



Quelle  
CULTURE

## Les états d'art de Stéphanie Le Quellec

Depuis près de cinq ans, elle fait la pluie et le beau temps à La Scène, restaurant du Prince-de-Galles à Paris. Cette jeune cheffe révélée par l'émission culinaire de M6 en 2011 ne néglige ni les gourmandises, ni les passions. Mais pour elle, la générosité reste un ingrédient essentiel en tout. En atteste son menu de Noël, conjuguant simplicité et tradition. *Propos recueillis par Fanny del Volta*

**Travailler dans ce sublime hôtel** qu'est le Prince-de-Galles, c'est séduire une clientèle internationale mais aussi parisienne. Chaque visiteur, chinois, américain ou encore français doit se sentir ici comme chez lui. La cuisine doit être adaptable, même si elle est gastronomique. Pour Noël, la carte se veut audacieuse tout en respectant la tradition. Je choisis par exemple toujours une belle volaille de La Cour d'Armoise, un producteur de la Sarthe encore peu connu mais dont les produits sont fabuleux. Au premier service, la viande sera servie rôtie, truffée, accompagnée de poitrines. En second service, il s'agira plutôt d'une cuisse confite assortie d'un petit bouillon et sa raviole de foie gras. Bien entendu, je n'oublie pas la langoustine ou la noix de Saint-Jacques, sans compter la truffe blanche, que nous servirons avec des spaghetti aux cépes. Pour le dessert, mon chef pâtissier, Nicolas Paciello, n'a pas imaginé une bûche mais une pomme de pin. Le chocolat reste la valeur sûre mais on le marie avec un miel de sapin. Pour arroser le tout, une cuvée Grand Siècle de la maison Laurent Perrier s'impose. Mais soyons honnêtes, la réussite d'un repas de Noël tient avant tout à la joie des convives de se retrouver ensemble.

**Lire est l'un de mes plus grands**

**plaisirs** et je n'ai aucun snobisme en la matière. Je suis ravie de découvrir *La Jeune Fille et la Nuit*, dernier roman de Guillaume Musso, comme de me replonger dans un recueil de poésie. J'ai une passion pour Jacques Prévert. Les poètes sont tous des originaux mais lui était tellement vif. Lorsque je parcours *Paroles*, je me dis qu'il était un peu le Gainsbourg de la littérature. Guillaume Apollinaire est un autre auteur qui me touche beaucoup. *Alcools* révèle un écorché, sensible mais profondément tourné vers la beauté. Pour un chef cuisinier, la poésie est essentielle. Son menu doit être écrit avec les bons mots, raconter une histoire. Sinon, pour soutenir mes fils de 13 et 14 ans, je relis les classiques qui leur sont imposés à l'école ! Récemment, *Cyrano de Bergerac*, d'Edmond Rostand, m'a donné envie de découvrir la pièce d'Alexis Michalik, au théâtre du Palais-Royal. Quel moment ! J'encourage tout le monde à voir ce spectacle truculent, bien joué et parfaitement rythmé.

**En ce moment, je lorgne une œuvre d'art contem-**

**porain** qui se trouve dans la galerie de mon amie Ange Basso, rue Mazarine. Il s'agit d'une toile d'un bleu intense, signée Riccardo Simonutti. Elle est tout en nuances, offre mille et une visions. Je vais peut-être finir par craquer ! Malheureusement, j'ai peu de temps pour courir les musées. Mais dès que je voyage, j'aime découvrir de nouveaux lieux d'exposition. À Marrakech, le musée Yves Saint Laurent est un petit bijou. Il n'est pas très grand, mais j'apprécie justement son côté intimiste. Il répond parfaitement à l'ambiance sereine de la villa Majorelle, qui se trouve à deux pas et met à jour un Saint Laurent sensible, jeune.

**J'ai fait des études de piano.** Mon mari et l'un de mes fils sont guitaristes. C'est dire si la musique est importante dans

ma vie ! Je ne joue plus assez, mais je rêverais d'avoir du temps pour me former au jazz. J'adorerais m'emparer de n'importe quelle composition classique, l'interpréter en swinguant, la détourner comme un Petrucciani a revisité *Besame mucho* ou tout autre standard de la chanson populaire. À défaut de concrétiser ces fantasmes, je télécharge sans cesse de nouveaux morceaux dans mon iPod. Et là, il y a vraiment de tout. Du légendaire *Take Five* de Dave Brubeck, aux chansons sublimes de Charles Aznavour en passant par les albums de Bénabar, que je viens d'applaudir au Grand Rex. J'aime beaucoup ce chan-

teur pour sa sincérité et sa longévité. Il n'a jamais été très à la mode mais n'est pas démodé non plus. Voilà une caractéristique, selon moi, des grands artistes.

**Je compte sur les fêtes de Noël** pour voir enfin *A Star is Born*, le nouveau remake de ce classique par Bradley Cooper. L'histoire m'intéresse vraiment. Elle tourne autour d'un couple de chanteurs qui parviennent à la célébrité mais en subissent tous les dangers. Bien entendu, j'ai aussi hâte de découvrir l'interprétation de Lady Gaga dans le rôle principal. On m'en a beaucoup parlé. *Bohemian Rhapsody*, de Bryan Singer, est le dernier film que j'ai vu au cinéma. C'était un moment vraiment spécial. J'ai découvert le groupe Queen sous des facettes très touchantes. Par exemple, je ne savais pas que Freddie Mercury avait failli se marier. Je suis fan de ce groupe depuis ma plus tendre enfance. Aujourd'hui encore, il suffit que j'écoute *Don't stop me now* pour avoir une pêche d'enfer.

« Pour un chef cuisinier, la poésie est essentielle. Son menu doit être écrit avec les bons mots. »



© STÉPHANE DE BOURGIES