

Noé Duchaufour-Lawrance : « La tarte aux restes, c'était le plat signature de mon beau-père »

Après des premières années itinérantes, le designer a passé son enfance avec sa mère et le conjoint de cette dernière, à la cuisine parfois improbable. Ils s'étaient établis en Bretagne, où est née la passion de ce quadragénaire pour les galettes au blé noir.



Noé Duchaufour-Lawrance, designer. Louis Teran

« Mon père avait lâché ses études à polytechnique pour devenir sculpteur. Lors d'un tour de France à la rencontre d'artistes, ponctué d'échappées d'escalade en montagne, il a rencontré ma mère, qui travaillait dans une crêperie à Bonneval-sur-Arc, un petit village de Savoie. Elle l'a suivi en Lozère, où il avait acheté une vieille maison à côté d'une communauté hippie. Je suis né là, en 1974, dans cette bâtisse sans eau ni électricité. Quand j'avais 1 an et demi, ils sont rentrés à Paris.

C'est à ce moment-là que mon père a mis fin à ses jours. Je n'ai appris les circonstances de sa mort qu'à 13 ans. Ma mère me parlait de lui, me montrait des photos, ses œuvres : pour elle, c'était un artiste. Pour mes grands-parents, c'était un génie, un polytechnicien de haut vol. J'ai gardé cette dualité en moi, et peut-être que j'ai vu dans le design une discipline idéale, au carrefour du travail plastique, de l'environnement, de la forme, mais aussi de la technique, des matériaux, des proportions. D'une certaine manière, choisir ce métier était une façon de prolonger son travail. Son absence est ce qui a déterminé mon parcours, car j'ai toujours essayé de recréer le portrait de cet homme dont je ne me souviens pas.

« Mon plat favori, c'était la galette complète (jambon-œuf-fromage), que je courais commander dès que je pouvais, à la crêperie Les Embruns à Térénez. »

Ma mère et moi avons habité à Paris jusqu'à mes 6 ans, puis nous nous sommes installés en Bretagne avec son amoureux anglais. J'ai passé le reste de mon enfance à Plougasnou, dans la baie de Morlaix, où j'ai

développé une passion pour les galettes au blé noir. Ma mère n'en faisait pas, seulement des crêpes avec une pâte au blé sucrée agrémentée d'un peu de zeste de citron. C'est très bon, mais ce ne sont pas des galettes.

De toute façon, chez nous, la cuisine n'était pas un sujet. Artiste peintre et professeure de dessin, ma mère était plutôt une grignoteuse de graines, et pour moi c'était fête quand on mangeait des steaks hachés avec de la sauce Buitoni, le samedi. Quant à mon beau-père, il détestait le gâchis et avait un plat signature bien à lui : la tarte aux restes.

Il y fourrait tout ce qui traînait, ce qui donnait des quiches improbables aux spaghettis, brocolis et poisson par exemple – parfois plutôt belles et bonnes, d'autres fois immangeables. Mon plat favori, c'était la galette complète (jambon-œuf-fromage), que je courais commander dès que je pouvais, à la crêperie Les Embruns à Térénez, ou au Goûter breton à Primel-Trégastel. Le bonheur absolu.

Ce n'est que plus tard, après avoir obtenu un diplôme des métiers d'art en sculpture et fait les Arts déco, puis commencé à travailler notamment sur le projet du restaurant Sketch, à Londres, que j'ai rencontré des chefs et me suis vraiment intéressé à la gastronomie. Aujourd'hui, j'adore manger, j'aime les cuisines sincères et les lieux vrais, qui ont de la simplicité et du caractère. Tout comme cette galette complète, si facile à faire mais si difficile à réussir, que je vais enfin essayer de préparer moi-même – confinement oblige. »