

# Gérard Bossé



© Gérard Bossé / Une Île

## Explorateur du goût

Chef étoilé au Michelin pour son restaurant Une Île à Angers, Gérard Bossé n'appartient pas au seul milieu, très fermé, de la grande cuisine. Issu d'un autre univers et ouvert sur celui des arts, en particulier la musique, ce chef mérite bien de partager son titre avec les chefs d'orchestre.

**U**ne île... une étoile... ces mots évoquent à eux seuls un monde poétique, un autre monde. Quand une étoile vient se poser au-dessus d'une île, elle la singularise plus encore. Bien malgré Gérard Bossé ! On n' imagine pas chef étoilé plus simple que lui.

Un bac philo en poche, ainsi qu'un DUT Carrières sociales, il fut d'abord animateur socio-culturel dans le Grand Ouest quand il découvrit combien la gourmandise pouvait

être un langage partagé avec les jeunes. Sa reconversion de marmiton amateur en champion de la haute gastronomie ne s'est pas déroulée sous les projecteurs d'une télé-réalité... C'était en 1980. Il reprit tout simplement le chemin de l'école, au Céphor, à Vannes. Suivirent alors des rencontres décisives, avec Marc Foucher et Jacky Dallais, par exemple, ainsi que des stages, notamment à l'Auberge d'Eventard, avant l'ouverture de la Guinguette des Tonnelles, à Béhuard, en 1986.

### Des éponges culturelles

Sa fidèle amitié pour Denis Péan de Lo'Jo, leur respect mutuel, n'ont rien d'étonnant. Ils se sont croisés à de nombreuses reprises, en leur bonne ville d'Angers. Bossé n'a rien oublié de ses années d'animation culturelle et toute aventure culturelle ouverte et généreuse le touche. Ensemble, ils ont partagé des expériences comme celle de la compagnie de théâtre de rue Jo Bitume. Le cuisinier garde de sa génération la culture

du rock. Il était fan de Led Zeppelin... Il est très impressionné par l'originalité généreuse de Lo'Jo. « Ils ont un univers poétique et humain incomparable. » dit-il. « Ils m'ont profondément touché lorsqu'ils sont allés jouer dans la prison d'Angers. Leurs musiques sont autant d'éponges culturelles, très difficiles à définir, avec une couleur parfois extrême-orientale et parfois funk. Tout art doit être perméable s'il veut avoir une chance de toucher chaque cœur. »

Dans sa cuisine, le chef joue aussi sur la partition de la mixité : « qui saurait aujourd'hui affirmer qu'il sert une cuisine franco-française quand les tomates de nos vergers viennent des Andes, les prunes de Syrie et nos herbes aromatiques d'Asie mineure... Par excellence, la cuisine française illustre l'intégration et l'assimilation. »

Cet attachement à une telle identité culturelle doit beaucoup à la nature angevine, à la place de cette ancienne province dans le royaume, carrefour et centre rayonnant.

Issue de la même commune que son mari, Catherine Bossé accompagne cette aventure gastronomique avec le même regard. Autrefois, elle était en poste dans une association de femmes marginalisées. Son domaine, aujourd'hui, ce sont les vignes. Des vins du terroir, naturels, qu'elle est allée visiter et déguster sur place. Leurs noms importent peu. Tout comme son mari, elle fait son marché elle-même, de producteurs locaux en producteurs locaux.

### Boire frais et rester calme

Ainsi, très vite, l'horizon de leur île dépassera, loin, très loin, celui des murailles de la citadelle d'Angers. Leur réputation d'excellence leur vaudra 3 toques au Gault et Millau et, en 2005, une étoile au guide Michelin vient honorer le ciel de l'île et elle ne la quittera plus, depuis.

Gérard Bossé se souvient très bien de sa réaction : il eut recours à un vieil adage qui l'a toujours accompagné : « Boire frais et rester calme ! »

Aujourd'hui, il sait mieux décomposer quelques-unes des raisons de ce succès : « Plus j'avance en âge et plus je m'entoure. Il est inutile de se laisser envahir par l'angoisse, mieux vaut anticiper. Savoir s'entourer est peut-être aussi une partie de la culture angevine, authentiquement humble. »

[www.une-ile.fr](http://www.une-ile.fr)

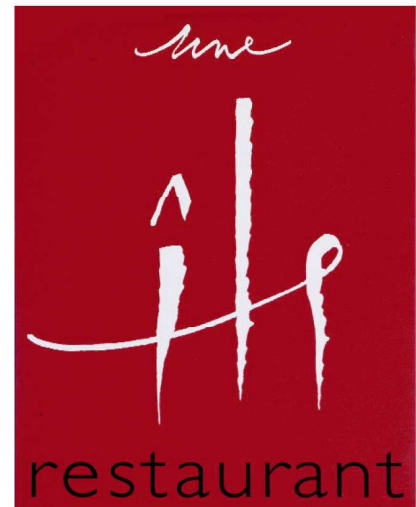
L'Anjou n'est pas terre à engendrer des guerres civiles brutales. Au pire, les subit-il. L'Anjou est doux, enrobé, sa tradition émoullente vient détendre les tensions, elle relâche et calme les oppositions.

À la table de Gérard Bossé, cette souplesse et le métissage typiquement angevin, aussi, sont flagrants : poissons de mer comme poissons de rivière, asperges ou pâtés aux prunes (influence anglaise, du « pie »), etc. Nous comprenons mieux maintenant l'étrange entente, fructueuse, entre des musiciens si peu conventionnels comme Lo'Jo et un chef étoilé. « Cela s'appelle une contradiction. » dit, en souriant, Gérard Bossé. « Il m'arrive souvent de proposer des moments musicaux, en marge du restaurant. Nous n'y gagnons certainement pas de bénéfices pécuniers, mais nous pouvons, comme tout artiste, contribuer à créer du lien. Ainsi, à l'occasion d'une soirée « vins primeurs », un groupe a animé la soirée, avec des tapas gastro. Parfois, aussi, des artistes plasticiens viennent accrocher des tableaux. »

Il faut noter que la décoration choisie pour le restaurant est digne d'une scénographie. Elle est l'œuvre de Marc-Antoine Mathieu de l'atelier Lucie Lom : vraie scène nue, dépouillée pour ne mettre en valeur, somme toute, que le contenu des assiettes.

### Quand les bobos se privent du bon

Le désir le plus cher de Gérard Bossé serait que « la cuisine, qui a disparu du spectre culturel de la jeune génération, y revienne ». La gastronomie française ne connaît pas



aujourd'hui ce que le théâtre a connu, après guerre, avec Jean Vilar. Pas de robes longues pour aller au théâtre ; inutile de s'endimancher pour franchir le seuil d'un restaurant gastronomique. Sans caricaturer, les bobos dédaignent un peu les restos de Papa. Cela n'est pas tendance de fréquenter ce genre d'endroits. Et, malheureusement, ainsi se privent-ils de tout un apprentissage unique du goût.

Alors, Gérard Bossé n'aura de cesse d'essayer de comprendre ce qui les touche, ce qu'ils ressentent, ce qu'ils aiment, pour les inviter à s'embarquer à la conquête d'une île, à la conquête de l'excellence et de la jouissance du goût. ☒

© Gérard Bossé / Une île

