

LE TEMPS

Société

Gastronomie vendredi 12 avril 2013

La cuisine du pouvoir

Véronique Zbinden

François Hollande, qui a repris quelques kilos depuis sa campagne, a fait revenir le fromage, abandonné par Sarkozy. Cela suffira-t-il à amadouer les chefs d'industrie européens? (N.D)



Que mangent les grands de ce monde? Chef exécutif au Bellevue Palace à Berne, Gregor Zimmermann est chargé des trois déjeuners de travail hebdomadaires du Conseil fédéral. Il fait partie du très sélect Club des chefs des chefs, dont les membres veillent sur les menus des puissants. Il distille ses confidences

- [Dans l'assiette de François, Nicolas, Angela...](#)

Anchois de tamarins, consommé Alexandra, sot-l'y-laisse Demidoff, omble à la livournaise, faux-filet à l'hôtellerie, chartreuse de ris de veau, poularde rose de mai, sorbet au champagne à la framboise, noix de veau poêlées, salade de pommes de terre à la parisienne, cœurs d'artichauts grands-ducs, bananes à la Bourdaloue, croquettes de camembert, bombe glacée dame blanche... Treize plats, treize, avec décorum, tralala et pièces montées, un banquet royal sous le signe d'Escoffier pour marquer le centenaire du Bellevue Palace, à Berne. Treize plats pour une bombance Belle Epoque dans la plus pure tradition de la grande cuisine française: c'était le 22 mars dernier, lors de la Nuit des musées, un festin en hommage à Auguste Escoffier, «roi des cuisiniers et cuisinier des rois». Un festin qui ne se tenait pas au Bellevue par hasard...

Sis à côté du Palais fédéral et propriété de la Confédération, ce cinq-étoiles est l'hôtel officiel du gouvernement helvétique; depuis son ouverture en 1913, ses 128 chambres luxueuses, dont quelques suites

blindées, ont vu défiler des chefs d'Etat, dignitaires et diplomates innombrables; Elisabeth II, Nelson Mandela, Fidel Castro, Juan Carlos, Jacques Chirac, l'empereur Akihito ont, dans le désordre et parmi d'autres, fait causette sous les lustres Belle Epoque et les dorures du Salon d'honneur; les espions de John Le Carré et d'autres, moins romanesques, ont descendu à son bar des hectolitres de dry Martini; Salon Lafayette, des traités ont été signés, d'invisibles cadeaux échangés. En sous-sol surtout, en coulisses de tout cet appareil, c'est dans les cuisines du Bellevue qu'ont été élaborés les menus, les en-cas et les cocktails, les dîners officiels et les festins servis à tous ces maîtres du monde.

Gregor Zimmermann, chef exécutif du grand hôtel bernois, veille sur ces coulisses bourdonnantes; il est chargé des trois déjeuners de travail hebdomadaires du Conseil fédéral comme de ses réceptions officielles; à ce titre, le quadra bernois fait partie d'un des clubs les plus singuliers qui soient. Le CCC (sigle aux allures de société secrète pour Club des chefs des chefs) réunit les cuisiniers personnels en exercice des chefs d'Etat ou, à défaut, les chefs en charge des réceptions officielles.

Créé de manière informelle en 1977 chez Paul Bocuse par une poignée de maîtres queux complices, le CCC compte désormais une quarantaine de membres, de la Russie à la Thaïlande et de Pékin à Varsovie – dont une unique femme, Cristeta Comerford, qui fait partie de l'administration Obama.

Le défi, pour Gregor Zimmermann et son équipe, est notamment de faire sortir d'une même cuisine 1200 repas par jour, en moyenne, en haute saison, et des dîners de gala pour happy few, servir des burgers au bar et des chartreuses de ris de veau dans de la porcelaine de Langenthal, des pizzas pour le room service et des sorbets au champagne à la framboise dans le Salon royal. Résultat, une cuisine dans l'ensemble classique mais enlevée, verte et très soucieuse de santé.

L'objectif du CCC? «Promouvoir le patrimoine culinaire mondial et ses expressions régionales, mais aussi l'amitié et la solidarité entre les peuples», car, comme le résume son secrétaire et fondateur Gilles Bragard, «la politique divise les hommes, la table les réunit...».

Chaque année, un membre du club invite ses pairs, qui sont reçus à l'issue de leur séjour par le chef d'Etat. En 2012, placée sous le signe de l'amitié franco-allemande, les chefs furent successivement remerciés par Angela Merkel et François Hollande; cet été, le club sera à Washington où il s'associera à la croisade de Michelle Obama contre l'obésité. En mars dernier, le CCC s'est aussi rendu au Japon, organisant un dîner de gala pour venir en aide aux producteurs victimes de la catastrophe de Fukushima et convier de jeunes chefs japonais à des stages en Europe.

Depuis six ans qu'il officie au Bellevue, Gregor Zimmermann a ainsi eu l'occasion de prendre part aux visites organisées par ses collègues au Quirinal, à l'Elysée et au Kremlin, mais aussi à Berlin et Macau. «Chaque rencontre est une formidable occasion de réseautage», estime le chef alémanique.

«Quand nous recevons un chef d'Etat étranger, nos homologues nous renseignent sur ses goûts, ses allergies, ses préférences, un régime éventuel. Je n'hésite pas à composer la ligne directe de mes collègues pour leur demander si je peux ajouter de l'alcool dans un plat. De la gélatine? De la viande ou non? Des pistes pour glisser une petite attention dans les chambres où logeront les dirigeants...»

Pour composer les menus des réceptions officielles, Gregor Zimmermann soumet alors différentes propositions au service du protocole, qui fait suivre et, au bout de quelques allers-retours, le menu définitif lui revient, validé par le chef de service. Le mot d'ordre? Valoriser le patrimoine et les produits helvétiques dans la mesure du possible.

Recettes traditionnelles, interprétation moderne visant à montrer le meilleur de nos régions: légumes du Seeland, poissons des Trois-Lacs, viande du Simmental, fromages d'alpages. Gregor Zimmermann se souvient même avoir préparé une fondue pour une réunion ministérielle un peu particulière, au Bernerhof.

Quant aux boissons, jamais de champagne mais du Mauler, et des vins issus en principe du canton présidentiel.

Des exemples? Escalope et rillettes de sandre aux tomates roses de Berne parfumées aux coings; mousse et flan de truffes de Schwarzenburg servis au président de la République turque; un filet de veau du Simmental rôti au four, chartreuse de topinambours aux truffes, légumes du marché présentés au président hongrois, et abondance de desserts chocolatés...

Le quotidien du CCC est plus ou moins complexe selon les mœurs locales. Ainsi, au Kremlin, obsédé par la hantise de l'empoisonnement, tous les plats sont contrôlés et goûtés par un médecin militaire; chaque ingrédient, chaque produit est en outre pesé pour prévenir le vol et la corruption. Ce que mangent Angela, François, Barack et les autres, sinon? Quelques documentaires flous et un livre récent* donnent des indices, guère plus (lire ci-dessous). Pour ce qui est du Conseil fédéral, le mot d'ordre est à l'efficacité et à la légèreté: lors de ses séances hebdomadaires, il s'accorde une heure pour manger.

Les membres du CCC ont un devoir de réserve: «Nous communiquons très peu sur les préférences alimentaires des chefs d'Etat.» A juste titre, souligne Gilles Bragard: «Prenez la tête de veau. Du jour où l'on a su que c'était un des plats fétiches de Jacques Chirac, tout le monde s'est mis à lui en servir...»