



## **Michel Sarran extrait du Grand Dictionnaire des Cuisiniers**

**Michel Sarran est né le 18 avril 1961 à Nogaro dans le Gers.**

**Presqu'un quart de siècle déjà en ce mois de juin 2019 que Michel Sarran s'est installé dans cette maison de ville chaleureuse à Toulouse où deux étoiles brillent depuis 2003 !**

### **Le secret de sa réussite?**

« Il faut toujours croire en soi et en son histoire. Je parle toujours de D.R.H : discipline, rigueur, humilité. C'est essentiel car cela demande beaucoup de travail et de sacrifices. Il faut se donner les moyens de mettre les chances de son côté. Il faut se battre et on finit par trouver quelqu'un à l'écoute ».

Les Gersois et les Toulousains connaissaient ce cuisinier discret et talentueux. Mais son arrivée en pleine lumière par le biais de l'émission **Top Chef sur M6** dont il est jury, ont fait connaître au plus grand nombre ce cuisinier doublement étoilé, qui aime marier saveurs d'ailleurs et produits de son département natal.

« Les associations improbables de goûts que je propose sont là pour procurer le grand frisson » dit-il volontiers. Et l'on découvre alors le suprême de volaille landaise poché au citron confit et ras el hanout nappé d'une crème onctueuse aux écrevisses ou son bar au caviar d'Aquitaine accompagné d'un bouillon d'algues aux légumes croquants et d'un riz parfumé à l'eau de rose. « Autant d'associations qui invitent au voyage en faisant convoler plaisir et sensualité » s'enthousiasme un jour le journaliste Philippe BOÉ.

À vingt ans, l'âge de la maturité, Michel Sarran décide d'abandonner ses études de médecine pour se lancer en cuisine. On peut facilement imaginer que l'influence maternelle a joué un rôle dans ce choix tardif : Pierrette Sarran, sa mère, tient alors l'Auberge du Bergerayre à Saint-Martin d'Armagnac dans le Gers. Elle l'encourage et le voilà commis. Un jour, elle est éblouie par la cuisine du Juana où un chef talentueux se révèle : **Alain Ducasse**.

Elle plaide la cause de son fils : après un passage au Bacon à Antibes, il intègre à 23 ans la brigade du Juana. « J'étais considéré comme l'intello de la cuisine. J'ai pris quelques engueulades en direct et ça m'a beaucoup aidé ».

Le voilà à Eugénie-les-Bains chez **Michel Guérard**, puis à Joigny chez **Jean-Michel Lorain**. Nourrit du talent de ses aînés, il rêve d'avoir un jour sa propre maison. Chose faite en 1995 : il s'installe à Toulouse, boulevard Armand Duportal, dans un restaurant auquel il donne son nom et dont il confie la décoration à son frère Patrick. Tout va vite : une étoile en 1996 où il apparaît dans le guide, une deuxième en 2003. À Toulouse, ils sont peu à avoir obtenu pareille distinction. Après Lucien Vanel (décédé en 2010), qui a montré la voie dans son restaurant éponyme, seul Dominique Toulousy aux Jardins de l'Opéra a pareillement été récompensé.

# « Sur le plan de la créativité, c'est Michel Guérard qui m'a le plus marqué.

Entre 1972 et 1978, il a décoiffé tout le monde. La cuisine minceur était un véritable bouleversement, une vague forte de novation. Il a fait beaucoup avancer la cuisine, tout en étant devenu aujourd'hui un classique. J'ai appris chez lui cette réflexion précédant les mises au point de la recette. Lorsqu'il arrivait pour un essai, son idée était déjà juste. J'ai été impressionné par son talent et son intelligence »

« Si la cuisine était nobélisable, Michel GUÉRARD serait notre premier prix Nobel »

« Je veux que ma cuisine ait du goût, titille et chatouille le palais et si elle peut créer des émotions, alors mon but est atteint et le plaisir partagé »

« Nos clients viennent parfois de très loin pour goûter notre cuisine et cet honneur qu'ils nous font, nous ne devons jamais le banaliser. Nous n'avons pas le droit de les décevoir »

« En amour, la passion c'est dévastateur. En cuisine, c'est pareil, c'est un peu de joies et beaucoup de souffrances. La cuisine, c'est mon métier »



Michel Sarran, Philippe Etchebest, Hélène Darroze, Jean-François Piège, et Stéphane Rotenberg   Stephane DE BOURGIES /M6

## TOP CHEF ET LES FEMMES...

Membre du jury de « Top Chef » - dans lequel figure également Hélène DARROZE, Michel SARRAN a récemment accord e une interview   MELTY. Il donne sa vision des choses et indique pourquoi, selon lui, il y a peu de femmes dans l'émission

En 10 ans, Top Chef a permis de faire sortir de sacr es candidats. Que ce soient les gagnants, ou même ceux  limin es les premières semaines, quasiment tous sont parvenus à ouvrir leur restaurant ou travailler avec les plus grands. En revanche, une question revient chaque année: pourquoi il y a-t-il si peu de femmes dans l'émission ?

Le membre du jury de Top Chef 2019 a simplement expliqu e que la proportion de femmes présentes dans l'émission, correspondait à la réalité de leurs brigades dans la vie de tous les jours : « C' est une question récurrente dans le programme, mais en réalité, la proportion de femmes dans le programme correspond à la réalité de nos brigades dans la vraie vie. Ce qui est sûr, c' est que les candidates

qui sont présentes cette année ont un sacré niveau. »

Par la suite, il explique comment il constituait ses brigades au cours du tournage : « Pour constituer nos brigades, il y a deux épreuves pendant lesquelles les candidats nous montrent ce qu'ils savent faire. Mais on fait notre choix sur très peu d'informations finalement. Évidemment, il n'y a pas que le cuisinier qui entre en jeu. Top Chef c'est une expérience humaine, c'est une émission où il y a de vraies valeurs, où on voit des jeunes respectueux qui s'investissent dans un beau projet. »

Cela fait maintenant plusieurs années que Michel SARRAN donne des conseils et juge les candidats du programme. Pourtant, le membre du jury de Top Chef 2019 a assuré qu'au début, il n'était pas vraiment emballé à l'idée de venir dans l'émission:

« Je ne regardais pas Top Chef à l'époque. En tant que cuisinier, quand on veut se divertir, on ne regarde pas vraiment d'émission de cuisine. C'est vrai qu'au début j'avais peur, je ne savais pas trop comment appréhender le projet. C'est vrai que les émissions de télé-réalité, ça faisait un peu peur, je craignais que les résultats soient falsifiés. Mais heureusement dans Top Chef, rien n'est faux. »

**Un article signé par Jean-François Mesplède extrait de son « Grand dictionnaire des Cuisiniers et Cuisinières »**

GRAND  
DICTIONNAIRE  
**DES CUISINIERS &  
CUISINIÈRES**

ÉDITIONS PAGE D'ÉCRITURE

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE