

Cent trente ans après, la gastronomie au sommet

Philippe-Jean Catinchi

La magie des lieux joue-t-elle encore ? C'est rue de Vienne, à Paris, à l'ombre de la monumentale église Saint-Augustin, au style romano-byzantin qu'affectionnait le Second Empire, qu'officie désormais le chef cuisinier Mickaël Gaignon. Conçue comme un bâtiment de prestige au carrefour des boulevards Haussmann et Malesherbes tracés dans le quartier de la Petite Pologne, sous Napoléon III, cette église paroissiale avait une vocation exceptionnelle : sa crypte était destinée à servir de sépulture aux membres de la famille impériale.

C'est là, à deux pas du domicile de celui qui fut élu en 1927 « prince des gastronomes », le critique culinaire Curnonsky (1872-1956), que Mickaël Gaignon s'est installé. Toujours soucieux de s'en tenir aux produits de saison et d'imaginer des défis qui engagent les mets et les vins – son épouse, Amélie, a la responsabilité d'une cave subtilement sélective –, celui que Frédéric Anton, qui le forma au Pré Catalan, avait surnommé « Le Gaigne » a choisi de célébrer un événement gastronomique injustement oublié.

Le samedi 13 avril 1889, à l'Hôtel Continental, fleuron du luxe parisien, le tout jeune mais déjà prestigieux club scientifique baptisé « comité Scientia » organise un dîner mémorable en l'honneur de l'ingénieur Gustave Eiffel (1832-1923). La tour métallique a été inaugurée deux semaines plus tôt, le dimanche 31 mars, à la veille de l'ouverture de l'Exposition universelle de 1889 : au terme de ce chantier qui a nécessité 635 jours de travail, cette construction nouvelle, qui est alors le plus haut édifice du monde, devient aussitôt son emblème.

Sorbet à l'absinthe

Présidé par le physicien et astronome Jules Janssen (1824-1907), membre de l'Académie des sciences, le dîner de quelque 80 couverts célèbre la fin du scepticisme et des polémiques qu'a, dès l'origine, suscitées le projet de l'ingénieur. Dans son discours, Janssen souligne le courage et l'abnégation de Gustave Eiffel. « *L'hôte [que nous fêtons] triomphe aujourd'hui, mais combien ce triomphe s'est fait attendre ! On ne peut pas dire qu'on le lui ait escompté d'avance et qu'on l'ait fait jouir avant l'heure de son succès* », explique-t-il.

Potages, entrées, rôt, salade, entremets et desserts, le tout arrosé de grands crus du Bordelais et de Champagne : le menu épouse alors le faste de l'événement. Et marque suffisamment les esprits pour devenir mythique. C'est une version revisitée, adaptée à nos usages culinaires contemporains, que Mickaël Gaignon, avec le concours de l'historienne Marion Godfroy-Tayart de Borms, a créée, quasiment cent trente ans jour pour jour après le triomphe de Gustave Eiffel. Un seul service aura lieu, vendredi 12 avril à 20 heures : consommé de légumes aux perles, crème d'orge à la royale, poularde à la chevalière, homard à la russe, bombe glacée orange et vanille, mignardises et fruits seront ainsi proposés aux convives.

Ce menu est conforme au dîner d'origine, mais il porte la patte du chef qui, pour l'occasion, réinvente le sorbet à l'absinthe, dont la présence, en 1889, attestait la récente respectabilité – un travail délicat car le haut degré d'alcool rend périlleuse la prise au froid. « *Quand on a du talent, de l'expérience, une volonté forte, on arrive presque toujours à triompher des obstacles* » : ces mots prononcés en 1889 par Jules Janssen afin de saluer le travail de Gustave Eiffel pourraient célébrer le singulier défi que relève « Le Gaigne » en son restaurant, 2, rue de Vienne.

Vie des idées