



Le 16 octobre, à la maison d'arrêt du Puy-en-Velay (Haute-Loire), les détenus Thibault et Rani (au premier plan) confectionnent une dernière fois leur brioche façon pain perdu, qu'ils présenteront le lendemain au concours de cuisine interprison, à Lyon, devant un jury de grands chefs.

QUARTIERS DE HAUTE GASTRONOMIE.

Ils ont découvert la cuisine en prison. Et peut-être leur vocation. À l'initiative du chef étoilé marseillais Michel Portos, des détenus de trois maisons d'arrêt françaises ont participé cet automne à un concours culinaire façon "Top Chef". Partant de rien, Rani, Thibault, Oualid et les autres ont tout donné pour satisfaire un jury exigeant. Et améliorer l'ordinaire.

Texte Mathieu PALAIN
Photos Anne LEROY



IL Y A DES CHOSES QUE VOUS PERDEZ PLUS VITE que d'autres en prison. Le souvenir des visages, bien sûr, et l'acuité de vos sens. La vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher. Vous voyez moins loin, car l'horizon est toujours bouché par un mur, une porte, des barbelés. Les odeurs s'effacent aussi, celles, agressives, de la ville, celles des jardins en fleurs ou de ces forêts d'automne qui sentent les champignons. Le toucher, n'en parlons pas... Reste le goût. Celui-là, avec un peu d'argent, vous pouvez le sauver.

Quand vous entrez en taule, vous pénétrez dans une nouvelle société, une société de l'enfermement qui modifie petit à petit vos habitudes, votre comportement. Sans vous en rendre compte, vous vous recentrez sur des besoins primaires : prendre soin de votre corps, de votre sommeil, de votre alimentation. Sur ce point-là, vous avez droit au minimum : la gamelle deux fois par jour,

le soir une baguette de pain et un peu de café pour le petit déj du lendemain, c'est à peu près tout. En revanche, si vous êtes soutenu à l'extérieur, si la famille envoie des mandats, alors vous pouvez cantiner. Et cuisiner.

La cantine porte mal son nom, elle devrait s'appeler l'« épicerie générale » ou le « magasin », car la cantine telle qu'on se l'imagine – le réfectoire –, c'est un truc de séries américaines. En France, les prisonniers mangent en cellule. S'ils refusent la gamelle, il leur faut de l'argent pour cantiner. La première chose à faire, c'est de s'acheter un frigo et des plaques. Ensuite, ils font leurs courses, et c'est parti. Il n'est pas rare de voir des jeunes prisonniers signer des bons de cantine pour commander de la farine, des œufs, du sucre vanillé et se lancer dans des fraisières, des tropéziennes, des tartes au citron qu'ils partagent ensuite avec leur étage. C'est pour ce

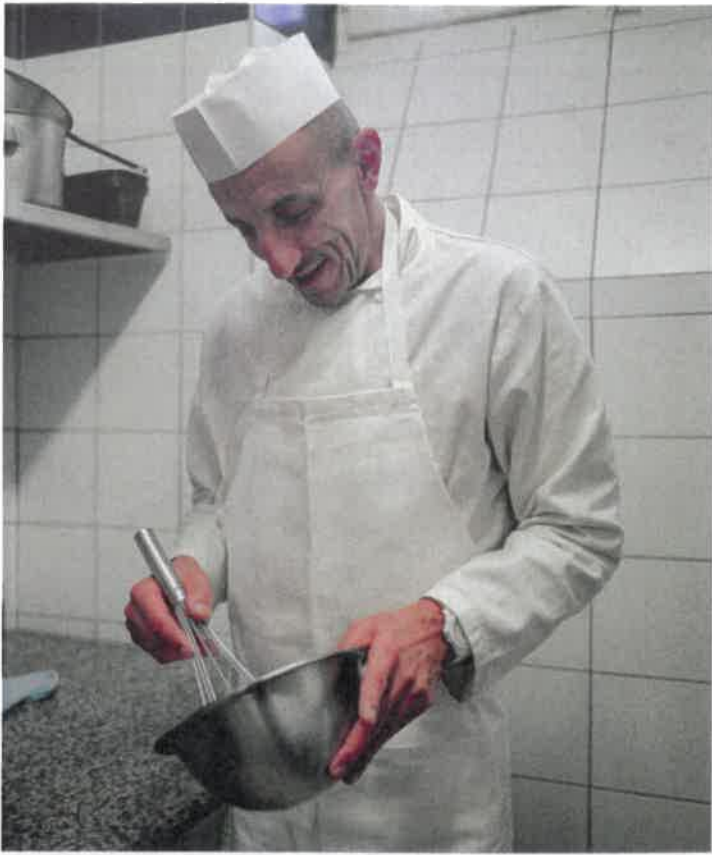
genre de détenus qu'une formation de cuisine a été organisée en prison, autant pour leur faire découvrir le métier que pour faciliter leur réinsertion, et qu'un concours façon « Top Chef » a vu le jour cette année dans le Rhône. Trois équipes, chacune représentant sa prison : Le Puy-en-Velay (Haute-Loire), Moulins (Allier) et Bonneville (Haute-Savoie). Elles se sont entraînées dans le secret de leurs cuisines en attendant de s'affronter, le 17 octobre, devant un jury de chefs confirmés. Le jour J, les détenus ont eu une permission de sortie : douze heures à l'air libre, le temps de se rendre à L'Atelier des chefs, à Lyon, de cuisiner entrée, plat, dessert et de rentrer à l'heure pour la gamelle du soir.

Cette idée farfelue est née dans la tête du chef Michel Portos. Pour le présenter, il est utile de préciser qu'il est marseillais. Un vrai, capable de vous expliquer pendant quarante

minutes au téléphone que la courbe de poids de Dimitri Payet indique l'état de forme de l'OM. L'autre information à retenir sur le restaurateur Michel Portos, outre qu'il va bientôt ouvrir une nouvelle adresse à Nice, c'est qu'il connaît la réalité de la prison. En 2013, après deux étoiles au Michelin et un titre de cuisinier de l'année 2012, il s'est lancé le défi de cuisiner pour les détenus des Baumettes. Deux fois 1 800 couverts, et que du frais. « *Je savais, bien sûr, qu'ils mangeaient de la merde, mais, à l'époque, je l'ai surtout fait pour moi, avoue-t-il. Parce que les Baumettes, à Marseille, c'est sacré, comme le stade Vélodrome et Notre-Dame-de-la-Garde.* »

En prison, il rencontre des âmes perdues, des jeunes qui insultent l'avenir. « *La seule formation, c'était pizzaiolo, et ils l'ont supprimée faute de budget.* » Michel Portos enregistre des émissions pour la chaîne interne de la prison, des sortes de ∞∞

Rani, le 16 octobre, à la maison d'arrêt du Puy-en-Velay (Haute-Loire).



« Bon appétit bien sûr » à la Joël Robuchon, mais sous forme de tuto pour améliorer l'ordinaire. « Les calamars en sauce tomate, par exemple. Bon, ben, tu les rinces, t'enlèves la sauce dégueulasse et tu me transformes tout ça en escabèche ! »

Au début, les mecs le regardent un peu de travers, genre « tu crois que, toi, tu vas me mettre en cuisine ? », mais ça prend. « Certains n'avaient jamais vu un économiste de leur vie. Ils ne savaient pas dans quel sens le prendre... Et, au fond, ce qui me gêne le plus, c'est ça : qu'ils arrivent à 30 ans en ne sachant rien faire de leurs dix doigts. »

Avant ce concours, il s'est rendu dans chacune des trois prisons pour coacher les participants. « Je ne leur ai pas montré grand-chose, juste un peu de technique : le taillage des légumes, la polenta façon pont-neuf, comment lever un poisson, faire une crème fouettée... Le but, c'est de leur dire "Maintenant, surprenez-moi !" Ce matin, j'étais à Moulins, ils m'ont fait un poisson au beurre monté au gingembre, un moulage dans la Maïzena avec une brunoise de légumes revenue à l'huile d'olive, un cannelloni de courgette avec un couteau farci. Tout ça pour quoi, 6 euros ? Ils sont doués. » La veille du grand jour, à la maison

d'arrêt du Puy-en-Velay, Oualid, Rani et Thibault, toques en papier sur la tête, papillonnent autour de leur formateur, Daniel Lopez. Veste grise avec son nom brodé sur le cœur, ça fait cinq ans maintenant que Daniel vient ici trois fois par semaine pour enseigner ce qu'il sait de la cuisine. Il fait la même chose dehors, à cinq cents mètres de la prison, au lycée professionnel.

« Oualid, tu peux attaquer avec une demi-gousse d'ail et un peu d'huile d'olive pour ta polenta. »

— Y a plus d'huile », répond le détenu. Il a les traits fins, un visage adolescent.

Le formateur s'éclipse et revient avec un fond d'huile dans une bouteille en plastique. « Prends ça en attendant. »

« J'espère qu'on sera mieux équipés demain », peste Oualid. Ça fait huit mois qu'il est là, en attente d'un procès où il pourrait être condamné à quatre ans d'emprisonnement. « Voir cinq », grimace-t-il en déroulant du papier sulfurisé. Oualid n'est pas cuisinier, il a été un peu à la plonge dans une pizzeria, mais, son vrai boulot, c'est chauffeur-livreur. « C'est mille fois plus intéressant de faire ça, dit-il. Quand je sortirai, je pourrai faire des gâteaux à ma fille ! »

« Elle sera contente ! », lance Thibault, un costaud qui bataille pour figer une mozzarella à la gélatine. Le formateur arrive dans son dos. « Un seul geste, Thibault, mais fais-le à fond avant de passer au suivant, sinon tu vas te noyer. » Thibault dit que sa mère avait un potager, alors, oui, il connaissait les légumes, mais sans plus. Il était carrossier avant de tomber.

Les courgettes de Oualid sont prêtes. « Passoire, passoire, qui c'est qu'à la passoire ? », demande-t-il. Rani ne répond rien. Visage fermé, le nez à quinze centimètres de sa planche à découper, il s'applique à prélever des losanges de chair dans les tomates confites. Ensuite, il passera aux dés de poivrons. Branché sur 10 000 volts, Oualid attaque déjà le dessert, une brioche façon pain perdu aux agrumes et aux figues.

« La brioche, c'est pas grave si y a un peu de croûte ? »

— Si, c'est grave », rétorque Daniel, le formateur. Et, au couteau, il décolle une lamelle brune pour ne laisser qu'un cube parfait dans la poêle. Oualid s'en va déjà.

« Oh ! attends, t'as goûté si c'est bon ? Prends une cuillère, faut toujours goûter. » En douce, alors que son poulain a le dos tourné, Daniel ajoute une pincée de sel.

« Le lait de poule ! J'ai oublié le lait de poule ! s'affole Oualid. Il fait un tour sur lui-même. Ah, il est là ! Cent grammes, hein ? »

— Regarde ta recette, c'est marqué dessus, grogne Daniel. Oh ! Thibault, ton fouet, tu vas te brûler si tu le laisses prendre les flammes comme ça. » Oualid met la dernière main à sa polenta. « Ouah, elle sent tellement bon. Goûte ça, Thibault, et fais sentir à Rani. Chef, vous en pensez quoi ? » Daniel goûte : « J'y toucherais plus. » Oualid sourit : « Hein ? Ni-ckel. »

Daniel Lopez lève les yeux vers le plafond qui perd sa peinture. Il avait deux apprentis de plus au début, mais ils ont été suspendus après une bagarre en cours d'anglais. Il y a eu un nez cassé. Daniel chuchote : « Les

trois, là, ça fait seulement un mois que je les ai. Un mois que je les entraîne comme des pur-sang ! », et il est difficile d'entendre autre chose que de la fierté dans sa voix. Oualid s'agace : « Elle est bancal, cette poêle ! L'huile se barre sur le côté. J'suis obligé de la tourner tout le temps pour que ça cuise. »

RANI n'écoute plus. Il passe un pinceau sur ses tomates si roses et luisantes qu'elles ressemblent à du saumon fumé. Rani donne l'impulsion de marcher sur un fil, exécutant chaque geste comme s'il était pensé intensément. Il ne semble pas voir les détenus chargés de préparer le déjeuner qui font leur entrée dans la cuisine.

« Y a quoi ce midi ? », leur lance Oualid.

« Pâtes et brochettes de dinde, sauce au poivre », répond un type en sweat gris, avant de verser une plaquette de beurre dans une marmite où trempent déjà cinq kilos de spaghettis.

À cet instant, la photographe Anne Leroy se poste devant Thibault qui aligne ses tuiles de basilic. « Le geste, là, vous pourriez le refaire ? » Les autres s'arrêtent. Thibault s'empourpre. « Oh ! Thibault, stresse pas comme ça pour une photo, rigole Oualid. T'y es beau, Thibault. T'y es beau ! » Daniel le reprend.

« Oh ! le chrono tourne. T'as fini Oualid ? »

— Presque ! Manque le dressage, mais c'est galère, j'vais essayer un truc que j'ai réussi qu'une fois. » Il attrape des cuillères et, d'un geste précis qui consiste à les faire s'embrasser, il dépose une goutte de crème pâtissière le long de ses brioches.

« Elles sont belles comme ça, en épis, dit Rani. Bien symétriques. »

Oualid incline la tête pour voir son plat sous un autre angle.

« La confiture j'en étalerai moins demain, ce sera plus joli. Et on mettra la crème au congélateur pour qu'elle tienne bien. » Il est midi, Daniel



Les cuisines de L'Atelier des chefs, à Lyon, lieu du concours. Au menu de l'épreuve, entrée (pour lequel les détenus ont eu carte blanche), puis dorade, polenta et brioche en dessert. À gauche (de dos), les chefs Michel Portos et Christophe Marguin, président des Toques blanches lyonnaises, membres du jury.



« *Tooop! On lève les mains!* », comme à la télé, et on goûte les plats. Entre la fraîcheur de la tomate, la tiédeur de la tapenade d'olive noire cachée à cœur de mozzarella et le craquant d'une polenta qui sent le pain chaud d'une boulangerie ouverte à 6 heures en hiver, on se ressert plusieurs fois. Oualid surveille : « *Ma polenta, vous en avez repris de ma polenta?* » « *Va plutôt ranger ton bazar, lui lance un surveillant. Il me manque quatre couteaux!* » Oualid en attrape un dans le lave-vaisselle et s'ouvre l'index. Il le porte à sa bouche, il saigne abondamment. Rani souffle : « *Ça va, c'est pas profond.* » Il lui est arrivé la même chose en début de formation, il s'en est tiré avec cinq points de suture. Thibault, sa toque en papier dans les mains, murmure : « *Demain, on arrive, Rani légumes, moi mozza, bim, Oualid polenta...* » Daniel lui passe une main sur l'épaule : « *Te bile pas, ça va aller.* » Dans leur dos, le soleil tombe en rayons sur le plan de travail.

Le 17 octobre, Michel Portos, un café à la main, attend les trois équipes devant L'Atelier des chefs à Lyon. Oualid le salue et se précipite sur

Lionel, le formateur de l'équipe adverse, celle de la prison de Moulins-Yzeure :

« *Et vous avez prévu quoi, alors, à part la dorade imposée?* »

— *Des plats simples. J'aurais pu leur faire cuisiner des saint-jacques, bien sûr, mais c'est pas le but.* »

« *Ouais, on a fait simple nous aussi,* souffle Oualid.

« *J'en ai un, Méry, il avait jamais touché une casserole de sa vie. La première fois que je lui ai demandé une noisette de beurre, il m'a rapporté le beurre et les noisettes! Et puis il a eu le déclic. Il est libérable demain et commence un CAP lundi,* continue Lionel, le formateur de Moulins.

Oualid retrouve ce fameux Méry devant l'entrée. Il fume une cigarette.

« *T'as pris combien?* », demande Oualid.

— *Soixante-quatre mois. J'en ai fait trente-deux.*

— *Faut que t'aies le sourire, frère. Moi, je serais trop content à ta place.* »

Rani les rejoint.

« *Ils te lâchent à la moitié, c'est bien.*

— *Ils ont été réglo, c'est clair, dit Méry. Pôle emploi m'a même trouvé une formation.* »

Rani interpelle Oualid d'un coup de menton. « *Ce sera pareil pour toi.* » Son pote hausse les épaules. « *Je vais prendre quatre ans, c'est loin tout ça...* » Méry écrase sa clope sur une gouttière. « *J'ai une fille. J'ai été con, j'ai attendu la prison pour découvrir la cuisine. Mais je suis tellement à fond dedans, je te jure. Je lâcherai rien tant que je connaîtrai pas toutes les sauces.* »

Michel Portos appelle tout le monde à son plan de travail et on découvre que la troisième équipe, celle de Bonneville se résume à un seul homme : Adem, un Turc avec un scorpion dans le cou. Le concours commence, et, trois heures plus tard, le jury, toques blanches sur la tête et vestes immaculées, s'installe pour la dégustation. Parmi eux, outre Michel Portos, Jacotte Brazier, l'héritière de la Mère Brazier, véritable institution lyonnaise, Christophe Marguin, le patron de l'association de chefs Les Toques blanches lyonnaises, et un meilleur ouvrier de France. Il est délicat de noter avec un sens aussi subjectif que le goût, mais c'est quand même tout le principe, alors Adem s'avance en premier. Pour l'entrée, il a choisi

une verrine de guacamole à la mangue et aux queues d'écrevisses. Puis c'est au tour de Méry, qui bégaye en essayant d'expliquer ce qu'il y a dans son plat. Un membre du jury reprend de la dorade et se tourne vers Michel Portos : « *Le type qui a fait ça, il a quatre semaines de cuisine derrière lui? Je te crois pas.* » En attendant les délibérations, Oualid et Méry retrouvent leur bout de trottoir. La vie normale vibre devant eux. Les voitures klaxonnent, des gens rattrapent des bus...

« *T'as fait quoi avant la cuisine?* demande Oualid.

— *J'suis guyanais. J'ai fait l'armée. Trois ans. Ensuite, l'abattoir. J'ai tué 300 bœufs par jour pendant quatorze mois.* » Oualid ne dit rien. « *Heureusement, j'avais une bonne équipe, j'aurais pas tenu sinon.* » Méry souffle. « *C'est le passé, ça. Demain, je sors.* »

Le verdict tombe. Michel Portos l'annonce solennellement : « *Vainqueur du Grand Prix : Moulins-Yzeure!* » Méry s'avance. Il n'arrive pas à lever le regard. Il fixe son diplôme, une simple feuille de papier cartonnée, et répète tout bas : « *C'est un truc de fou.* » 