



Chef Louis Outhier, Le "somptueux oublié" de l'âge d'or de la Nouvelle cuisine



Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Jacques Pic, Georges Blanc, Alain Chapel en 1983 (Photo Edmond Pinaud/AFP)

En ce temps là, tout se voulait nouveau: le cinéma avec la Nouvelle Vague, la littérature avec le Nouveau Roman, la gastronomie avec la Nouvelle Cuisine. Au début des années soixante, dans une France dont Pierre Viansson-Ponté dirait bientôt qu'elle s'ennuyait, **une génération de chefs a commencé à bousculer un savoir-faire culinaire hérité du 19ème siècle.** Les noms de ces révolutionnaires de palais sont bien connus, leur notoriété a allégrement passé le cap du 21ème siècle: Paul Bocuse (que les célébrations de son décès le 20 janvier 2018 ont porté au Panthéon des étoilés), Alain Chapel, Michel Guérard, Paul Haeberlin, Gaston Lenôtre, Jacques Pic, Alain Senderens, Pierre Troisgros, Roger Vergé...

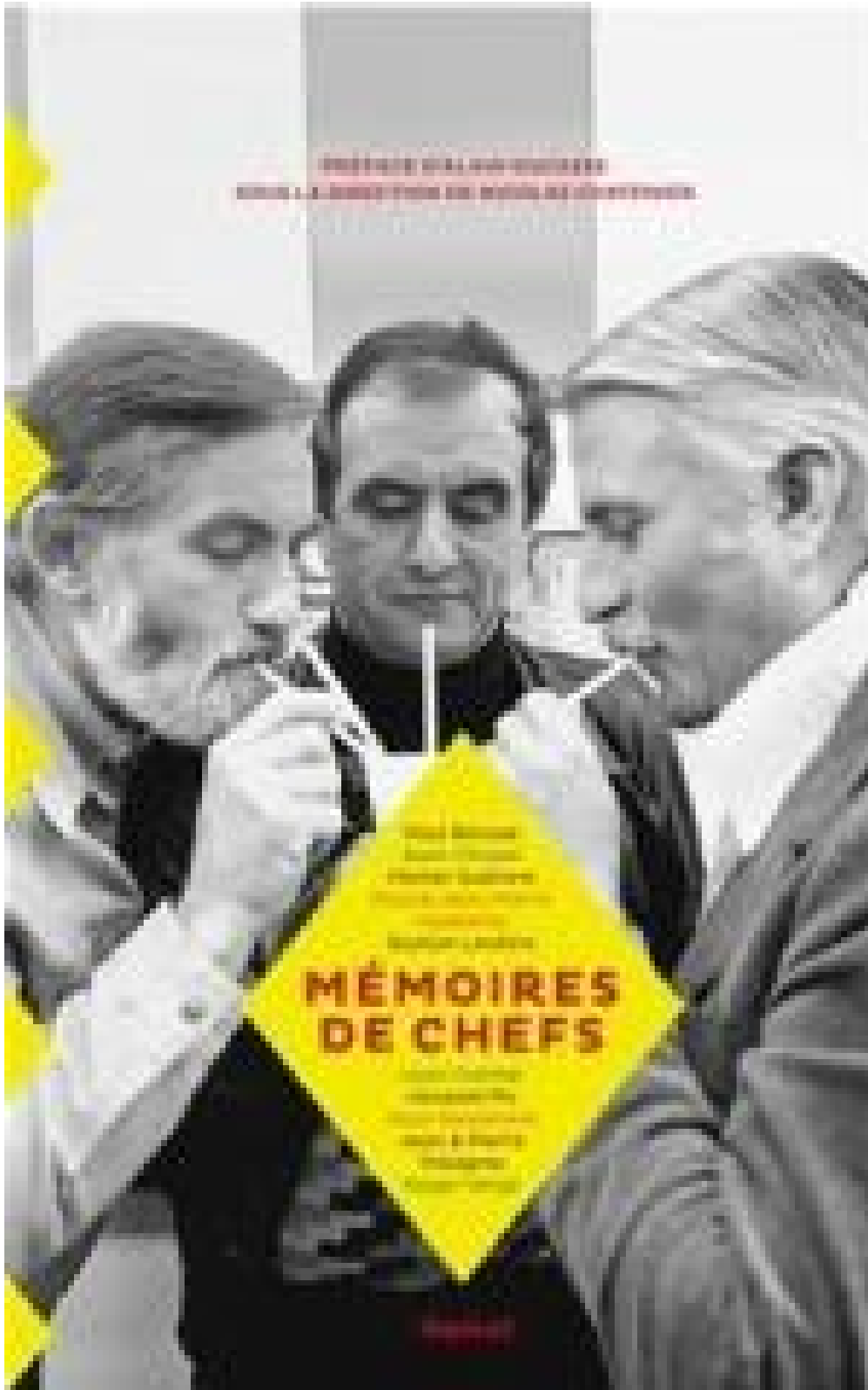
bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 4



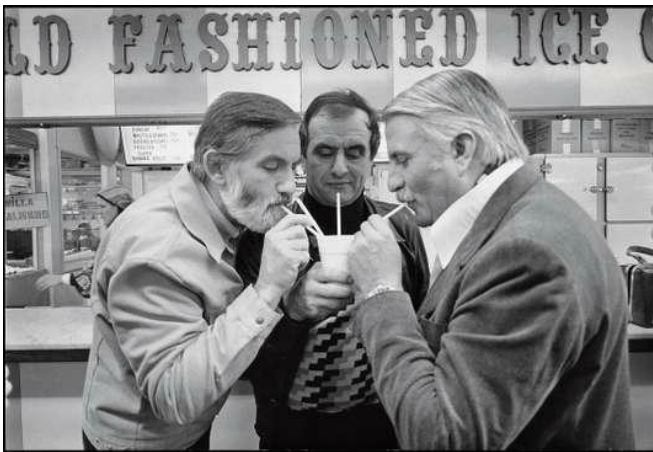
[Visualiser l'article](#)



bruitcotecuisine.canalblog.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

(Photo Le Monde)

Dans son livre **"Mémoires de chefs"** publié en 2012, Nicolas Chatenier raconte les deux décennies de cet âge d'or de la cuisine française. **De ces histoires d'hommes** (reflet d'une époque par essence mysogine, les femmes aux fourneaux n'avaient déjà ni voix aux pianos, ni accès aux ors médiatiques...), **on retiendra l'un d'entre eux, qui fuyait la lumière comme d'autres la recherchaient, couvant comme le feu sous la cendre** tandis que d'autres flamboyaient: **Louis Outhier, stratège et esthète, "somp tueux oublié" du grand public et des annales de la profession, cuisinier hors pair qui officiait à l'Oasis de Napoule, près de Cannes.**

Dans sa besace familiale, Louis Outhier avait mis l'essentiel, tenant la nourriture pour religion. **Sa filiation gastronomique était des plus nobles: Denis Michaland à Belfort (le "chef de sa vie" qui sortait "cent mille merveilles par jour") et Fernand Point.** Chez eux, le jeune Louis avait puisé rigueur, précision et attention au détail. De son enfance, il avait aussi gardé l'orgueil, **"l'envie de leur montrer, à tous ces chefs de 2ème et 3ème génération, à qui beaucoup avait été donné"** et la volonté de prouver à tous qu'il s'était fait **"tout seul"**.



Louis Outhier et Jean Troisgros devant Roger Vergé, Paul Bocuse et Gaston Lenôtre (Photo Anthony Blake)

Chez Louis Outhier, Nicolas Chatenier décrypte une vie en deux temps. **Le temps de la discrétion et du labeur à la Napoule, au double prix des étoiles et de l'épuisement. Puis celui de la conquête de l'Asie, du consulting haut de gamme et des "succès ébouriffants d'outsider"** au Japon, en Thaïlande, aux Etats-Unis, à Londres, à Lisbonne.

De Thaïlande en 1981, Louis Outhier et son formidable second Jean-Pierre Meulien ("**il était Mozart, moi son Salieri**", dit-il de lui), avaient rapporté l'amour des épices et allaient s'en faire une spécialité, nouvelle pour l'époque. Leur Langouste aux herbes thaïes, leur Canard à l'orientale, leur Homard au gingembre et vin de Sauternes auront une large part dans la **note exceptionnelle de 19,5 sur 20 au guide Gault-Millau en 1985.**

Trois ans plus tard, en 1987, au faite de sa gloire, Louis Outhier rendra ses étoiles et son tablier, soucieux de "**ne jamais rater sa sortie, ne jamais risquer le déshonneur**" et entamera sa deuxième vie, consacrée à la lecture, à l'étude, aux voyages... Avec en mémoire la nostalgie "**du dîner parfait où l'on devient le bon Dieu**"...

Mémoires de chefs, Nicolas Chatenier, Editions Textuel