estaing et de Krasucki avaient eu beaucoup de succès. A l'époque déjà, pas mal de vedettes fréquentaient son établissement. Je me souviens notamment d'Henri Salvador. J'avais même croisé Stéphane Collaro sans oser l'aborder. J'étais très timide, vous savez...

**C'est un bel hommage qu'il vous rend à travers cet auditorium qui porte votre nom au cœur de Vonnas ?**

Je suis très ému par cette initiative. Georges connaît ma passion pour le cinéma. Cette salle de projection est simplement magnifique. ■

*Laurent Gerra se produira à l'Olympia du 29 novembre au 21 décembre.*



*L'humoriste est venu inaugurer le Cinespace Laurent Gerra, la salle de projection réservée à la clientèle de l'hôtel.*

## GEORGES BLANC « LAURENT, C'EST L'ENFANT DU PAYS »

Quand il parle de Laurent Gerra, le chef étoilé à l'œil qui pétillote. Il a vu grandir le gamin de Mézériat, commune voisine de Vonnas, au côté de son fils Frédéric, de 1 an son aîné. Des cuisines du restaurant à la piscine de l'hôtel, les deux copains ont passé une bonne partie de leur enfance ensemble, à faire tourner en bourrique la nourrice du petit frère de Frédéric. « Gamin, il nous amusait avec sa voix grave, se souvient Georges Blanc. A 20 ans, il possédait déjà un timbre extraordinaire, un débit incroyable et un vrai don pour l'imitation. » Le chef s'avoue conquis par l'homme et par l'artiste : « Dans ses spectacles, il atteint la perfection. C'est un gars sérieux qui ne se prend jamais au sérieux... » Le maître cuisinier connaît aussi le penchant gourmand de l'artiste qu'il se plaît à surprendre à chacune de ses visites dans son établissement : « Avec mon mélange d'huîtres et de sot-l'y-laisse, je pense l'avoir étonné. L'idée de cette recette m'est venue de la traduction anglaise du mot sot-l'y-laisse : "chicken oyster". Laurent en est très friand. » LR

## La Recette de Georges Blanc

### CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES comme en Dombes

Pour 4 personnes

**1** Bien laver à l'eau 800 g de cuisses et les éponger. Les passer légèrement dans la farine au dernier moment, comme pour un poisson façon meunière.



**2** Faire fondre dans une ou deux grandes poêles minces sur feu très vif la valeur de 80 g de beurre par portion.

**3** Disposer immédiatement les cuisses en remplissant bien la poêle. Assaisonner avec du sel et du poivre.

**4** Dès qu'elles commencent à dorer légèrement, les retourner, une par une, avec une fourchette à rôtir. Ralentir la flamme et conduire la cuisson afin qu'elles dorent doucement sans se dessécher.

**5** Dresser dans un plat en fonte très chaud, verser dessus le beurre de cuisson, passer le plat sur feu vif en ajoutant quelques parcelles de beurre frais afin d'obtenir une mousse abondante.

**6** Saupoudrer avec des fines herbes (persil et cerfeuil) et de l'ail hachés. Servir aussitôt.



*Dans la cave du Relais & Châteaux, Laurent Gerra entouré de Georges Blanc et de son fils Frédéric.*