

Libération

PRÉSIDENTIELLE

ABSTENTION MAXIMALE MOBILISATION GÉNÉRALE

A Marseille, Toulouse ou Paris...
les candidats ont donné de la voix ce week-end
pour tenter de convaincre les indécis. **PAGES 2-7**



Aux meetings de Mélenchon, Zemmour, Jadot et Roussel, dimanche. PHOTOS PATRICK GHERDOUSSI, DIVERGENCE, DENIS ALLARD, ALBERT FACELLY ET ULRICH LEBEUF, MYOP

Libération

M 00135 - 328 - F: 2,50 €



Ukraine Liviv à vif
sur la route des
réfugiés

PAGES 8-11

Proche-Orient Vers
une nouvelle alliance
autour d'Israël

PAGES 12-13

Education Pour
des lycées pros
et filières de l'ère

PAGES 14-15

IMPRIMÉ EN FRANCE / PRINTED IN FRANCE Algérie 1,60 €, Allemagne 3,00 €, Andorre 3,00 €, Belgique 2,50 €, Canada 5,00 \$, DOM 3,00 €, Espagne 3,00 €, États-Unis 5,00 \$, Grande-Bretagne 2,80 £, Grèce 3,00 €, Italie 3,00 €, Liban 7500 LBP, Luxembourg 2,50 €, Maroc 27 Dh, Pays-Bas 3,00 €, Portugal (continental) 3,40 €, Suisse 3,40 FS, Suisse allemandique 3,40 FS, Tunisie 8,00 DT, Zone CFA 2500 CFA.

Sortir du moule

David Gallienne Le vainqueur de l'édition 2020 de «Top Chef» pilote une table étoilée à Giverny et a révélé son homosexualité à un milieu culinaire encore frileux.



Il faut avoir la fibre régionaliste solidement arimée pour vanter le glamour de la campagne normande au milieu de l'hiver. C'est le cas du jeune chef David Gallienne, qui a fait son trou à quatre-vingts kilomètres à l'ouest de Paris, à Giverny. Un village qui doit sa renommée planétaire à Claude Monet qui, installé sur les bords de l'Éprie à la fin du XIX^e siècle, y déclina la saga impressionniste sous tous les angles, de la balade en barque au champ de coquelicots. Sauf que, pour l'heure, le patelin de l'Eure paraît figé dans la froidure, avec ses arbres dépouillés, ses maisons aux volets fermés et pas le moindre pékin pour indiquer l'adresse où les repis de justice Balkany, en bons Bonnie and Clyde du cloaque politique hexagonal, mûrissent encore dans leur moulin une condamnation pépère.

LE PORTRAIT

Hors saison, il n'y aurait donc aucune raison de faire étape dans la paroisse du Vexin, privée, depuis le début de la pandémie, de son million annuel de touristes aimant à prendre la pose dans les jardins – profanés par les cannes à selfie – dudit Monet. Sinon qu'en retrait de la départementale, pareilles à des fanaux, les lumières d'une bâtisse séculaire aux faux airs

de manoir transpercent la grisaille. Maison confortable préconisant un luxe sans chichi, le Jardin des plumes a déjà reçu par deux fois le couple Macron, en juillet 2018 et janvier 2020. Chef des années «clics» avouant collaborer «avec une boîte de *community management*», David Gallienne n'a pas manqué de se rengorger, la table à peine débarrassée, sur Instagram fatalement : «Quelle journée ! Faire à manger pour le président

de la République, un chef trois étoiles au Michelin [Alain Passard, ndr] et mon secrétaire d'Etat préféré... [Sébastien Lecornu, le local de l'étape, alors chargé des

toutefois pas blanc-seing quand on est commerçant, même si, entre les lignes, «le respect et l'admiration» inspirés par celui qui a permis à la France de «rester debout» dans la tourmente sanitaire trahissent l'inclination.

Si on ne parle pas que popote avec David Gallienne, c'est que l'homme, en néo hobereau du bocage, met ses ceufs dans plusieurs paniers. Au vaisseau amiral, table étoilée et hôtel cosy à l'aventant, s'ajoutent une épicerie fine dans le bled d'à côté (Vernon) et, dernières déclinaisons en date, une non moins

coquette maison d'hôte tout juste ouverte dans l'ancienne demeure du laitier, une école de cuisine, un imminent salon de thé et, raccord avec l'époque exigeant qu'on puisse faire bombe sans (re)prendre de la brioche, un espace bien-être destiné à inciter le citadin à prolonger la mise au vert. Aussi, à 33 ans – et quasiment autant de salaires – David Gallienne affirme-t-il que l'activité se porte «*plutôt bien*», là où l'on subodorait la complainte du taulier brailant avec le troupeau contre la pusillanimité des étrangers fringués hésitant à venir revoir sa Normandie, ou l'exode des commis, las de turbiner jusqu'à pas d'heure dans une filière dégringolée, la branche hôtellerie-restauration, ayant dorénavant 200 000 emplois à pourvoir. «*De mon point de vue, un problème égale une solution, minimum*», assène le lève-tôt qui a arrêté l'école à la fin de la 3^e, pour se lancer dans l'apprentissage à 14 ans, assumant au passage le fait de «*passer à côté de l'adolescence*» – au sens festa avec les potes jusqu'à pas d'heure, match de foot du dimanche, etc.

«*En rachetant sans aides* [à son alter ego et aimé, Eric Guérin, qui lui avait mis le pied à l'étrier, ndr], en janvier 2020, l'établissement où j'étais chef depuis 2017, je ne me pas qu'il y a eu un gros moment de doute et de stress. Mais nous avons su nous adapter, en conjuguant l'évolution des attentes de la clientèle avec la hausse du prix des matières premières et la qualité de vie du personnel, qui dispose de deux jours et demi de congé par semaine.» «Après», admet le fils d'ex-perts-comptables, galopant entre un rendez-vous à la chambre de commerce et un crochet par France 3 où, avec le programme hebdomadaire le *Goût des rencontres normandes*, il a son rond de serviette, «*j'ai bien conscience de tout ce que la tôle m'a apporté, en termes de notoriété*».

De fait, si, de l'araignée de mer qui en pince pour la bisque au combava, à la volaille locale frotant avec la datter meji pool et les épices (compter 65 euros au déjeuner, le double au dîner), beaucoup croient en l'étoile de David G., c'est indéniablement à l'émission *Top Chef* qu'il le doit. Vainqueur 2020 de la onzième saison du show culinaire de M6, au nez et à la barbe (pourant plus fournie) d'Adrien Cachat, le compétiteur a tâté dix ans durant les touches d'un piano – en maudissant comme tout le monde le solfège –, avant de travailler ses gammes derrière un fourneau. Du premier jou, traumatisé par *trois heures et demie passées à équiper une caisse de haricots verts*, au pèlerinage à Collonges-au-Mont-d'Or, où le pape Bocuse valide l'ordination sacerdotale («*si vous travaillez, vous irez loin*»), la voie paraît si rectiligne qu'en cours de route, il se toque de la blonde Marie, également de la partie. Avec qui, «*épousée très jeune*», il a une fille, puis un garçon. Et qui, quinze années plus tard, reste son associée. Mais n'est plus sa douce, puisque David Gallienne a fait son coming out médiatique dans *Top Chef* et la presse people, assurant aujourd'hui avoir découvert tardivement sa préférence sentimentale pour les garçons, en raison d'un «*rythme de travail effrené qui laisse peu d'espace pour se dévoiler*».

À la fois coup de projecteur et de tonnerre, dans un «*milieu machiste*» et «*une région campagnarde, parfois frustre*», l'annonce lui vaut «*de nombreux messages solidaires*», mais fige le cercle intime. Le soufflé retombé, David Gallienne chérit l'épanouissement, tout en confessant avoir connu un «*profond sentiment de solitude et de douleur*», notamment envers des parents qui refusent un bon moment de digérer le virage, de même qu'il faut protéger les enfants des cancons. Surtout en ne faisant pas les choses à moitié quand, d'Alexis en Aurélien, ci-devant urgentiste au Samu, le chef ne voit pas malice à afficher par le texte et par l'image un «*week-end en amoureux*» avec son nouveau «*rayon de soleil*». «*Chacun son rythme*» plaide benoîtement le «*fonceur*» face au blâme encouru, se souvenant de chevilles et de tibias autrefois esquinés dans la pratique du patinage artistique et du handball, faute d'avoir su, ou juste voulu, anticiper le péril. ►

Par GILLES RENAULT
Photo JEAN JACQUES