

VIVRE SES RÊVES

Aux fourneaux d'un chef étoilé

La restauration, c'est sa passion depuis toujours. Edith Weill a ouvert autrefois un établissement avec son mari et à 55 ans, passé un CAP de cuisine! À 76 ans, elle vit une nouvelle expérience en participant, le temps d'un déjeuner, au service d'une grande table parisienne, sous la tutelle d'un chef bienveillant. La cerise sur le gâteau!

GUILLAUME LE NAGARD



Je vais essayer... » La voix d'Edith Weill, 76 ans, est encore timide. Le chef étoilé Alan Geaam, tablier blanc immaculé, barbe au cordeau et sourire chaleureux, vient de lui proposer de lever les filets d'un turbot: une tâche délicate, sur un produit de luxe. Tous deux se tiennent ce matin-là dans la petite salle du restaurant gastronomique du chef franco-libanais, qui porte son nom, près de la place de l'Étoile à Paris. Edith est arrivée la veille, du béguinage proche d'Agen où elle vit: « Je suis passionnée de cuisine du monde, explique-t-elle. Dans mon habitat collectif, qui dispose d'espaces communs, je cuisine souvent pour les autres résidents. » Ses derniers menus: un couscous et un plat mexicain.

De la salle luxueuse aux accents clairs – moquette épaisse, tables aux lourds plateaux de marbre, banquettes ondulées couleur sable –, ils peuvent voir la cuisine par le passe-plat. La brigade de trois cuisiniers s'y affaire déjà pour le service du midi. Car c'est bien dans des conditions réelles qu'Edith va rejoindre ce ballet parfaitement réglé propre à la haute gastronomie. La voici maintenant devant le plan de travail en inox, mandoline à la main, pour détailler des lamelles de courge butternut. Le chef, à côté d'elle, rectifie la position. Et les fines feuilles orangées s'alignent sur la planche à découper. Elles

viendront envelopper une quenelle où s'équilibrent noix, dattes et échalotes avec une crème de sésame. Edith apprend à façonner ces petits rouleaux dans un film alimentaire qui sera poché brièvement. « Je suis impressionnée par le nombre d'ingrédients et la minutie dont il faut faire preuve, s'étonne-t-elle. Comme si je créais une sculpture. » Et le spectacle continue: elle passe son rouleau au chalumeau avec le chef Geaam, puis le nappe d'une mousse de céleri citronnée à l'aide d'un siphon puis le parsème de fleurs bleues comestibles. « Quelle sophistication! Quand je pense que je n'en ai fait qu'un! »

Mais que fait Edith peu avant le coup de feu dans la cuisine d'un restaurant étoilé? Elle vit son Rêve de seniors, une opération lancée par un collectif d'entreprises, qui permet à des personnes de plus de 60 ans de réaliser un projet hors norme (*lire encadré ci-contre*). « J'ai été sensible à cette démarche, explique Alan Geaam. La cuisine est pour moi une histoire de partage et de transmission, c'est ce que je souhaite mettre en avant dans mes restaurants. » Le chef franco-libanais, de plus en plus connu pour sa cuisine inventive et raffinée, a lui-même toujours cru à son rêve. Il est arrivé

BERTRAND DESPREZ





Pas de répit pour Edith lors du rush en cuisine! Enfin, juste le temps d'une photo avec le chef étoilé Alan Geaam. Un sacré souvenir!

en France à 24 ans en fuyant la guerre civile dans son pays. Il ne maîtrisait pas la langue et n'avait jamais pris de cours de cuisine. Il travaille d'abord dans le bâtiment et fait la plonge chez un traiteur libanais. Qu'il est un jour amené à remplacer au pied levé. Puis il gravit en autodidacte les échelons de la hiérarchie culinaire, travaillant dans plusieurs restaurants avant d'ouvrir le sien en 2007. Il obtient une étoile en 2018 pour un deuxième établissement, celui où il a accepté d'accueillir Edith.

Son rêve à elle vient de loin aussi. Il a traversé une vie pleine de rebondissements. « Dès l'âge de 14 ans, j'ai décidé d'ouvrir un restaurant », assure-t-elle. Elle patiente d'abord dans une agence de publicité parisienne, puis profite d'un licenciement collectif pour se former à la gestion dans la restauration. Durant son stage, elle rencontre son mari, et son futur beau-frère qui est chef. Le trio part à Manosque, dans les Alpes-Maritimes, pour rénover entièrement un local et ouvrir sa table. « Nous proposons ce qu'on appelait à l'époque une "nouvelle cuisine", dans le sillage de Michel Guérard, en y ajoutant un accent provençal, précise Edith. Mon beau-frère était aux fourneaux,

mon mari à la gestion et moi en salle. » L'aventure dure huit ans, au terme desquels le couple juge les contraintes de la restauration peu compatibles avec leur vie de famille : ils ont désormais deux enfants. Ils repartent tous à Paris, où son mari trouve un emploi dans les ressources humaines, tandis qu'elle progresse dans l'organigramme d'une société d'intérim, jusqu'au siège. Où elle finit par s'ennuyer. Elle la quitte quelques années avant la retraite et passe un CAP de cuisine, « au milieu de jeunes de 16 ans qui se demandaient un peu ce que je faisais là ! ». Des enseignements qu'elle n'aura finalement pas l'occasion de mettre en pratique professionnellement.

Aujourd'hui, ce sont les résidents de son béguinage du Lot-et-Garonne qu'Edith régale régulièrement. Après son passage en cuisine chez Alan Geaam, elle a bien sûr été invitée par le chef au service du midi qui a apprécié le dressage des assiettes, version haute gastronomie : « Il y a beaucoup d'élégance et un peu de mise en scène », se réjouit-elle. Elle a refait les rouleaux pochés, en y apportant son inspiration personnelle. « Le chef m'a dit : "Edith, je te transmets ma recette, mais surtout réalise ta propre création sur cette base." » De la papaye verte pour envelopper une farce de crevettes, citronnelle, menthe et avocat ; le tout, dans une présentation de palace. Le rêve d'Edith devenu réalité met l'eau à la bouche. ●

VOUS AUSSI, VOUS VOULEZ RÉALISER UN RÊVE ?

Rêves de seniors est une opération réservée aux plus de 60 ans lancée par Silver Alliance, un collectif d'entreprises « au service du bien-vieillir ». Pour y participer, il faut déposer son rêve sur le site dédié. Il sera peut-être choisi par un comité de sélection qui se réunit tous les six mois. Quatre catégories sont proposées : une activité sportive, une activité culturelle, une rencontre avec une célébrité, un projet entrepreneurial. Exemples vécus par ces chanceux : rencontrer Thomas Pesquet, échanger avec Michel Drucker, voler avec des oies ou sauter en parachute à plus de 80 ans. L'opération est prise en charge financièrement, excepté les frais annexes (déplacement et hébergement éventuels). G. L. N.



revesdeseniors.fr

