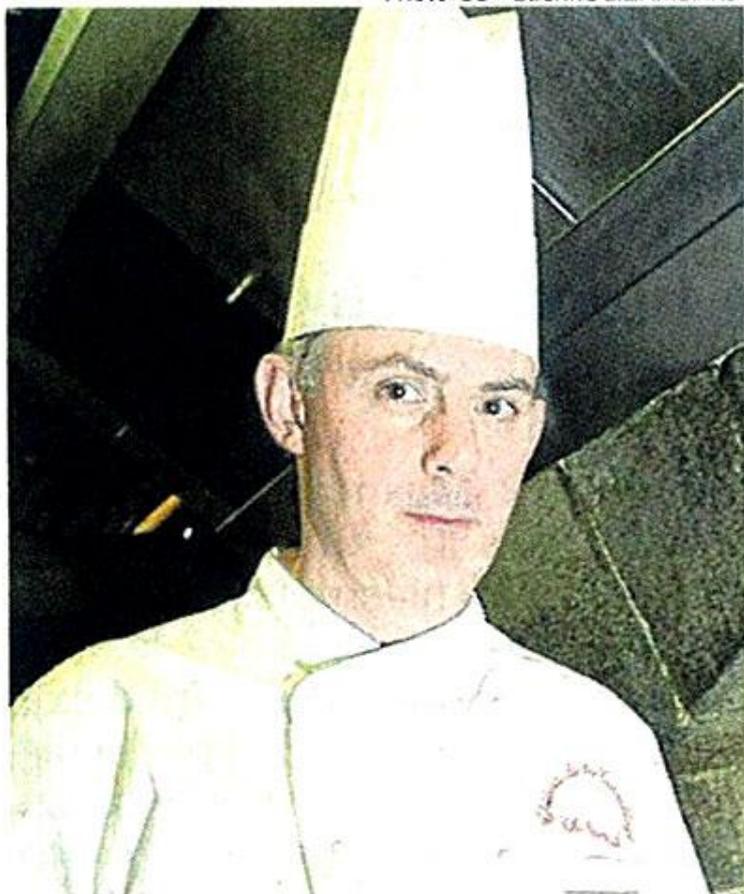




*Château
de la Tremblaye*

Portrait

Photo CO - Étienne LIZAMBARD



Un Choletais au piano du Queen Elisabeth 2

Thierry Guimard a goûté, en sa qualité de chef cuisinier, aux fastes du prestigieux paquebot.

PAGE 5

Le Courrier de l'Ouest – Mercredi 10 février 2010



Château de la Tremblaye

Thierry Guimard a cuisiné neuf ans sur le Queen Elisabeth 2

Le Choletais, originaire de Nantes, a goûté en sa qualité de chef cuisinier, aux fastes du prestigieux paquebot Queen Elisabeth 2.

redac.cholet@courrier-ouest.com

Le chef cuisinier du Château de la Tremblaye, aura en mars prochain à Dijon, le suprême privilège d'être intronisé Maître cuisinier par les toques les plus célèbres de France.

Après avoir débuté sa carrière au restaurant Le Change à Nantes, Thierry Guimard, cousin de l'ancien coureur cycliste professionnel, Cyril Guimard, s'envola pour l'Angleterre, plus précisément pour Oxford.

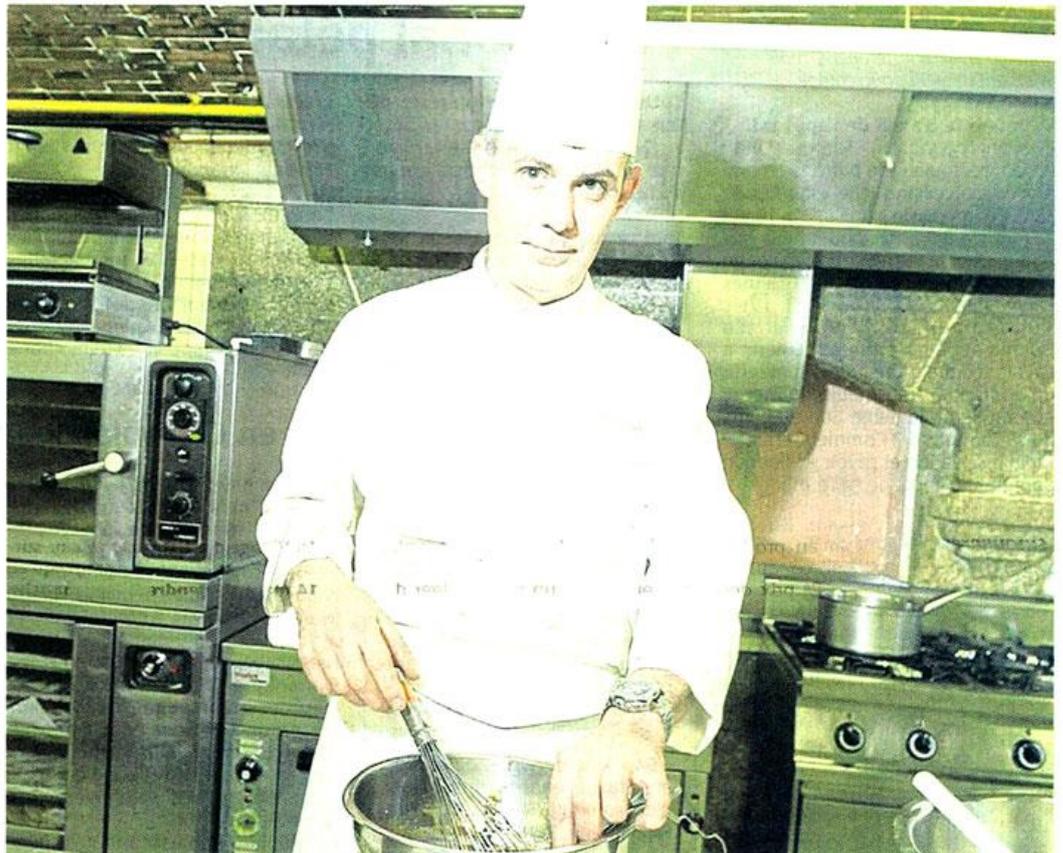
Mais ce très prometteur jeune maître queux avait un rêve: embarquer sur le Clemenceau. Il fit donc acte de candidature. Son curriculum vitae attira l'œil de l'amiral qui commandait à l'époque

Un vin prestigieux des années 1850

(1991) le fleuron de la marine française, et il lui proposa un contrat. Mais c'était sans compter sur le général Rousseau du Marcy qui le voyait plutôt embarqué sur le fleuron de la marine marchande anglaise: le Queen Elisabeth 2. Après bien des tractations entre l'amiral et le général, le Nantais opta finalement pour la seconde proposition

Le Queen Elisabeth 2, avec ses 1 000 membres d'équipage pour 1 800 passagers, est une véritable île flottante. En cuisine, on compte 5 chefs cuisiniers, 1 chef exécutif et plus d'une centaine de personnes. « Je me suis trouvé affecté au restaurant gastronomique Le Queen Grill » dit Thierry Guimard, « un lieu où le caviar était enfermé dans un coffre-fort, réfrigéré, bien évidemment. »

En découvrant son album photos, on est surpris à la vue des personnages connus, cotoyés par Thierry Guimard. La liste est beaucoup trop longue pour tous les citer, on retiendra le célèbre Bill Cosby de la série télévisée américaine le « Cosby Show ». Mais



Thierry Guimard, cuisinier au long court, a travaillé sur le Queen Elisabeth II de 1991 à 2000. Photo CO-Etienne LIZAMBARD.

le personnage qui l'a le plus marqué, n'est pas celui que l'on croit.

Grand Marnier

Thierry aime raconter cette anecdote qu'il a vécue durant ces nombreuses traversées: « Un jour, je consultais la liste française des VIP, car le premier soir, je devais aller les saluer. Ceux-ci souhaitaient visiter les cuisines et la cave. Une dame me demanda si dans

ma recette du canard à l'orange, j'utilisais du Grand Marnier? Je lui ai répondu, oui bien sûr. En rentrant chez moi quelques semaines plus tard, j'avais un colis qui m'attendait. À l'intérieur, se trouvaient une bouteille d'un vin prestigieux des années 1850 et une Fine Cognac, hors d'âge. L'expéditeur de ce colis n'était autre que l'époux de cette dame qui voulait en savoir plus sur ma recette du canard à l'orange. Il s'agissait

de Jacques Marnier Lapistol, l'inventeur de la liqueur qui porte son nom. Ces 2 bouteilles me suivent partout! » En 2000, Thierry Guimard et son épouse Allyson (ancienne chef-pâtissière de chez Le Nôtre) ont posé leurs casseroles au château de la Tremblaye. Depuis, le couple navigue dans le bonheur, mais sur terre.

Le Courrier de l'Ouest – Mercredi 10 février 2010