



CHRISTIAN LE SQUER, ÉTOILES DE BREIZH

LE CHEF DU CINQ,
AU PALACE PARISIEN
LE GEORGE V, CÉLÈBRE
20 ANS DE TROIS ÉTOILES
MICHELIN, TOUT EN
SUPERVISANT LES CARTES
D'UN GROUPE HÔTELIER
BRETON. **PAGE 28**

SEBASTIEN SORIANO/LE FIGARO ; FELIX VRATNY/AD VITAM ; ANNE-EMMANUELLE THION/LE CINQ



L'ÉVÉNEMENT



Le chef 3 étoiles
Christian Le Squer,
dans les cuisines
du Cinq.

CHRISTIAN LE SQUER, LE BRETON QUI DURE

AURÉOLÉ DE TROIS ÉTOILES DEPUIS VINGT ANS, LE CHEF DU CINQ (HÔTEL GEORGE V, À PARIS) CULTIVE AUSSI SES RACINES ARMORICAINES EN ASSOCIATION AVEC UN GROUPE ANCRÉ DE L'ILLE-ET- VILAINE AU FINISTÈRE

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland@lefigaro.fr

Il faut toujours se méfier d'un homme qui vous dit : « *Je suis né heureux.* » Généralement, quelques minutes plus tard, il fond en larmes dans vos bras, sous le poids de ses névroses. Pas Christian Le Squer. À 59 ans, il semble réellement heureux de la tournure que sa vie a prise, de ses vingt ans de 3-étoiles, de l'achèvement reconnu de sa cuisine.

Comme son nom l'indique, le chef du Cinq, restaurant du palace parisien George V, est breton. Le petit gars né à Hennebont (Morbihan) a grandi au bord de la ria d'Étel. Père menuisier-ébéniste, mère au foyer « *et au jardin* », une sœur, un frère. Né heureux, donc, nourri « *sainement* » mais sans épiphanie gastronomique. C'est en mer, à bord d'un bateau de pêche armé par son oncle où il joue le moussaillon durant un été, que l'adolescent découvre, à 14 ans, la magie des fourneaux : « *Je restais avec le cuisinier. On mangeait toutes les quatre heures, à chaque levée de filet. J'étais en admiration, chez moi on ne savait pas mijoter.* »

Aujourd'hui, il sait. Patron de l'im-

mense cuisine du Cinq, il dirige une vingtaine de personnes par service et envoie des plats magnifiques, tarifés façon palace (menu à 490 € hors boisson). Lait d'oursin, chou-fleur, gnocchi soufflés, mousseline de saint-jacques; tagliatelle de seiche, lait de caviar; spaghetti debout en gratin, truffe, jambon, champignons; givré laitier au goût de levure... Les assiettes de « CLS » ont souvent le goût de l'iode, toujours des saveurs nettes, un allant aussi irrésistible qu'une marée d'équinoxe.

L'ancien (bon) élève de l'école hôtelière de Vannes, qu'un accident grave a failli priver de palais, n'a pas connu un décollage fulgurant. Il est arrivé à Paris sans autre contact que celui de la Mutuelle des cuisiniers, rue Saint-Roch, qui lui trouve une place au PLM Saint-Jacques, un hôtel de congrès près de la place Denfert-Rochereau. À cette époque, il ne fait « *que des plateaux de fruits de mer et des avocats vinaigrette* ». Ce n'est qu'à l'occasion de son service militaire que Christian Le Squer se frotte pour la première fois, au mess du Cercle national des armées, à la grande cuisine, celle des beaux produits, des dressages savants, du service en fanfare.

Il a toujours soif d'apprendre. C'est

un bossueur - « *en Bretagne, on accorde une valeur très importante au travail* ». Il tente le concours de meilleur ouvrier de France en 1993, mais le rate. « *Il n'a pas eu de chance, à cause du trac il a salé sa Tatin au lieu de la sucrer* », soupire son grand copain et alter ego du Bristol, Éric Frechon - lequel a, lui, surmonté le stress et décroché le titre. Puis l'ancien moussaillon est allé étudier les accords mets et vins parfaits à l'école Senderens (Lucas-Carton), les classiques à la française au cours Deligne (Taillevent), l'esprit palace à l'institut Legay (Ritz), avant de décider, à 32 ans, de se lancer comme chef. Ce fut au Café de la Paix et cela fonctionna plutôt pas mal : première étoile en 1996, seconde en 1998. L'année suivante, l'homme d'affaires gastronome Jean-Marie Messier le pousse à remplacer Ghislaine Arabian, qui quitte le Pavillon Ledoyen, sur les Champs-Élysées. 2002 : la troisième étoile le consacre, à 39 ans.

D'un naturel discret

Il revend ses parts en 2014 pour rejoindre le George V, qui ne dispose à l'époque que d'une seule table, doublement étoilée - il y en a aujourd'hui deux autres, L'Orangerie et Le George, grati-

fiées chacune d'un macaron. Comme il arrive en novembre au palace du groupe Four Seasons, c'est-à-dire trop tard pour l'édition 2015 du Guide Michelin déjà bouclée, il ne récupère officiellement sa troisième étoile qu'en 2016. Mais qui oserait dire qu'il l'a perdue pendant 365 jours ?

D'un naturel discret, peut-être plus doué au bien cuit qu'à l'oral, Christian Le Squer ne cède pas tout de suite, contrairement à beaucoup de ses pairs, aux sirènes de la communication. Un coach lui met le pied à l'étrier des réseaux sociaux et de la jouissance de soi. « *Cela m'a plu, avoue le chef sans fausse pudeur, et m'a fait naître dans la vie parisienne. De nos jours, les clients veulent savoir qui signe le menu, y compris dans les palaces.* » Au George V, il rencontre un homme qui va devenir un précieux complice : Éric Beaumard, le chef sommelier. « *Au départ, c'était un mariage imposé, sourit ce dernier. Mais entre nous, ça a collé instantanément et ça continue !* »

Pas qu'au Cinq, d'ailleurs, dans la cave phénoménale duquel Beaumard déniche des flacons fracassants pour épouser la cuisine de son camarade - oh, ce Clos Rougeard 2013 avec le bœuf wagyu, champignons fermentés, pétales de mozzarella ! Comme s'il s'en voulait d'avoir tourné le dos au gamin de la ria d'Étel qu'il était avant les avocats vinaigrette, Christian Le Squer s'occupe désormais de plusieurs tables en Bretagne. Il a fait affaire avec Pierre Ruello, patron du groupe familial ancré dans la péninsule armoricaine Ar Collection, aux standards très éloignés des normes transcontinentales de Four Seasons.

Des tables du bout du monde

L'aventure commence en 2019 à la gare de Rennes, avec la création du paris-brest by Christian Le Squer. « *Je cherchais un chef breton, explique Pierre Ruello. J'en ai vu quelques-uns mais quand j'ai rencontré Christian, dont je n'avais encore jamais goûté la cuisine, ça a matché tout de suite.* » Le 3-étoiles du Triangle d'or coiffe une toque inattendue de chef de gare et élabore une carte à la fois détonante et très abordable avec, par exemple, asperges blanches grillées, coques et couteaux, lieu jaune poché au lait ribot, paris-brest

« contemporain » : à des années-lumière de l'antique sandwich SNCF. Benjamin Le Coat, formé au Cinq, assure au passe, Éric Beaumard garnit le cellier. Les clients rennais viennent en nombre, au point que le restaurant de la gare est élevé à la dignité de bistrot de quartier.

L'empire Ruello s'étend rapidement (*lire ci-contre*) avec la reprise et la rénovation de plusieurs hôtels-restaurants de taille et de standing (3 étoiles) **modérés, mais admirablement** situés. Chaque carte est différente, toutes sont élaborées sous la supervision active de Le Squer, avant d'être confiées à des chefs talentueux. Et partout, on se régale de palourdes farcies, de fruits de mer, de sole grillée ou de ceviche de maquereau.

« *Je me mets à la place du client, je me demande ce que je voudrais manger, moi, ici* », explique le chef. Pierre Ruello est impressionné par « *le palais extraordinaire* » du Morbihannais, de sa capacité à déguster, rectifier, améliorer - « *il voit tout, c'est un scanner* ». Comme les deux Éric, Beaumard et Frechon, le directeur du groupe Ar Collection salue « *la générosité* » d'un cuisinier globe-trotteur « *jamais avare de son temps ni de son talent* ».

Parmi ces tables du bout du monde, l'une se hisse à un niveau de compétition : le Moulin de Rosmadec, à Pont-Aven (Finistère). Poussé par Le Squer, épaulé par un directeur-sommelier formé à l'école Beaumard, Cédric Bilien, le jeune Sébastien Martinez entraîne les admirateurs de Gauguin, de Jean-Pierre Marielle ou tout simplement de la bonne chère dans un périple gastronomique étourdissant. Araignée de mer, sorbet oursin, bisque et mayonnaise; moules, tuiles de sarrasin, lait ribot, piment vert; saint-pierre vapeur, épinard, cresson... Les plats sont portés par une maîtrise bluffante des cuissons, des températures, des textures. Des sauces formidables de gourmandise, avec du rab en cassolette, font le reste. Une étoile brille déjà sur ce moulin - Le Squer a l'élégance d'en laisser tout le mérite à Sébastien Martinez et de ne pas l'ajouter à son palmarès personnel -, ce n'est qu'un début.

Christian Le Squer est marié depuis 1987 avec une cosmétologue. Ils ont un fils aventurier, qui vit au Kirghizistan, parle mille langues et fait beaucoup de vélo. Une fille qui, avec son compagnon, vient d'ouvrir une « *boulangerie urbaine* » à Paris (Frappe, au 7, rue Sedaine, 11^e). Il ne l'avait même pas remarqué : l'hôtel-restaurant La Vallée, qui vient d'inaugurer sa nouvelle carte signée Le Squer, se situe, à Dinard... avenue George-V. La boucle est bouclée, qui ne demande qu'à s'élargir : la Bretagne est si grande, si belle et, comme disait un humoriste, « *si près de la France* ». ■

La galaxie Le Squer

