

Lauréat du Talent du Bien-être 2011

JEAN-PIERRE VIGATO

CUISINIER DU BONHEUR



Bercé par la cuisine de sa mère et l'odeur des confitures maison de sa grand-mère depuis son plus jeune âge, Jean-Pierre Vigato décide à 14 ans, sur un coup de tête, de devenir cuisinier et n'en démordra pas. La suite coule de source : il fait ses armes au *Charlot 1^{er}, roi des coquillages* à Paris puis chez *Albert* avant de suivre des études d'œnologie et de devenir Maître d'hôtel. En 1979, il ouvre son premier restaurant, *Le Grandgousier*, et, preuve de son talent, obtient cette même année sa première étoile Michelin. Quelques années plus tard, en 1984, il ouvre l'*Apicius* dans le 17^{ème} arrondissement de Paris. Un nom bien connu des fins gourmets, puisque, malgré un déménagement depuis, l'*Apicius* est toujours sous sa direction pour un succès jamais démenti. Il fait son entrée au Relais et Châteaux et décroche sa deuxième étoile Michelin dès 1987. Ces récompenses ne sont pourtant pas la clef de son ambition. Amoureux du travail bien fait, Jean-Pierre Vigato répète qu'un cuisinier accompli est un cuisinier qui n'a de cesse, tout au long de sa carrière, de s'enrichir intellectuellement. Son secret ? Maintenir une adéquation parfaite entre le lieu, l'homme et la cuisine, en ne perdant pas une seconde l'idée que le grand homme de l'histoire est son hôte. Aujourd'hui, l'*Apicius* se situe dans le 8^{ème} arrondissement de Paris : un défi de taille pour l'enseigne, qui gagne trente couverts et s'installe dans un somptueux hôtel particulier donnant sur parc. On y goûte une cuisine éblouissante, dans un lieu revu avec goût par l'architecte Eric Zeller : les plats, inventifs et légers façon grande cuisine bourgeoise, ont le sens du goût juste et des saveurs limpides. Jean-Pierre Vigato cuisine à l'instinct des plats vrais et sans camouflage, à tendance un peu rustique. Le coup de cœur de sa carte est sans hésitation son foie gras de canard poêlé *Apicius* aux radis noir, même s'il avoue sa préférence pour la classique tête de veau, langue et cervelle ravigotées. Plus qu'un restaurant, cette belle grande maison invite ses clients, à 95% parisiens, à se sentir chez eux. Depuis l'ouverture et la réussite du nouvel *Apicius*, Jean-Pierre Vigato est demandé aux quatre coins du monde : conseiller culinaire du *Paul Gauguin* à Tahiti et des Yachts de Paris entre 1998 et 2008, conseiller au prestigieux et mythique palace de Marrakech, *La Mamounia*. Jean-Pierre Vigato se dépense sans compter pour l'amour de la bonne cuisine. Des lieux où l'on retrouve sans conteste sa finesse, son croquant et son principe de vie : donner du bonheur.

