

LA RENCONTRE-PORTAIT AVEC NOTRE INVITÉ D'HONNEUR GUILLAUME GOMEZ



Invité d'honneur de la 15^e édition du festival international de la gastronomie « Les Étoiles de Mougins », le Meilleur Ouvrier de France Guillaume Gomez, a été chef des cuisines du Palais de l'Élysée durant plus de vingt ans avant de devenir Ambassadeur de France de la Gastronomie. Il revient avec nous sur son incroyable parcours et ses engagements.

► Guillaume Gomez, à quel moment le goût de la cuisine est-il apparu dans votre vie ?

J'ai toujours voulu faire ce métier. Sur la photo d'une fête d'école en maternelle, on me voit déjà déguisé en cuisinier au milieu des cow-boys et des princesses. Je ne saurais expliquer cette vocation précoce, car j'ai grandi dans une famille de brocanteurs, en région parisienne, où personne n'était particulièrement féru de cuisine !

► Plus grand, vous aviez toujours ce rêve de devenir cuisinier...

Une fois en 3^e, j'avais en effet toujours cette même envie, alors j'ai choisi la voie de l'apprentissage. J'étais bon élève et j'aurais pu passer en seconde générale, mais je voulais commencer le métier. J'étais sûr de mon choix, mais ce n'était pas le cas de tout le monde ! Mon professeur principal de l'époque a convoqué mes parents pour leur dire que c'était une erreur de m'envoyer faire de la cuisine alors qu'avec mes résultats, je pourrais avoir « un vrai métier » ! Vous vous rendez compte des mentalités il y a 30 ans. Pour lui c'était la voie des cas désespérés, j'allais gâcher ma vie. Heureusement, mes parents m'ont toujours suivi et m'ont dit que si c'était vraiment mon souhait, je devais le faire. Mais je devais le faire bien, c'était l'accord passé entre nous.

► Comment se sont passés vos premiers pas en apprentissage ?

Par l'intermédiaire d'un cousin, j'ai intégré les cuisines du restaurant La Traversière dans le XI^e arrondissement de Paris. Sous la direction du chef Johnny Benariac, je suis tombé à bonne école. J'ai eu la chance qu'il m'apprenne le métier, mais surtout, qu'il ne m'en dégoûte pas. À l'époque, on confiait rapidement des responsabilités aux apprentis. On nous montrait, et il fallait refaire. Le rythme était soutenu, les journées étaient longues et nous travaillions six jours sur sept, mais cela me plaisait. J'ai énormément appris, et plus j'apprenais, plus j'avais envie d'élargir mes connaissances. Je m'enivrais de travail, de recettes, de techniques que je découvrais par moi-même. Il y avait même des produits que je ne connaissais pas auparavant ! Il faut dire que j'avais rarement été au restaurant avant de travailler dans le milieu.



©Frédérique Touitou

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

LES ÉTOILES
DE MOUGINS

Since 2006



► **Vous avez poursuivi votre parcours au restaurant étoilé Le Divellec à Paris.**

C'est le chef Johnny Benariac qui m'a placé là-bas à la fin de mon apprentissage. Le Divellec était une référence. L'établissement doublement étoilé était considéré comme l'une des meilleures tables de poissons de la capitale. Là-bas, j'ai continué à me former au côté du chef Jacques Le Divellec. L'ambiance était différente dans un restaurant de ce niveau, mais ça se passait très bien. C'est à ce moment que j'ai reçu ma convocation pour aller effectuer mon service national. Quand on était cuisinier dans un restaurant étoilé, ils essayaient de nous laisser dans nos métiers et de nous faire faire notre service dans les cuisines des ministères ou autres états-majors. Jacques Le Divellec qui avait des contacts m'a dit : je peux te placer dans les cuisines de Matignon ou de l'Élysée. J'ai choisi la présidence de la République et c'est comme ça que je suis entré au service de Jacques Chirac en juin 1997.

► **Vous aviez 19 ans en arrivant au palais présidentiel, qu'avez-vous ressenti ?**

Quand vous arrivez là-bas pour la première fois, que ce soit l'architecture, le poids de l'histoire, forcément ça vous impressionne, ça vous fait quelque chose. Surtout pour quelqu'un comme moi que rien ne destinait à être là. J'ai découvert tout un univers assez secret. À l'époque, on ne savait pas ce qui se passait à l'Élysée, il n'y avait pas les réseaux sociaux. J'ai d'abord rencontré le chef Joël Normand que j'avais vu seulement en photo dans le magazine Thuriès. Il m'a expliqué qu'il était rentré sous le Général de Gaulle ! J'étais stupéfait qu'on puisse rester aussi longtemps dans une maison, et je me suis fait une idée un peu vieillot de ce qui m'attendait. Mais ce n'était pas du tout le cas. Il y avait énormément de créativité, d'émulation. Des jeunes comme moi arrivaient de partout, formés dans les plus grands restaurants étoilés, et le système faisait qu'on pouvait tous montrer ce qu'on savait faire et partager nos expériences. Quand vous travaillez avec un gars qui a bossé chez Ducasse et que vous passez plusieurs mois avec lui, c'est comme si vous aviez fait un stage chez Ducasse, pareil pour Bocuse, Robuchon, et tous les grands chefs de France. J'emmagasinais un savoir colossal ! J'apprenais sans cesse et j'adorais ça, je ne voyais pas le temps passer.

► **Votre destin a pris alors un chemin inattendu !**

En effet ! La première chose que je dis quand j'évoque mon parcours, c'est qu'outre ma soif d'apprendre et ma force de travail, j'ai eu beaucoup de chance. Tout d'abord, que mes parents me fassent confiance. Deuxièmement, de rencontrer les bonnes personnes. Et troisièmement, d'être là au bon moment. La temporalité a toujours été importante dans ma carrière. Quelques années plus tôt, quelques années plus tard, je n'étais pas au Divellec au moment de mon service et je n'entrais pas à l'Élysée. Et puis en 1997, Jacques Chirac a annoncé la suppression du service militaire. Comme il n'y aurait plus d'appelés du contingent, le chef des cuisines de l'Élysée a alors décidé d'étoffer sa brigade. J'étais là, sur place, et j'ai été le premier ex-militaire embauché. Sans cette place, ma carrière n'aurait évidemment pas été la même.



Promotion Paul Bocuse MOF ©RS G Gomez



Dans les Cuisines de l'Élysée avec B. Vaussion et S. Rambault ©RS G Gomez



Avec Albert Corra, Charles Aznavour et Chico Bouchikhi à l'Élysée ©RS G Gomez



Investi dans diverses associations. Ici, avec Les cuisiniers de la République française dont il est président d'honneur. ©RS G Gomez



Guillaume Gomez, Paul Bocuse et Christian Têtedoie ©Julien Bizzi ©RS G Gomez



► En 2004, vous êtes devenu le plus jeune lauréat du concours des Meilleurs Ouvriers de France de tous les temps...

Après avoir emmagasiné bon nombre de connaissances durant mes premières années à l'Élysée, j'ai cherché un nouveau challenge et j'ai entendu parler des concours. Le chef Normand m'a encouragé à tenter l'expérience, alors je me suis inscrit au Trophée national du Jeune Chef en Alsace, que j'ai remporté. Cette première expérience m'a plu. J'aime ces épreuves qui vous forcent à réfléchir, à créer, à trouver des solutions, à sortir de votre zone de confort. J'en ai présenté d'autres. Ça motivait la brigade, certains collègues m'aidaient, me suivaient. Lors des concours, je rencontrais des jurés, des grands chefs qui me voyaient évoluer. Au bout d'un moment, ils m'ont dit que c'était du beau boulot et qu'il allait falloir tenter le « Meilleur Ouvrier de France » ! Je n'étais pas certain d'avoir le niveau, mais cela aurait été un manque de respect de ne pas les écouter. Et puis comme ce titre était de toute façon un objectif dans ma carrière, je me suis dit : autant commencer tôt pour me rôder et me donner plus de chance de l'avoir lorsque je le représenterai plus tard. Donc je me suis inscrit, tout en étant sur deux autres concours en parallèle. C'est dire si j'y croyais peu ! En revanche, comme à mon habitude, je me suis investi à fond. Et contre toute attente, ça a fonctionné ! À 25 ans, je devenu « le plus jeune Meilleur Ouvrier de France » cuisine. Avec 23 autres lauréats, nous avons formé la promotion Voltaire, adoubée par d'illustres « parrains », Joël Robuchon et Paul Bocuse.

► Ce titre a marqué un tournant dans votre carrière ?

Tout d'un coup, vous êtes mis en avant. Pour faire un parallèle avec le foot, c'est comme si vous arriviez en équipe de France. Vous vous mettez à côtoyer les plus grands, ceux qui étaient vos modèles. Comme j'étais le plus jeune, Joël Robuchon prenait souvent des nouvelles. Paul Bocuse aussi restait présent. Je passais le voir à chaque fois que j'étais à Lyon. C'est d'ailleurs grâce à Paul Bocuse que j'ai écrit mon premier livre « Cuisine, leçons en pas à pas ». Lorsque les éditions Hachette lui ont demandé de réaliser cet ouvrage, il leur a répondu qu'il souhaitait passer le relais, qu'il en avait assez fait. Il leur a parlé de moi, leur expliquant que j'étais jeune, dans la transmission. De plus, je n'avais pas de restaurant, pas d'étoile Michelin à défendre, je n'allais pas prendre la place d'un autre. Lorsqu'il m'a appelé pour me proposer le projet, j'ai accepté, bien sûr, mais à une condition : que « Monsieur Paul » rédige la préface avec Joël Robuchon. Celle-ci restera à tous deux leur dernier écrit publié...

► Quelques mois plus tard, le chef de l'Élysée Joël Normand a pris sa retraite, cédant sa place à Bernard Vaussion avec qui vous allez travailler de nombreuses années...

Bernard était là depuis 30 ans, il était numéro 2. Moi, après avoir décroché le col tricolore, j'étais numéro 3. En toute logique il est passé numéro 1 et je suis devenu son adjoint. Nous avons donc pris à deux les commandes des cuisines avec une répartition du travail qui nous allait bien. Moi j'avais 25 ans, je n'avais pas forcément envie d'aller vers un côté administratif. Lui au contraire, à 50 ans passés, il voulait s'éloigner des cuisines et s'occuper un peu plus de la partie gestion. On a formé un binôme formidable pendant près de dix ans. Bernard est une personne fantastique, tant sur le plan professionnel qu'humain. Si ça n'avait pas été lui, je serais probablement parti. Il m'a connu gamin, il a suivi toutes les étapes de ma vie. Outre la cuisine, j'ai appris à ses côtés à être chef, à diriger une cuisine. Lorsqu'il est parti en 2013 et que je lui ai succédé, j'étais déjà dans les faits au cœur du sujet.



► Chef à l'Élysée, en quoi cela consiste-t-il concrètement ?

Le maître mot, c'est qu'on ne s'ennuie pas. Il n'y a pas de journée type à l'Élysée. On gère une brigade d'environ une trentaine de personnes et on s'occupe de tout ce qui concerne le président de la République, officiel comme privé, du petit-déjeuner au dîner. Il y a des repas durant lesquels il est seul, d'autres où il y a 300 ou 1000 convives. Cela peut être des dîners d'État, des réceptions comme les remises de décorations, les cocktails, les buffets... Mais aussi, les mariages, les baptêmes ou autres. On s'occupe également des personnes qui travaillent pour le cabinet présidentiel. Sans oublier les déplacements avec les repas dans l'avion voire sur place si besoin. Cela peut être par exemple le Noël des troupes ou encore des tournées à l'étranger comme sous Jacques Chirac qui se déplaçait à chaque fois dans 3 ou 4 pays de suite. Pendant 25 ans, j'ai préparé entre 90 et 95 000 couverts par an, en tout genre !

► Quelle relation entretient le chef des cuisines avec les chefs d'État ?

Le chef de cuisine est l'un des plus proches collaborateurs du président de la République. Celui-ci fait appel à vous au moins deux fois par jour. Vous lui proposez des menus, ou bien à la première dame lorsqu'il y en a. Vous pouvez échanger avant ou après le repas et êtes à sa disposition lorsqu'il veut vous voir. Et puis vous êtes également présent dans des moments privés. Moi j'ai suivi des présidents à Brégançon, à La Lanterne, en Corrèze, au Touquet. Vous êtes là à Noël, au Premier de l'an. Vous vivez une vie au plus près du chef d'État, donc des liens se tissent forcément...

► Vous êtes resté 25 ans à l'Élysée, si vous deviez retenir quelques temps forts, lesquels citeriez-vous ?

C'est difficile de répondre, il y en a énormément. À titre personnel, la remise de la médaille de « Meilleur Ouvrier de France » par le président Jacques Chirac en personne reste très important. Et puis j'évoquerais également les rencontres avec les chefs d'État. Notamment, celle avec la reine d'Angleterre, parce qu'elle n'est pas un chef d'État comme les autres et que j'ai eu la chance à cette occasion d'être reçu à Buckingham Palace. Ce sont des moments de vie uniques, et qui font que le poste de chef de l'Élysée ne ressemble à aucun autre. J'ai adoré assumer cette fonction durant 25 ans. J'y ai apporté ma pâte, en mettant par exemple en avant les producteurs, et les produits français, ce qui se faisait moins avant parce que c'était moins d'actualité. En prenant également en compte l'impact environnemental, sociétal ou bien de santé de l'alimentation. Bien qu'ancré dans l'Histoire, l'Élysée n'est pas coupé de son temps.

► En 2021, vous avez quitté l'Élysée pour devenir « Ambassadeur de France de la Gastronomie »...

Un matin, je suis allé voir le Président Macron pour lui annoncer que j'allais partir. Après 25 ans à travailler avec passion sept jours sur sept, avec très peu de repos, j'étais arrivé au bout d'une histoire personnelle, je ressentais le désir de faire autre chose. J'avais reçu des propositions dans le privé, pour du conseil. Le Président m'a alors proposé cette nouvelle mission d'ambassadeur et je me suis dit qu'à travers ce rôle, je pourrais continuer à faire ce que j'aime, c'est-à-dire servir la France, la gastronomie, les producteurs, les distributeurs, les artisans, mais autrement. J'ai accepté volontiers !

Remise Légion d'Honneur par Jacques Chirac - 2004 © RS G.Gomez



Chef auprès de Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande (ici), Emmanuel Macron © RS G.Gomez



Avec le Président Macron et les meilleurs apprentis de France 2024 © RS G.Gomez



Représentant personnel du Président Macron © RS G.Gomez



► En quoi consiste exactement cette nouvelle mission ?

Elle est très large et variée. C'est une mission inédite, dont nous avons défini le sens et les contours ensemble avec le Président. Elle se construit au fur et à mesure autour de deux volets majeurs. D'un côté, je suis ambassadeur de France. C'est un rôle d'ambassadeur thématique, je dépends du Quai d'Orsay où j'ai mon bureau ainsi que mes équipes et je m'occupe du rayonnement de la gastronomie française dans le monde. Cela peut-être à travers des événements, des associations, tout ce qui peut faire que la gastronomie française et ses différents acteurs, au sens large, rayonnent. Le second volet, c'est celui de représentant personnel du président de la République. Dans ce cadre, je suis en contact direct avec tous les acteurs du monde de la gastronomie, des producteurs aux artisans en passant par les industriels de la mécanisation des déchets. Je récolte les problématiques et solutions proposées par les acteurs du terrain pour ensuite les faire remonter directement au président, comme un canal de communication privilégié.

► De quelle manière la gastronomie française est-elle perçue dans le monde ? Est-ce toujours une référence ?

Absolument. La question de savoir quelle est la meilleure gastronomie mondiale n'est un sujet que pour les Français. Pour tous les autres pays, même les grandes gastronomies comme l'Italie, la Chine, le Japon ou le Maroc, il n'y a pas d'hésitation, la gastronomie française est la première au monde. Je ne connais pas un chef japonais qui ne se soit pas formé en France ou au côté d'un chef passé par la France. Il existe à l'étranger une véritable reconnaissance voire une attente concernant l'expertise française. C'est d'ailleurs pour cela que le Président a souhaité créer le poste que j'occupe. La gastronomie et l'alimentation sont des sujets importants, qui parlent de nous, de notre culture, de notre économie. Ils font partie de cette diplomatie douce, « soft power » en bon français, qui permet d'aller convaincre nos partenaires partout dans le monde grâce à un savoir-faire unique et reconnu.

► Vous êtes invité d'honneur des « Étoiles de Mougins », que cela représente-t-il pour vous ? Comment définiriez-vous ce festival ?

J'en suis tout d'abord très reconnaissant et honoré. Ce sera une première participation pour moi, et j'ai toujours grand plaisir de participer à ce type de manifestation, parce que cela me permet, une fois de plus, d'aller à la rencontre de celles et ceux qui font la gastronomie, mais aussi du public. Et puis les Etoiles de Mougins, ce n'est pas n'importe quel festival ! Il est reconnu à travers le monde, je rencontre de nombreux chefs à l'international, notamment au bord de Méditerranée, qui le connaissent ou y ont participé. On voit que tout y est fait pour fédérer et créer une bonne ambiance. C'est une belle mise en avant de la gastronomie.

► Lors du festival, vous dédicacerez également vos différents ouvrages. Cette notion de partage et de transmission par l'écrit est importante pour vous ?

Oui bien sûr, j'aime transmettre aux nouvelles générations de cuisiniers ainsi qu'aux amoureux de la gastronomie française. Il y a également une dimension caritative, car l'intégralité des bénéfices des ventes de mes livres revient à des associations, notamment en faveur de mon engagement au côté de la Fondation « École de Félix » qui scolarise à Madagascar des enfants issus de milieux plus que défavorisés, où, parfois, le mot « école » n'existait même pas. Pour qu'en 3e certains de ces élèves puissent prendre la voie de la gastronomie, nous avons créé des Instituts d'Excellence Culinaire. Quand on a eu la chance de réussir un minimum ou tout simplement de pouvoir manger à notre faim, je trouve que cela a du sens d'aider d'autres personnes qui n'ont pas cette chance-là. Et puis cela correspond aux valeurs de la République et de la France que je sers depuis plus de 25 ans.



