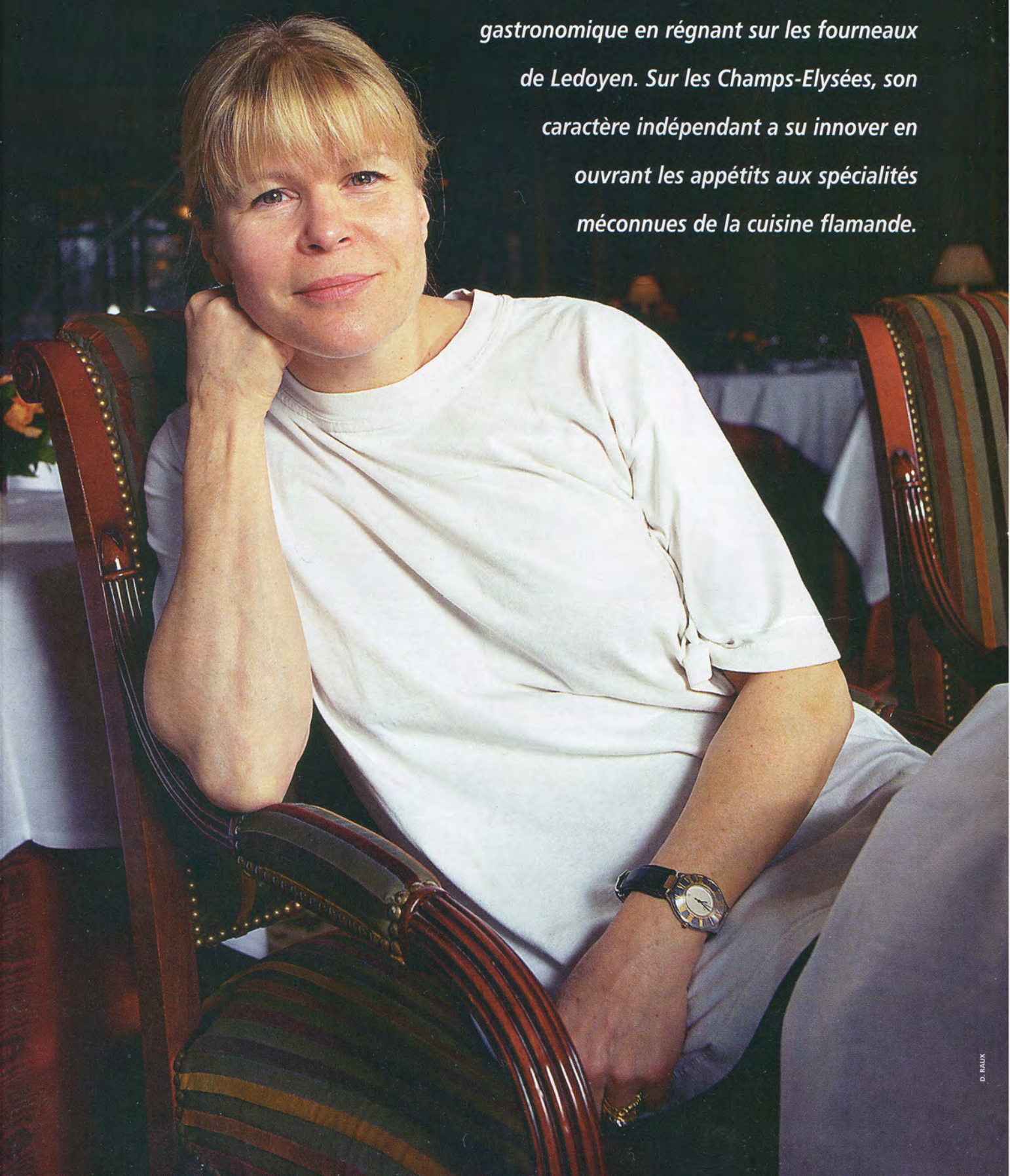


Seule femme "chef" d'un grand restaurant parisien, l'Asniéroise Ghislaine Arabian poursuit un sans-faute gastronomique en régnant sur les fourneaux de Ledoyen. Sur les Champs-Élysées, son caractère indépendant a su innover en ouvrant les appétits aux spécialités méconnues de la cuisine flamande.



La tête dans les étoiles – il y a de quoi : elle en possède deux au Michelin –, voici la blonde Ghislaine Arabian (49 ans). Une battante de première, de l'énergie à revendre, un ton de commandement, des arrêts sans appel, un sourire comme un baume. Ici, à l'auguste enseigne de Ledoyen, temple élyséen de la gastronomie française, la grande prêtresse du Pavillon donne d'emblée le ton par un souci affiché de l'étiquette : "Madame", en salle, "chef", en cuisine, en aucun cas "Ghislaine". Un officier, me direz-vous. Oui, mais de bouche. Son histoire, celle d'une Lilloise d'ascendance belge, tient à la rencontre d'un autre "chef", Jean-Paul Arabian, qu'elle épouse, l'homme mais aussi son état, plantant là un magasin de prêt-à-porter. Non sans un brin de coquetterie, elle tient que : "Sa vocation tient au hasard. Si Arabian avait vendu des fleurs, je serais devenue fleuriste." Comme elle "adore toucher", comme elle désire "savoir comment ça se passe", elle a tôt fait d'investir les cuisines (1983), d'acquiescer en toute chose l'art et la manière, en un mot le métier, enfin de devenir "chef" à la place du "chef" et de décrocher sans tarder pour "le Restaurant", à Lille, deux premières étoiles du plus bel effet dans la bible des gourmets.

N'en doutez pas, son savoir-faire reconnu, son ambition demeurerait insatisfaite. Il lui fallait autre chose, ailleurs, telle étant la rançon de son point d'équilibre. Bruxelles, l'idée n'était pas mauvaise, mais Paris présentait d'autres avantages : Ledoyen-le-vénérable ne soupirait-il pas après une transfusion de sang neuf ? D'accord avec la ville, propriétaire du bâtiment classé et des jardins, et le groupe Générale des eaux, possesseur du fonds, Ghislaine Arabian se mit au piano (octobre 1992).

Elle vous le dira, et nous pouvons l'en croire tant elle admire la franchise et abhorre l'hyperbole : "Je n'ai pas eu de maître, je ne me suis pas laissé influencer, je n'ai pas subi de carcan." Pour autant, cette "autodidacte marchant à l'intuition", comme elle se définit, sait sa dette envers Thierry Cambier, "ouvrier complet, très bon pâtissier, très bon cuisinier", qui, travaillant à ses côtés à Lille, fut son initiateur et se trouve désormais son second. Aux commandes d'un vaisseau-amiral – "le" restaurant Ledoyen, au premier

étage –, et d'un *chris-craft* – le Cercle Ledoyen, annexe fort prisée, au rez-de-chaussée –, Ghislaine Arabian y brave avec intrépidité l'envahissant magistère méditerranéen.

Chtimi, elle a mis le goût parisien à l'heure nordiste, œuvrant là encore en pionnière du genre et se mire dans une carte au répertoire éloquent : huitres plates de Zélande au lait battu ; grosses asperges vertes de Monsieur Blanc à la flamande ; waterzooï de légumes et champignons sauvages ; nage mousseuse de coquilles saint-jacques à la bière ; ris de veau rôti, craquant de pomme de terre et orge (risotto d'orge à la bière de garde)... Oh là, là, rugiront les adeptes de la Mère Brazier, voilà qui ne sied pas à notre bec ! Que nenni ! "25 % des plats sont de ma région, précise l'hôtesse, le reste

"tourment". "Si je propose une nouveauté et que la clientèle boude, je l'écarte aussitôt."

8 heures du matin : ordre du jour, plan de bataille, correspondance, crépitements téléphoniques dans un minuscule bureau blanc juché dans les combles. 12 heures à 15 heures : branle-bas de combat aux fourneaux. 15 heures à 16 h 30 : retour au QG haut perché. Ensuite, direction l'école pour aller chercher les enfants. 20 heures à 23 heures : coup de feu en cuisine. 23 heures à minuit : commandes au fil tous azimuts, Rungis (poisson), Vaucluse (asperges), Périgord (foie gras), Bresse (volailles), Lot (truffes)... Au terme de ce marathon, le vendredi, dernier jour ouvré, "est, confesse la coureuse de fond, toujours épineux"... A ses côtés, une brigade de

Ghislaine Arabian étoile des Champs

appartient à la cuisine traditionnelle." L'attestent : langoustines royales rôties, truffe entière en feuilleté de pomme de terre (20 minutes d'attente) ; filet de bœuf du Limousin ; pigeonneau craonnais à la royale ; rognon de veau de lait flambé "Ledoyen"... Soit vingt-cinq plats, non compris les desserts (où figure un parfait glacé à la chicorée et pain d'épices), formant un bouquet de "cuisine d'hiver".

Dont acte : nul impérialisme flamand, mais, tout de même, un plat fétiche, une recette personnelle, une fragrance résolument terroir, à savoir un somptueux "gros turbot de côte, rôti, avec bière de garde et oignons frits" digne de régaler l'appétit proverbial d'Ali-Bab : "Je ne l'enlèverai jamais de ma carte. Je cherche à retrouver les odeurs de mon enfance, à recréer quelque chose. C'est un travail de mémoire." Opiniâtre, non pas têtue, Ghislaine entend que les plats

cuisine de quarante personnes, une brigade de salle de quinze, pour assurer, au premier étage, un service de cinquante couverts.

Et Asnières ? Ghislaine vous entretiendra de son marché, de ses petits producteurs et, particulièrement, de ses maraîchers : "Ils peuvent vous proposer jusqu'à vingt-cinq variétés de fraises différentes. Qui dit mieux à Paris ?" Du boulanger de la rue de Colombes, aussi, auteur d'un pain paysan "à se damner". Les dimanches matins, elle butine au marché de Neuilly "épatée par la qualité de nombreuses denrées". Mais voici qu'elle boucle ses valises pour aller sous peu à Colombes...

Eric Verneuil

Pavillon Ledoyen. Carré des Champs-Élysées. Tél. : 01.47.42.23.23. A lire : *Ledoyen ou la conquête du goût*. Lucien Maillard. Ed. L'Avant-mémoire. 160 pages. 1992.

Dans le temple élyséen de la gastronomie française, la grande prêtresse du Pavillon donne d'emblée le ton par un souci affiché de l'étiquette : "Madame", en salle, "chef", en cuisine, en aucun cas "Ghislaine".