

# LE CUISINIER, LE PLUS STYLÉ DU MONDE

*Daniel de la Falaise est un chef d'un nouveau genre. Privé et exclusif. Il n'officie dans aucun restaurant, mais régale les grands de ce monde de ses menus sur-mesure, à domicile. Portrait du neveu prodige de la grande Loulou.*

Texte : **Baptiste Piégay** / Photos : **Henry Roy** / Stylisme : **Romain Vallos**

Veste et gilet en  
cachemire non doublé  
**Berluti**, pantalon  
en coton **Acne**,  
chapeau en paille  
perso **Motsch** et veste  
de chef perso,  
brodée à ses initiales,  
**Bragard**. Lunettes  
de soleil **Persol**.

EPICERIE  
TAKE AWAY  
SALON A LETAGE

SERVICE DE LIVRAISON  
PETITDELENER  
TEL 01 42 33 55 10  
WWW.CALSPARIS.COM







LE GARDE-MANGER  
DE LA FALAISE

AMUSE-GUEULES

*Tomate fin de saison déshabillée sur toast éphémère d'épeautre,  
assaisonnée d'huile d'olive aux fleurs de basilic*

*Eufs de caille, sel de livèche*

*Pomme goldrush, jeune briquette de brebis, miel d'acacia*

*Un cocktail « bicyclette »*

*Vin blanc perlé servi très frais à l'américaine avec un coup subtil de Campari*

\*

ENTRÉE

*Risotto aux huîtres et persil, monté à l'huile d'olive au laurier pimenté*

*Sauvignon blanc Sesti 2011*

\*

PLAT

*Poulet rôti*

*Le suprême servi en tranches très fines  
Les cuisses désossées et détaillées en tranches généreuses  
pilons et ailes*

*Le jus de cuisson à l'estragon*

*Une purée de pommes de terre montée à l'eau minérale et à l'huile d'olive.*

*Potiron en papillote à la sauge*

*Châtaignes pochées en bouillon de poulet pimenté*

*Poires rôties au gingembre, assaisonnées de « miel nouvel » de châtaigne*

*Avec une grande salade de fines herbes  
(fleurs et brins de roquette, persil, basilic, estragon, oseille et chair de citron vert)*

*Vin rouge Prunelart, Cazottes 2010*

\*

DESSERT

*Sorbet de coing, granita d'eau de vie de poire williams*

\*

TISANE

*Infusion de feuilles de citronnelle des Indes, de sauge, de menthe et de verveine.*



## « Cuisiner un plat excellent pour le pire des salauds permet d'accéder au petit garçon qui est en lui. »

À l'étage de Claus, épicerie-restaurant parisienne aux murs clairs, Daniel de la Falaise explique sa façon de voir les choses : « La cuisine serait redevenue chic ? C'est une affaire de cycles ! Les pantalons pattes d'éléphant étaient cool dans les années 1970, puis de nouveau en 1994... » Son nom a sûrement fait chauffer les moteurs de recherche après que les journaux people signalèrent qu'il avait cuisiné pour le mariage de Kate Moss et Jamie Hince. Sur ce repas (que l'on imagine à tort ou à raison assez sauvage), il balaiera notre curiosité d'un implacable : « Je suis un chef privé donc mon travail le reste aussi ! » – ce qui en fait ainsi un mélange entre un psychiatre et un cuisinier. (Quoique le journaliste Hamish Bowles, qui assista à la fête, rendit compte du menu, pas mal du tout... mais respectons ici sa volonté.)

De temps en temps, il fait aussi le mannequin, comme ça, par plaisir, avec l'évidence de ceux à l'aise partout. Il y a une belle vingtaine d'années, il était souvent dans le même plan que Madonna mais n'en fait pas tout un plat si l'on peut dire. Sans surprise, la famille, chez Daniel de la Falaise, ce n'est pas rien, et il évoque spontanément, lorsqu'il est question de sa formation, la sienne. Maxime de la Falaise, son arrière-grand-mère, a tout de même signé un livre compilant « sept siècles de cuisine britannique » et tenu la cantine lors d'un tournage d'Andy Warhol en 1973.

La légende dit qu'elle préparait du homard thermidor à l'intention de ses roses... tandis que son mari, Oswald, avait rapporté de France un recueil de recettes collectées au gré des routes et des rencontres. « Lucie et moi avons eu la chance de connaître deux arrière-grands-mères, c'est très beau », estime-t-il, avant de conclure, mystérieusement : « Ce qui compte, c'est maintenant, pas de transporter des malles. » Dans un accent à peine pimenté d'anglais (celui de sa mère), mêlant italianismes (simplice !), anglicismes (and that's it !) et tournures désarmantes (quand il évoque « papa », « maman »), avec un enthousiasme déclinant la préciosité.

Clé fondamentale de son éducation culinaire, une belle enfance à la campagne « dans une ferme au pays de Galles avec des volailles, des agneaux, des canards, un potager. J'avais ce rapport sensuel à la terre, aux produits, aux saisons. C'était une grande chance d'être entouré d'espace, de liberté, de savoir ce que c'est d'aller chercher les œufs et qu'il y a une saison pour tout. »

L'Homme (en général) étant ce qu'il est, attaché à ses origines et tenté d'y revenir, Daniel de la Falaise vit aujourd'hui dans une ferme du Sud-Ouest, où il concocte caviar, huiles et vinaigres singuliers – nés de macération de laurier, d'estragon, de raifort. Autre étape cruciale de son parcours, les années passées au Harry's Bar londonien, aux côtés de « Alberico

Penati, un chef de génie. J'ai passé trois ans avec lui, à tout faire, du risotto à la pâtisserie, avant d'ouvrir le George en 2001. » Sans doute ce passage au Harry's lui a-t-il donné quelques recettes magiques : ainsi, confronté à un banquet pour 80 personnes, il a ouvert le bal avec un cocktail mêlant pêche blanche, vodka et Campari. Histoire de fouetter les esprits et les appétits. Fort de ces expériences, La Falaise peut dérouler une ligne de conduite esthétique : les cuisines italienne et japonaise, en prise directe avec les produits, célébrant leur vitalité brute l'inspirent : « Le chef, on s'en fout ! », et chante façon troubadour le mariage de l'estragon et de la roquette ou se marre aux éclats en pensant à ce chef anglais qui demande « dix litres de sang à son boucher ! » Si le chef, on s'en fout, de quoi se soucie-t-il ? « Cuisiner, c'est bricoler, assaisonner... Je ne mange pas pour faire le plein. J'aime la stimulation par les saveurs mais pas la gourmandise. C'est comme avec les amis : il ne faut pas trop les encourager lorsqu'ils font chier... »

Daniel de la Falaise a parfois l'image singulière et déconcertante, et souvent la formule affûtée : « Ce n'est pas un mariage ou un baptême qui fera venir les cerises plus tôt » ou : « Toute la vie a été une répétition pour vivre le moment présent. » La cuisine, en 2012, n'a jamais été autant un enjeu de lifestyle, de morale même. « La bonne cuisine comme la mode permettent de vivre de manière civilisée et sont deux expressions de liberté. On se sent bien habillés lorsqu'on se sent nus, pas contraints par les vêtements et quand on mange quelque chose de bon, on se sent en communion avec l'ingrédient, s'il n'est pas bon, il faut le gérer et le digérer, c'est lourd. » On peut le trouver naïf, moraliste de marché bio, mais nul doute qu'il est absolument sincère quand il juge que « se retrouver à table est un moment tellement humain. Nous sommes à part des autres créatures, on se réunit autour d'une table en se montrant les dents sans se battre ! » Chateaubriand pleurerait la disparition d'une époque, d'une culture, d'une certaine idée du monde en regardant ses amis exilés, arrachés à leur château et à leur fortune ; La Falaise se souvient du goût des carottes à peine sorties de terre, de la chaleur des œufs pondus le matin.

Avec mélancolie, il constate qu'il y a quelque chose de fondamental qui disparaît : la culture paysanne. Prendre le petit déjeuner pendant les vendanges, avec du saucisson, du pain, du vin... qui fait encore ça ? Dans quinze ans, il y aura des vacances de luxe, avec une thématique rétro-paysanne... » Voir ce monde sombrer semble un déchirement véritable pour lui. Cuisinier désormais itinérant, globe-cooker de luxe, il jure que ne plus avoir de restaurant ne lui manque pas : « C'était fondamental dans mon apprentissage.

J'aimais bien l'adrénaline des deux services quotidiens, c'est comme être dans un sous-marin pendant une bataille. Ou faire du théâtre car il y a un moment où il faut répéter toujours la même chose. Tu angoisses parce que tu fais pas tous tes couverts ou qu'un membre de l'équipe est malade au dernier moment, et il y a une chieuse qui se pointe... Tu finis comme une nana avec des rangées de nichons. »

Aujourd'hui affranchi des caprices des uns et des autres, il promène ses talents, de préférence en solitaire, délesté d'une lourde brigade, et préfère cuisiner pour moins de vingt personnes. Au-delà, se désolent-il : « C'est plus militaire, il faut faire certains compromis. » Il s'amuse de convaincre les gens certains de détester un produit de changer d'avis et compose avec le contexte : « Parfois, on fait un pique-nique, et parfois des clients ont des cuisines de restaurant ; parfois, c'est comme conduire une Bentley, parfois comme conduire un vélo ! » On aimerait le trouver un peu fatiguant, à moudre les aphorismes et enchaîner les pirouettes rhétoriques. Et pourtant, la foi qu'il a en son art, le pétilllement de ses yeux, un naturel jamais pris en défaut désarment le cynisme. Et pour cause : « Cuisiner un plat excellent pour le pire des salauds permet d'accéder au petit garçon qui est en lui. Quelque chose de très bon, c'est l'essence, la distillation de quelque chose. »

Voilà : il touche car il défend son art délicat avec la vigueur de l'enfant ferrailant contre ses ennemis et l'élégance de l'adulte sûr de son style.

### Votre geste préféré en cuisine ?

Goûter, à toutes les étapes de la préparation, pour savoir réagir.

### Quelle est l'assiette parfaite ?

Il faut qu'elle associe des produits en fin de saison, en pleine saison et en début de saison pour « tamponner le moment ».

### Une odeur ?

Celle de la tomate, presque mûre.

### Les essentiels de votre vestiaire ?

Des chapeaux, des gilets pour que les bras soient libres et des bottes pour tenir les chevilles.

### Votre dernier repas idéal ?

Une douzaine d'huîtres et une bouteille de sauvignon blanc de mon parrain qui fait du vin en Toscane.

Les produits du garde-manger La Falaise sont en vente chez Claus à Paris, chez Selfridges à Londres et sur son site : [www.danieldefalaise.fr](http://www.danieldefalaise.fr)

Remerciements à l'agence Effigies et aux boutiques Claus @ L'Épicerie du Petit-Déjeuner : 14, rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris 1<sup>er</sup>, [www.clausparis.com](http://www.clausparis.com)

LODING  
SHOES & SHIRTS

Nouvelle collection

Modèle Vanity, 160 €,  
prix unique comme toutes les paires  
de la collection.

Ceintures 35 €

Toutes nos chaussures sont en cuir de veau pleine fleur.

Liste des points de vente sur [loding.fr](http://loding.fr)