







La pomme de ris de veau au beurre d'Etrez, compotée de pommes de terre truffée, un des plats préférés de l'humoriste chez Léon de Lyon.



orsqu'on a ouvert ici, j'avais plus le trac qu'avant de monter sur scène !» confie-t-il avant de mordre dans sa tartine moutarde et os à moelle, « Ici », c'est Léon de Lyon, institution gastronomique de la capitale des Gaules, rachetée voilà quelques mois par Laurent Gerra, avec Julien Géliot et Fabien Chalard, associés et amis «gastronomistes» déjà bien connus du milieu de la restauration Ivonnaise.

Surprenant? Pas franchement, venant de l'imitateur adoré des Français, qui n'a jamais caché son goût pour la bonne chère. D'ailleurs, la pochette du DVD de son spectacle «Sans modération» (tiens donc...) le représente affublé d'une étiquette de bouteille de vin sur le front, estampillée « Cuvée anniversaire » ! Alors racheter Léon de Lyon à Jean-Paul Lacombe, deux étoiles Michelin pendant trente ans et chef emblématique de cette brasserie, repaire de personnalités et théâtre du dîner du G7 en 2006, c'était presque un rêve de gosse pour celui qui avoue bien volontiers «faire ses tournées en fonction des restos».

A l'observer dans son Léon de Lyon, on croirait voir le petit Laurent des années 1970. Il s'amuse, sent et goûte, se marre entre deux imitations de Gérard Depardieu ou Johnny Hallyday, vieux copains de bombance en son temps. C'est justement tout gamin qu'il tomba dans la marmite, enivré par le fumet des recettes d'une arrière-grand-mère et d'une grand-mère « excellentes cuisinières». « Petit, j'étais toujours en train de soulever les galetouses [NDLR: les gamelles]! Ma maman était serveuse chez Georges Blanc, à Vonnas [Ain], et moi, j'étais copain avec son fils Frédéric. Alors on était toujours fourrés dans les cuisines. La mémoire olfactive est très vivace, elle ne s'efface pas.» Rien n'a changé, en somme. Ni l'amitié avec les Blanc père et fils ni l'amour immodéré du restaurant et du spectacle, qu'il compare volontiers: «Il existe beaucoup de similitudes entre ces deux univers, la scène et la Cène... Il y a des pianos, des mandolines,

> scène, du trac. Et surtout, une équipe!»

un rythme, une mise en



Une histoire de potes? C'est indéniablement le moteur de celui qui «fait toujours tout de manière très joyeuse et dans la rigolade », confie sa compagne, Christelle Bardet : «Les copains, le partage... C'est une culture de vie chez Laurent! Avec Julien et Fabien, ils sont contents de se retrouver, fiers de ce qu'ils ont fait de Léon de Lyon!» poursuit-elle. De son propre aveu, celui qui aime citer Georges Blanc - «Sans passion, point d'élévation» - s'applique à filer dans son resto dès qu'il passe à Lyon. Il connaît la carte par cœur : il l'a travaillée avec son chef, Olivier Bourrat, vingt ans de brasserie Paul Bocuse et désigné «Ventura de la cuisine»: le poulet Célestine, « extraordinaire » ; les ris de veau, « vraiment exceptionnels » ; les quenelles de brochet, «mythiques»; les œufs à la neige aux pralines roses, « une tuerie ».

«En cuisine, je leur dis: "Mettez plus de vin blanc, ajoutez ça ou ça, comme faisait ma grand-mère! Je n'ai pas fait de solfège, mais s'il y a une fausse note, je la reconnais. C'est la même chose pour les plats. Tenez, j'ai fait ajouter une pointe de vinaigre à la cervelle de canut!»

«Petit, j'étais toujours en train de soulever les "galetouses"!» Laurent Gerra

Et il faut le voir à table, serviette à boutonnière sur le plastron et verre de rouge en étendard! Laurent Gerra prône le retour de la découpe en salle du canard au sang. vénère la cuisine de grand-mère, ne comprend pas les végans et ne boit jamais de vin bio. Ne lui parlez surtout pas de musique au restaurant («Ca empêche de digérer») ou de tendance food: il exècre les anglicismes! Mais se révélera intarissable sur sa bible, « Croque-en-bouche », de Fanny Deschamps (Albin

Michel). «J'ai tellement aimé ce bouquin! C'est toute l'histoire des grands chefs et de leurs plats: Paul Bocuse, Alain Chapel, Michel Guérard...»

Le métier et la notoriété ont placé sur sa route Bernard Loiseau, «M. Paul », Guy Savoy, Michel Roth, Michel Rostang... Et certains sont aujourd'hui des «copains», à l'instar de Marc Veyrat, qui lui a tout appris des plantes. « Les chefs m'ont toujours fasciné, c'est un privilège de pouvoir échanger avec eux.» La lecture, les rencontres, il s'en nourrit avec la même délectation que d'un bon verre de côte-rôtie. Les « buveurs d'eau » ne l'intéressent pas, en témoignent les parcelles de vigne qu'il possède en côtes-de-provence, pouilly-fuissé, moulin-à-vent, vinsobres, ou achetées très récemment à Saint-Amour, «Avoir son nom sur une bouteille de vin, c'est comme avoir son nom sur l'Olympia », scande cet irréductible bon vivant.

Une de ses plus belles tournées? Probablement celle à laquelle il s'est livré en coulisses en 2017, joliment intitulée «50 ans, 50 étoiles». Alice Mahlberg

ΟÙ

1. rue Plenev. 69001 Lvon. 04 72 10 11 12. leondelvon.com.