

RENCONTRE DANIEL DE LA FALAISE TOUT EN FINES HERBES

Le beau chef du Sud-Ouest de la France est passionné par la NATURE, qu'il aime traiter le plus simplement du monde : résultat TRULY délicieux. Au gré du calendrier LUNAIRE, il fait de brèves apparitions en français au rythme des RECOLTES AGRICOLES et... des collections de MODE.

PAR Daphné HÉZARD
PHOTOGRAPHIE Ivan TERESTCHENKO

SMS de moi à lui : "Salut Daniel : j'aborde votre papier, mais par où commencer?"
SMS de lui à moi : "At elevensies, on leap years day feb 29 2012..."

Attaquer sur la rareté et sur la probabilité quasi nulle de croiser cet homme-là. Si cela restait anecdotique, en tout cas ça commençait bien l'histoire. "Thank you Daniel."

C'est une rencontre rare, non seulement parce qu'elle a eu lieu un 29 février, mais parce que cet homme l'est aussi. Décider du lancement de son Garde-Manger de la Falaise une année bissextile, accentue l'originalité du bonhomme. À 41 ans déjà, comment ce descendant de la Falaise avait-il pu nous échapper ? Lucie, sa sœur (nièce de Loulou, épouse de Marlon, fils de Keith Richards, et meilleure amie de Kate Moss) nous l'avait bien caché. Jusqu'à ce qu'en ce beau matin d'hiver, il débarque l'air de rien chez Claus, une épicerie aussi fine que chic et discrète, à l'instar de celui qu'elle a invité pour le lancement de sa ligne de produits bio, *home-made in Tibas*, sa propriété de Monclar de Quercy. Daniel a un vocabulaire bien à lui et en a fait l'un de ses charmes. Un "français"



fluent et parfait 100 % assumé. Arrière-petit-fils de lady Rhoda Birley, petit-fils de Maxime Birley et Alain Le Bailly de la Falaise, fils d'Alexis Le Bailly de la Falaise et Louisa Ogilvie, Daniel a vécu la moitié de sa vie dans des lieux anglophones (Pays de Galles, Londres et New York), et l'autre dans l'Hexagone, cultivant ainsi la parité entre les deux cultures et dans ses origines, "half-french, half-british".

Demandez-lui quel moment lui paraît le plus approprié pour parler anglais plutôt que français, il l'ignore. Il parle comme ça lui vient, "Estragon-asperge is a marriage made in heaven". Tout comme il assaisonne ses févettes avec ce qui lui tombe sous la main. Cerises Napoléon, feuilles de basilic et filet d'huile d'olive. "Whatever you have à portée de main, it's best."

Daniel vit au rythme des saisons et de l'agriculture locale. Il se lève avec le soleil et se couche avec les poules, après une journée à labourer les champs, à cueillir les pêches, à cultiver son jardin aromatique et à courir après son chat Willy Willy Willy (prononcer en chantonnant) ou son paon.

NI CHÈVRES, NI MANON

Il a des préoccupations rurales : arroser le jardin, rendre visite aux "anciens" qui cultivent l'ail, régler ses comptes avec son voisin qui a utilisé sa vanne d'irrigation pour arroser ses melons. Au Tibas, c'est un peu *Manon des sources*, finalement. Mais sans les chèvres, ni Manon d'ailleurs. Daniel vit seul ici. Sa mère le relaie au jardin les jours de mariage, de banquet, de festival ou de marché. Sa ferme, il l'a retapée tout seul, de ses mains. Un havre de paix où l'on retrouve les meubles de ses ancêtres. Une bibliothèque garnie de planches de cuisine en forme d'animaux dessinées par son père (designer), des



EN BLEU DE TRAVAIL PRÈS DE SON ÉTANG REMPLI DE BROCHETS.

AU GAUCHE, DANIEL ENFANT, DANS LA FERME FAMILIALE DE BAILEY AU PAYS DE GALLE.

PAGE DE GAUCHE, CHEZ LUI AU TIBAS, DANS SON HABIT DE CHEF FABRIQUÉ SUR MESURE CHEZ BRAGARD À PARIS ET BRODÉ À SES INITIALES "DDL".

armoires aux motifs africains peints par sa grand-mère, des bancs sous lesquels traînent des bottes en caoutchouc et des outils de jardin pleins de terre, la première couverture de Lucie de la Falaise pour *House & Garden*, des photos noir et blanc de ses parents, ses grands-parents et de Daniel tout petit, et déjà dans les champs. "On me surnommait 'Menbailey', 'men' de menhir comme stone/rock/menhir, en gallois, en breton... et Bailey du nom de la ferme où j'ai grandi." Comme ça, vous savez tout.

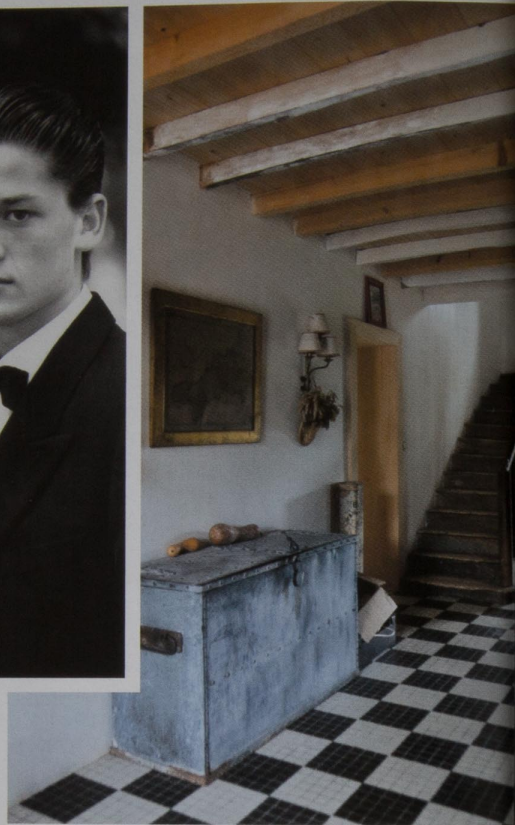
ARISTOS DOUX-DINGOS

Quand il a 14 ans, Daniel et ses parents quittent le pays de Galles et leur ferme de Bailey où ils vivaient de manière

"autonome mais sophistiquée". Une famille d'aristos excentriques dans laquelle les souvenirs de cuisine restent les plus forts. "Notre père était un excellent cuisinier, tout comme notre grand-mère et notre arrière-grand-mère. J'ai appris à cuisiner avec ma famille, un drôle de cocktail issu de sangs divers et de générations confondues, ni tout à fait français ni tout à fait anglais, juste le bon mélange. Ma grand-mère était assez excentrique aux fourneaux, et a même sorti un livre - *Seven Hundred Years of English Cooking* - qui rassemble des recettes de cuisine médiévales terrifiantes. Elle arrosait ses rosiers avec de la bisque de homard et faisait des trucs parfaits jusqu'aux vingt dernières minutes où, là, elle dépassait les limites. Le Pernod, le rouge à lèvres,



SALLE DE BAINS ET
ENTRÉE DU TIBAS.
AU CENTRE, LUCIE
ET DANIEL, FRÈRE
ET SŒUR MODÈLES
EN 1988.



le vernis à ongles, tout se mélangeait et cela devenait alors très compliqué, il fallait vite prendre le relais."

Plus tard, en étudiant le théâtre avec Susan Batson, à New York, Daniel se destine à une carrière d'acteur, mais très vite il en a assez des castings et des seconds rôles, et envoie tout promener pour rejoindre les cuisines du Harry's Bar de Londres. Entre le théâtre et la table, il trouve de nombreuses similitudes. "C'est la même chose, la cuisine est une communication sensuelle des choses. Même le pire des salauds redevient un petit garçon lorsqu'on lui met quelque chose de délicieux dans la bouche."

Sa philosophie consiste à conserver les aliments au plus proche de leur état initial, c'est-à-dire cru, et à intervenir au minimum pour ne pas dénaturer la saveur du produit. Chez Lipp, qu'il fréquente depuis 1977, il prend toujours un steak tartare, des fruits de mer ou des filets de harengs et une bouteille de sancerre.

Daniel aime "l'efficacité des brasseries" et travaillera dans cette dynamique-là: 6 jours sur 7, 12 heures par jour pendant sept ans. Avec Alberico Penati (chef exécutif du Harry's Bar de Mayfair), il apprend tout de A à Z, du risotto au sorbet, la mise en valeur du

produit et l'intégrité du sol, et développe une approche à la fois japonaise et italienne. "No crème, no beurre, uniquement du bouillon de poisson et de l'huile d'olive pour assaisonner les plats." Il ouvrira ensuite le George Club avec Mark Birley (son grand-oncle, frère de sa grand-mère Maxime) et apprendra à faire son marché en achetant aussi pour Annabel's et Mark's Club, les clubs les plus privés de Londres. Jusqu'à ce que son père tombe malade et que cette maladie soit le facteur déclencheur d'un changement de vie radical. Daniel quitte alors le Harry's Bar et s'en va lutter contre le maudit cancer du poumon en élaborant un programme de nutrition adapté à son père.

Un régime qui, à défaut de le sauver, prolongera son pronostic vital de deux ans. "Nous avons bataillé ferme, et lorsque papa est parti, je me suis dit que je n'étais pas fait pour rester enfermé dans une cuisine, que ma vie était ici dans le Sud-Ouest, près de la nature." Depuis cinq ans, Daniel y mène une existence très active. Dans sa cuisine, les cerises macèrent dans l'eau-de-vie, les casseroles en cuivre brillent et la collection du Garde-Manger de la Falaise (miel, vinaigre, huile d'olive, sel, safran, caviar) prend de plus en plus d'ampleur.

DU POTAGER AU CATWALK

Parfois, Daniel déserte son jardin aromatique pour diverses missions. Celui que la presse spécialisée s'amuse à surnommer "l'aristochef" ou "le chef vagabond", se déplace au gré des mariages (Kate Moss), des anniversaires de mariage, des banquets où il officie en tant que chef privé, des festivals (Port Eliot Festival) ou des marchés qu'on lui propose d'animer. Et quand revient la saison des collections de mode, il n'est pas impossible de le retrouver au premier rang des défilés. Avec sa sœur et son Stetson chez Yves Saint Laurent; en jean, veste blanche et panama chez Berluti; ou jean bleu et boots en cuir pour le lancement de la chemise "Snowdon" chez Acne. Avec toujours un sens aigu de la discrétion et de l'élégance, il s'illustre en dandy dans les plus grands magazines de mode, en une du *Telegraph* dans son habit de chef brodé à ses initiales et même, en 1992, à poil et *in bed with Madonna**. Rien que ça.

* Dans le livre *Sex*, de Madonna, photos Steven Meisel, en 1992 (Warner Books).
www.danieldefalaise.fr

PHOTO NOIR ET BLANC, ARTHUR ELGORT/VOGUE PARIS, 1988



AU-DESSUS DE LA
CHEMINÉE, PORTRAIT
DE L'ARRIÈRE-
GRAND-MÈRE LADY
RHODA BIRLEY
RÉALISÉ PAR SON
MARI, LE PEINTRE SIR
OSWALD BIRLEY.

CI-DESSOUS, LE
POTAGER DE DANIEL.

"LA CUISINE EST UNE COMMUNICATION SENSUELLE."

