



Amifontaine
**ÉMUS, ILS RETROUVENT
LEUR PONEY
VOLÉ IL Y A ONZE ANS**
PAGE 7



Cahier hebdo
Économie
Les Étoiles
de L'union
ont récompensé
l'innovation

lunion.fr

L'union

Laonnois
Les masques axonais
pénalisés par
la concurrence asiatique
PAGE 9

Politique
Xavier Bertrand
accepte de se soumettre
au vote des militants
PAGE 33



UN AXONNAIS CHEF À L'ÉLYSÉE

PAGES 2 À 5

Aurélien Laudy
Original de Vervins, Fabrice Desvignes officie aux fourneaux de l'Élysée depuis mars dernier. Il nous a ouvert les portes des cuisines présidentielles. « Chaque jour est un défi », dit-il.



PHILIPPE
WAGNER
philippe-wagner.fr
**100% INGRÉDIENTS
NATURELS**

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE | plus d'infos : www.mangerbouger.fr



Fabrice Desvignes, le chef axonais des cuisines de l'Élysée

Fabrice Desvignes, originaire de Vervins dans l'Aisne, est chef des cuisines de l'Élysée depuis mars dernier. Il nous a accueillis pour raconter son métier.



Dans cette grande salle souterraine, les cuisines de l'Élysée, chacun connaît sa partition. C'est une symphonie quotidienne de goût qui se joue. Aucune voix n'est particulièrement perceptible. Le silence assure à son buffet endimenté un mélange de bruits de cuisine. Ici, chacun connaît son rôle. Fabrice Desvignes explore des genres précis, il n'y a pas la peur d'oublier et regarder malin pour proposer et présenter des plats à la présidence de la République. Quel cheminement que celui de cet ancien apprenti d'Yverness qui s'élève dans le Nord, et se l'inspiration de ses parents, La Tour du Roy à Vervins ?

À l'heure de dévotionnel et d'élégance, il est parvenu à orchestrer la gastronomie du palais de l'Élysée. Chez nous, il est facile de retrouver ce qui s'exprime particulièrement dans l'âme, il est capable par là. Quand il franchit la porte du palais, chaque matin, son regard reste émerveillé et il y a d'autres cultures prestigieuses mais nous, nous représentons un pays. Tous les matins, j'arrive et je vois le drapeau tricolore qui flotte. Je trouve cette juste émotion. Mais cela demande beaucoup d'humilité, dit-il.

Chaque cuisinier est chargé d'une tâche précise. Des batteries de cuisiniers livrent le long d'un mur. La même spécialité cuite est visible au sommet d'étagères avec une rangée de vases ornés, légèrement alignés. Des crévettes, salades, légumes de Nouvelle-Calédonie sont disposés dans un plat. C'est la France espère qui a rendez-vous ici. Fabrice Desvignes en a pleines connaissances, même si le nom de Saint-Quentin reconnaît un attachement culinaire à sa région.

« La région des Hauts-de-France est un bon pourtour en bons produits, en primaires, en créatures. Fabrice Desvignes, chef de produits du Nord de la France, par exemple, la manœuvre des Hauts-de-France, le célèbre. Nous avons un producteur de légumes, de pommes. Nous récoltons d'habitude avec un atelier du Nord de la France, et pour le poisson avec Belgique. Ici



Le pâtissier s'ajoute à son travail, toutes les

une offre avec cette région. Mais nous travaillons avec les produits de l'ensemble de la France. Nous sommes la maison France. Le maraîcher est présent dans les plats. Pourquoi ? Nous réalisons une cuisine française et nous n'y sommes pas insensibles. Les goûts très français ne doivent pas être ignorés. Le maraîcher est crucial. C'est un peu compliqué, souligne le chef.

LES MARÉCHES TRANSCENDENT EN BIEN
Le chef se défend de préférer certains produits. C'est visuellement leur variété qui l'inspire. Il préfère d'ailleurs : « Il n'y a pas de produits préférés à partir du moment où ils ont une provenance 100 % française. Je travaille avec des producteurs locaux dans un rayon de 200 kilomètres de Paris. C'est assez compliqué pour moi. Nous faisons nos produits de saison. Nous faisons nos légumes. Nous sommes très fiers de nous faire. Si nous pouvons rendre des producteurs locaux, cela me comble très bien. »

« Chaque jour est un défi. Nous partons d'une page blanche écrite par nos soins »

axonais des cuisines de l'Élysée

Biographie

Le parcours d'un surdoué

Fabrice Desvignes est né le 29 novembre 1973 à Saint-Quentin. Il est le fils d'Alain Desvignes, qui tient un hôtel restaurant, La Tour du Roy à Vervins. Il est monté vers l'été à ses racines régionales. Très jeune, Fabrice Desvignes a choisi de devenir cuisinier. Il est allé à l'école hôtelière d'Yverness-sur-Meuse de 16 à 18 ans et a commencé à travailler avec ses parents à Vervins avant d'accepter des stages dans des tables réputées, chez Georges Blanc dans Paris et à l'hôtel Ritz à Paris. Dans le Progrès, Georges Blanc demandait Fabrice Desvignes comme à un jeune sérieux, consciencieux et appliqué. Je ne suis pas sûr que l'Élysée soit pour moi, dit-il.

C'est en 1999 que Fabrice Desvignes a pu quitter son pays natal pour rejoindre la présidence du Sénat. Une occasion pour lui de servir des repas pour de multiples personnalités et d'accompagner le généralissime par exemple Lucien, président du Sénat, lors de la fête et fine luncheon. Vers l'été 2000, avant son départ de l'Élysée, on lui a demandé d'accepter cette table d'une qualité exceptionnelle. Antoine Lefèvre, sénateur (Les Républicains), lui a demandé à Lyon, qui a bénéficié de la même expérience succulente, observe également. Les produits français et français français sont des atouts pour nos relations diplomatiques. Fabrice Desvignes a remporté le Baccalauréat de l'option mondiale de cuisine en 2007. Trois produits étaient imposés, le poulet de Bresse, le cèdre royal et le foie de Rousselle. Il est devenu meilleur ouvrier de France en 2015 grâce à son art de cuisiner le produit. Son parcours témoigne aussi d'une volonté de partager son savoir. Fabrice Desvignes a ainsi été professeur de cuisine chef fermier à Paris, un établissement géré par la chambre de commerce de Paris. Fabrice Desvignes soutient Guillaume Gomez en mars 2021 à la tête des cuisines de palais de l'Élysée. « Son poste prendrait tout d'abord importance dans le premier lieu de la République. » Une envie plus d'ouvrir à nouveau un espace de formation au monde à remonter Yves Daubigny. D'ailleurs, il est devenu une personnalité majeure de la gastronomie en France. Un job malin pour un chef qui aime ce qu'il fait chaque jour une trentaine de kilomètres.

Dessert Thierry de Lathauze-Parade
Photos Aurélien Lamy

Fabrice Desvignes veille à tout. Les desserts, une spécialité qui s'échappe pas au chef, sont réalisés à quelques mètres de lui. Dans une cuisine aussi vaste, il y a une multitude de couleurs qui s'affichent sur les plans de travail. Le usage des tables avec la tenue plus sombre d'un cake finement décoré. Chaque jour est un défi. C'est le métier qui veut cela. Nous ne préparons jamais la même chose. Nous partons d'une page blanche écrite par nos soins et raconte le chef.

La concentration de Fabrice Desvignes est importante même s'il réfléchit parfois des tâches simples comme composer des entrées. Chaque détail compte et participe à la réussite d'un mets. Il a définitif d'être tendu. « Surtout, nous, je suis pas l'impression de subir ce sentiment contradictoire. Ce que je veux, c'est mettre à la table de la République ce que l'on peut faire de mieux »

Derrière une large vitre, une petite boutique charnière est garnie de vertes plantations. Les cuisiniers viennent chercher des tomates, de la menthe, du basilic, du thym, de la sarriette. C'est un petit jardin luxuriant à portée de la main. Ce sont justement de petites touches de savoir qui permettent l'excellence. La tendance est aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire, selon l'Élysée. Les déchets sont répartis entre les repas de midi et du soir. Depuis novembre 2020, une jeune société, La Miel, récupère même les baguettes rissées pour produire de la bière. Les déchets sont réduits, les plats sont transformés par l'entreprise Moulins, située dans la banlieue parisienne en compost et brique. Les cuisines de l'Élysée composent bien des facettes. ■



Annie Desvignes : "Fabrice sait tout faire"

Le 1^{er} avril prochain, cela fera 70 ans qu'Annie Desvignes, la maman de Fabrice, âgée de 14 ans, maitresse des plats, s'y est consacré à l'âge de 21 ans à l'adoption des parents avec mes parents, dit-elle. Elle tient toujours son hôtel-restaurant, La Tour du Roy, à Suresnes dans l'Île-de-France. Annie Desvignes s'exprime sur le nombre de son fils Fabrice.

Vous êtes chef des cuisines de l'équipe de Fabrice en-Il pour vous un motif de fierté ?
Bien sûr.

Vous l'admirez ?
Oui, c'est un bonheur. Il sait tout faire. D'ailleurs, en lisant

les articles de presse qui lui sont consacrés, je vois bien que c'est une promesse de la gastronomie. Il est aimé de tout son entourage. Il a beaucoup de qualités. Il se remémore sur lui au service de sa passion.

Pour moi, Fabrice est le perfectionnisme en cuisine.

Vous préférez qu'il va particulièrement briller à l'équipe ?
Oui, il est discret. On le trouve le garçon qu'il fallait.

Quelles sont ses qualités ?
Il a les qualités de mon mari et de moi. Pour moi, c'était le perfectionnisme en cuisine. Lui, c'était un grand maître

d'hôtel connu dans tous les coins du monde. Nous avons toujours, surtout à Fabrice le sens du travail bien fait. Il a été bercé dès sa tendre jeunesse par la main de son père. Tout ce qu'il fait, il le fait avec son cœur. D'ailleurs, il avait une direction très d'un concours pour la participation de plusieurs. C'est un garçon qui ne se met jamais en valeur, comme moi, mais grâce depuis il a eu de nombreux et très bons travaux.

Pour vous, quelle est votre recette préférée de votre fils ?
Il fait tout faire. Il est très fier et passionné.

En bref

Le club des chefs des chefs

Le club des chefs des chefs a été créé par Gilles Bragard il y a une quarantaine d'années. Il a participé à cette rencontre en juillet. Le Président a mis au club de chefs de pointe dans et hors de nos frontières. Il n'y a pas de résultat en soi. Mais le club a permis à des chefs de se rencontrer. Nous sommes très fiers de vous avoir fait partie de votre travail de chef. C'est un honneur que nous pouvons partager avec Fabrice Desvignes.



Quelques chiffres

Dans un documentaire diffusé en 2020, Confidants de l'équipe de cuisine, réalisé par Nicolas Bessis, nous avons pu voir les cuisines de l'équipe de personnes pour servir 300 repas par jour en moyenne. Mais le Covid est venu nous empêcher de continuer. La pandémie a été très éprouvante avec cette composition, dans plus de 100 tables de René Coty pour tout aujourd'hui.



Dans les coulisses de l'Élysée



La vie au palais

C'est le couple présidentiel qui reçoit. C'est comme si vous étiez chef vous et que vous receviez quel qu'un d'important. Nous faisons un point régulier sur les menus avec les équipes du Président et de Brigitte Macron. Ils nous proposent des plats pour les personnes reçues par la présidence. Le Président et Brigitte Macron sont très attentifs à ce que les menus proposent des liens entre plusieurs cultures culinaires de pays concernés par des repas. La cuisine du palais n'est pas uniquement pour Monsieur et Madame mais aussi pour le personnel, la Garde républicaine, les militaires, et les pompiers de Paris qui y travaillent.

Nous sommes une maison très ouverte. Il est présent tous les jours et ne mange pas la même chose quotidiennement. Il reçoit la matinée au petit déjeuner. Entre 10h et 11h, il peut accueillir des personnes avec de la diplomatie, des petits déjeuners. Ensuite, il peut y avoir un cocktail, un déjeuner, une soirée de discussion. Le midi est toujours en mouvement. Il y a pas de journée type. Nous sommes capables de manger à ce type de rendez-vous. Nous sommes très souples. Nous pouvons préparer du sandwich et des plats plus élaborés.

Ancedotes

« J'ai eu à célébrer les dimensions culturelles et artistiques de la saison Africa2020, des artistes nigérian ont été mis à l'honneur. Nous avons donc proposé des touches africaines. Nous sommes allés chercher des épices de différents pays. Il y avait de la vanille haïtienne avec une sauce soja très spéciale par exemple. Le chocolat venait de Côte d'Ivoire. »

Touche personnelle

« Chaque chef met sa touche personnelle avec ses années. Nous disposons d'un protocole. C'est la cuisine française avec un service à la française. Il faut que le mets soit servi dans le plat que dans l'assiette. Le maître d'hôtel présente le plat et le convie au plat. C'est la base de nos traditions. C'est juste magnifique avec la participation de maîtres d'hôtel, d'une saucière, d'un légumier. La valetelle est au service de la production de Jervis et certaines pièces d'origine de Jervis. »

Champagne

« Le champagne n'est pas de mon domaine. Il y a une sommellerie qui vient chaque semaine réaliser les accords de plats avec le vin. »

En 2021, Emmanuel Macron, son épouse Brigitte et son épouse Brigitte Macron. Le Président et son épouse Brigitte Macron. Le Président et son épouse Brigitte Macron. Le Président et son épouse Brigitte Macron.



La recette du chef : croustis au maroilles, velouté de chou-fleur, jus de persil plat et crevettes grises

- Ingrédients pour 2 personnes
- 1 maroilles
 - 1 chou-fleur
 - 1 litre de fond de volaille
 - 150 g de crème
 - 600 g de chou-fleur japonais
 - 400 g de jaunes d'œufs
 - 1 litre de persil
 - 100 g de crevettes grises
 - 5 champignons
 - 300 g de poisses d'épand
 - sel fin
 - poivre du moulin

La recette

- Couper en dés le maroilles régulièrement.
- Passer deux fois dans la chapelure.
- Confectionner le velouté de chou-fleur.
- Faire quelques sautés de chou-fleur.
- Réaliser le jus de persil et d'ail.



Photo: Nicolas Bessis