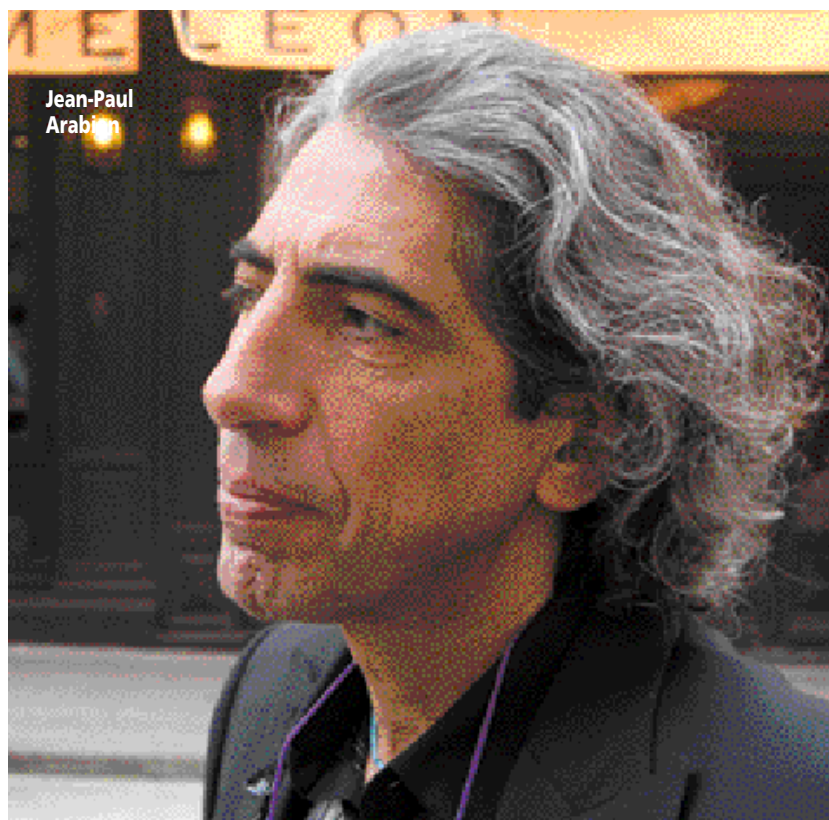


JEAN-PAUL ARABIAN

Le dernier grand prince de la salle retrouve des couleurs au Caméléon

Il rêvait de devenir l'égal des Lasserre, Vrinat ou Terrail dans un monde qui n'a plus d'yeux que pour les chefs. A Lille, puis chez Ledoyen, il a caressé ce rêve, avant de céder à la mode du temps et d'ouvrir un bistro où il prouve midi et soir qu'un bon restaurant ce ne repose pas seulement sur un grand cuisinier.



Jean-Paul Arabian

Vous ignorez le nom du prix Goncourt 2010, passe encore ! Mais il faut être moine trapiste, isolé depuis des mois par une tempête de neige, pour ne pas savoir que le foie de veau de Corrèze proposé par le Caméléon, le restaurant de Jean-Paul Arabian, a été élu meilleur plat de l'année par le guide Lebey 2011. Ce restaurateur a le génie de la communication. Son iPhone est relié à toutes les rédactions de France et de Navarre. A côté de lui, la meilleure des attachées de presse passe pour une autiste incurable.

Savoir-faire et faire-savoir demeurent les deux credos de ce personnage hors du commun, dernier mohican d'un monde où les maîtres d'hôtel dirigeaient les restaurants. Replié dans ce bistro de la rive gauche, celui qui passa très près des trois étoiles Michelin, à Lille, d'abord, puis chez Ledoyen ensuite, continue de défrayer la chronique. Et personne ne reste insensible à cet homme qui rappelle tout haut certaines vérités essentielles de ce métier : « *Serveur et slave (esclave) ont la même étymologie. Quand on fait ce métier, il faut accepter ce postulat !* »

Ce n'est pas un hasard si Gilles Pudlowski l'a portraituré dans son ouvrage « Les Grandes Gueules et leurs recettes », affirmant : « *Tout ce qu'il sert, vante, propose est la finesse même* », avant d'évoquer lui aussi le « merveilleux foie de veau de Corrèze ». Jean-Paul Arabian énerve parfois dans un monde où la fausse modestie est de mise. Il se compare à Claude Terrail, Jean-Claude Vrinat ou André Lasserre qui furent les derniers porte-flambeaux d'un monde disparu où les hommes en noir maintenaient fermement les hommes en blanc derrière le passe-plats. Il est né vingt ans

trop tard pour savourer pleinement cette époque faste des grands restaurateurs. Mais, il a su inscrire sa singularité dans l'histoire de la restauration française et ne semble pas du tout décidé à mettre un terme à sa carrière.

A 63 ans, Jean-Paul Arabian reste un jeune homme qui va encore passer des soirées à danser sur les pistes des boîtes londoniennes où son fils, surnommé là-bas « Julian French Boy », passe pour un des meilleurs DJ de la ville.

Une enfance hors du commun

Pourtant, il s'apprête à fêter ses cinquante ans de métier et ses « 36 500 levers de rideau » comme il les a lui-même comptabilisés. Il reconnaît avoir vécu toute cette carrière sans avoir passé une seule minute derrière les fourneaux. « *Ce n'est pas mon métier* », laisse-t-il tomber avec un brin de condescendance, avant de corriger : « *Lorsque je me suis accordé quatre années sabbatiques, juste avant de racheter le Caméléon, je me suis mis à apprendre la cuisine. Mais, pour faire créer des plats à mes chefs, je me suis d'abord fié à mon intuition. J'ai passé mon temps à fréquenter les restaurants des autres pour observer. J'y ai même englouti des fortunes* ».

Ce restaurateur est avant tout un acteur-né, un arlequin cabotin qui se nourrit davantage d'applaudissements que d'argent. On le verrait parfaitement reprendre le rôle de Louis de Funès dans le Grand Restaurant. Son seul roi, c'est le client.

Ce personnage atypique a eu une enfance hors du commun. Il est né à Cannes où son père était le bottier de nombreuses personnalités comme Mistinguett. « *Mon grand-père maternel*

travaillait lui aussi sur-mesure à Paris, renchérissait-il, c'était le tailleur du général De Gaulle. C'est peut-être pour cela que je mets un point d'honneur à ne proposer que de la cuisine sur-mesure ».

Sa mère est d'origine grecque et son père, Arménien. Jean-Paul reste très lié à ce pays. Aujourd'hui encore, il est aussi fier de montrer ses photos en compagnie de Carlos ou de Michou que celle prises à côté du Pape de l'église arménienne.

A neuf ans, il est placé dans une école religieuse arménienne à Venise. « *J'y suis resté quatre ans jusqu'à mon retour à Cannes. Mon père, qui était très joueur, ne voyait que par le casino du Palm Beach, se souvient-il. A 13 ans et demi, j'ai été embauché grâce à lui dans cet hôtel. Je suis directement passé d'une école religieuse à la fréquentation de toutes les grandes stars de l'époque. Et, comme les curés arméniens m'avaient appris à aimer tout le monde, j'ai aimé mes clients et je les aime encore* ».

Difficile de garder la tête froide lorsque, dès son entrée au Palm Beach, au début de l'adolescence, commis barman, il sert Gabin et Delon durant le tournage dans le palace cannois du film « *Mérodée en sous-sol* », sous la direction d'Henri Verneuil. Il est aux premières loges lors de cette célèbre scène où une valise de billets se répand dans la piscine du Palm Beach.

Jean-Paul Arabian n'a pas cru pour autant que la vie serait facile. Il a toujours su rester à sa place, bien droit dans son uniforme, comme, lorsqu'en 1969, il se fait embaucher à L'Oasis, à la Napoule, chez Louis Outhier. A 22 ans, il devient le plus jeune sommelier de trois étoiles de l'époque. « *Le travail n'était pas trop difficile, concède-t-il, nous n'avions à la carte que des premiers grands crus de Bordeaux et des vins régionaux comme le Bellet ou des Côtes de Provence classés* ».

Maxim's à la grande époque

Trois ans plus tard, il arrive à Paris, chez Maxim's. Le restaurant de

Le foie de veau du Caméléon, élu plat de l'année par le guide Lebey.



légende est alors à son zénith avec trois étoiles Michelin. Ses clients ont pour nom Charlie Chaplin, Luis Bunuel, Salvador Dali, Liza Minnelli, Grace Kelly. A l'occasion, il épluche les amandes qu'Aristote Onassis grignotait ensuite « *à la manière d'un écureuil* ». Aujourd'hui encore, alors que le restaurant de la rue Royale n'est plus que l'ombre de ce qu'il fut, Jean-Paul Arabian rêverait de le ressusciter de manière à revoir courir à nouveau les commis entre les tables comme au bon vieux temps.

En 1979, à l'âge d'or de la gastronomie, il s'installe à Lille où il crée le Restaurant. Une belle aventure commence. Il séduit l'une de ses clientes, la blonde Ghislaine Arabian. Il lui fait endosser un tablier de cuisinière et en fait en quelques années une star des fourneaux. Le physique de la jeune flamande fait merveille sur le papier glacé et, au début des années quatre-vingt-dix, la presse féminine redécouvre le waterzoi, la carbonade et le potchevlech.

Le Restaurant se distingue aussi par sa cuisine, mettant en avant de beaux produits. Il est vite gratifié de deux étoiles Michelin. Jean-Paul Arabian rêve de voir sa cuisinière de femme accéder à la troisième étoile. Mais les événements se précipitent. Le couple doit quitter Lille pour rejoindre Paris et prendre la direction de Ledoyen en 1992, lui en salle et elle en cuisine. « *Par la suite, la direction du Michelin m'a assuré que nous aurions eu trois étoiles si nous étions restés une année de plus à Lille, affirme Jean-Paul Arabian. Mais, de toute manière, à la suite de la guerre du Golfe, la situation financière devenait intenable là-bas. Il nous fallait trouver une porte de sortie* ».

Le cadeau offert par Vivendi chez Ledoyen était-il empoisonné ? Si l'on

observe le côté positif des choses, il a permis aux Arabian de retrouver leurs étoiles lilloises et d'obtenir une notoriété nationale. Versant négatif, on ne peut que constater que le couple n'a pas résisté. De plus en plus starisée, la cuisinière a pris son indépendance et commencé à se distancier de son pygmalion. Le tandem ne tirait plus Ledoyen dans le même sens. En 1997, Jean-Paul abandonne les Champs Elysées et crée, seul, son propre établissement en rachetant Pierre Traiteur au Palais Royal. Seule à la tête de Ledoyen, Ghislaine Arabian rompt à son tour avec Vivendi huit mois plus tard.

Une nouvelle vie

Au Palais Royal, Jean-Paul Arabian joue d'abord profil bas. Mais on ne se refait pas. L'établissement obtient vite une étoile Michelin, ouvre une boutique fleuriste en annexe. Le belle clientèle est de retour. « *En 2001, j'ai vendu, raconte Jean-Paul Arabian. Mon chef, épaulé par un investisseur, m'a proposé un rachat. L'épisode du 11 septembre venait de survenir et j'ai jugé prudent d'accepter cette belle proposition* ». En 2005, après quatre années sabbatiques durant lesquelles il est devenu un champion de pétanque reconnu - il fut notamment le partenaire d'Henri Salvador, lors d'une Marseillaise, le championnat du monde de la discipline -, Jean-Paul est de retour au Caméléon. L'homme a changé. Aminci, les cheveux longs, il cultive des allures de pâtre grec. Ses tenues, comme son propos, sont beaucoup plus décontractées qu'autrefois. La cuisine s'est simplifiée, mais elle fait toujours la part belle aux produits avec l'entrecôte de Bavière ou la grosse sole de Bretagne. Ses prix sont bien éloignés de ceux qu'il pratiquait chez Ledoyen. On trouve une formule déjeuner à 24 € et le ticket moyen se situe autour de 35 € au déjeuner et 65 € au dîner. Et même s'il se plaint parfois que certains de ses clients l'aient oublié depuis qu'il « *est allé se perdre rive gauche* », la salle du Caméléon affiche très souvent complet et attire nombre de gastronomes réputés.

Car, le Caméléon est mieux qu'un très bon bistro. Jean Paul Arabian a su y installer une ambiance hors du commun. Deux fois par jour, lorsque le rideau se lève dans le restaurant, l'artiste est à la manœuvre pour faire vivre à chaque client un moment d'exception. ♦

J.-M.D.



Jean-Paul Arabian, au Caméléon, en compagnie de Wolfgang Puck, le chef américain d'origine autrichienne aux 87 restaurants et d'Alain Ducasse, chef restaurateur planétaire.