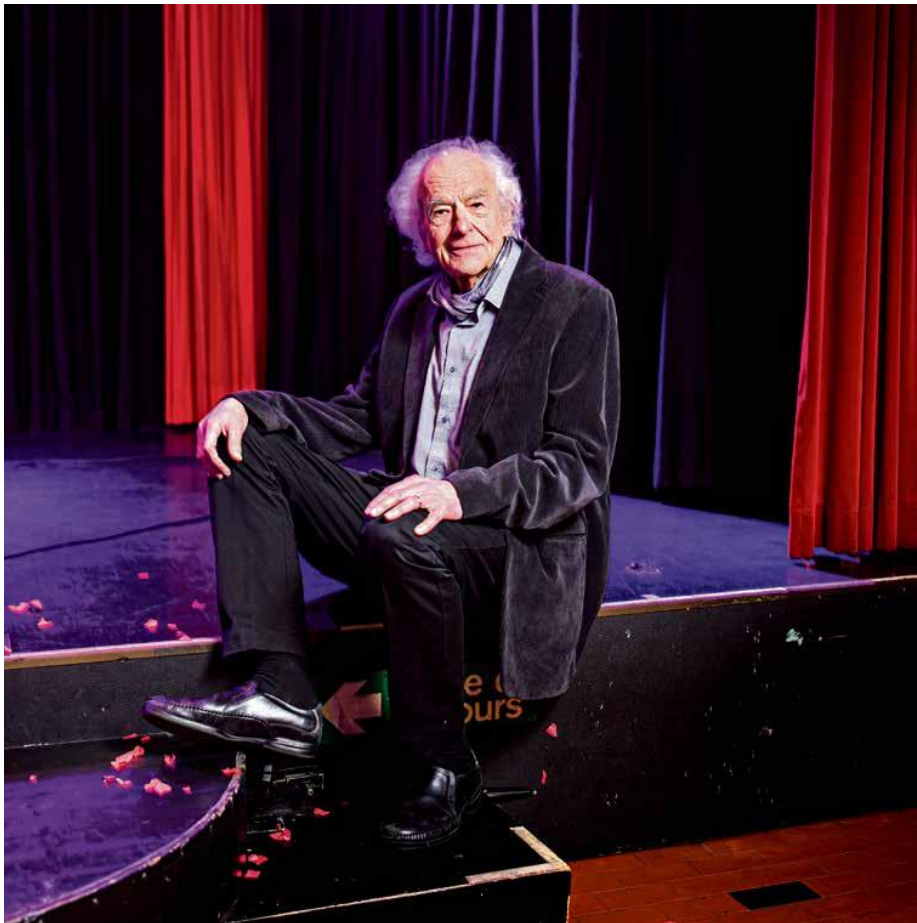


«J'ai rencontré et connu Barbara, Brel, Brassens, Mouloudji. J'ai fait des tournées avec Sylvie Vartan, Hugues Aufray. J'ai connu Johnny... J'ai adoré Paris»



PROFIL

1943 Naissance à Genève, le 28 mars.

1961 Premiers engagements à Paris.

1963 Contrat d'exclusivité chez RCA, tournées en France et en Belgique, avec Vartan, Aufray, Vassiliu, etc.

1999 Mariage avec Christianne.

2023 Fête ses 80 ans et est élu président de l'Alliance française de Genève à l'unanimité.

«Jamais de voiture, jamais d'enfants, mais l'alcool, les femmes, le jeu. Et la chanson», dit-il. Fausse tronche à la Léo Ferré, avec sa chevelure blanche ondulée, le regard vif, Pierre Alain file s'asseoir derrière son piano électronique. Il dépile ses longues quilles avec grâce – il a perdu plus de 30 kg en faisant une heure et demie de vélo d'appartement par jour, et a arrêté l'alcool – et s'installe. Les mains s'envolent, le son jaillit, puis c'est la voix, chaude, surprenante de souplesse, qui court sur un peu plus de deux octaves sans aucune peine: «Neige/Tout se couvre de neige/Et je rêve en silence/Me revoilà enfant.»

Nous sommes au P'tit Music Hohl à Cointrin, à Genève, qui l'accueille tous les mardis de printemps depuis 1999. Cela fait soixante ans que Pierre Alain chante et qu'il est heureux, et il ne faut pas le prier longtemps pour qu'il évoque généreusement ses souvenirs de ces années 1960 qu'il a vécues intensément, restées pour lui comme la grande ère de la chanson française.

«Une vie de fou!»

«J'étais amoureux de Brigitte Bardot et de Gilbert Bécaud. A mon arrivée à Paris, à l'âge de 17 ans, j'ai repris la chambre qu'avait occupée Fernandel et Pauline Carton à l'hôtel Bertha, place de Clichy. J'ai adoré Paris. Et j'ai eu une vie de fou!» (Note à l'intention des moins de 50 ans: toutes ces personnes ont été fort connues, certaines le sont même restées...)

Auteur-chanteur-compositeur et poète, Pierre Alain, qui fêtera sur scène ses 80 ans ce 28 mars, est une figure haute en couleur, volatile aux côtés de Christianne dite «Cristou», sa quatrième épouse, qui veille sur sa santé, son agenda – et qui chante aussi avec lui. Pas tout

à fait l'image qu'on se fait a priori d'un président de l'Alliance française, du fondateur de l'Académie romande et d'un correspondant de l'Académie française – qui le consulte officiellement sur les hévétismes pour son dictionnaire. Ah, il préside aussi le Cercle des rousseauistes.

Dire qu'il n'était «pas scolaire»: «Mais j'ai appris le grec et le latin, et j'étais toujours le premier en français.» Et il a toujours été un grand lecteur – avoir lu plusieurs fois *A la recherche du temps perdu*, ce n'est pas donné à tout le monde.

Mais son premier truc à lui, c'est la chanson. Pas politique, non: la chanson sur la vie qui va et qui vient, sur l'amour, avec des mélodies souvent enjouées. *What else?!* Premier concert à 12 ans, aux Vieux-Grenadiers, première télé à 16. Un an plus tard, il part à Paris, ses premiers pas sont assombrés par le décès de son père. Sa mère l'aide et contre-signe pour lui les contrats et enga-

gements – il est encore mineur... La suite, ce sont des cabarets où il s'accompagne au piano et chante, occasionnellement puis régulièrement. Des pianos-bars, des scènes petites et plus grandes, avec des rencontres, et des émissions, des enregistrements, des disques. Paris, Lyon, Genève...

Un jour, il reçoit en plus de son contrat 10 000 francs en espèces, les Editions Raoul Breton voulant s'assurer l'exclusivité de leurs droits: 250 chansons (à peu près), dont un certain nombre pour le briscard Alain Morisod mais pas seulement – il cite volontiers les *Feuilles d'or* de Marie Laforêt. Celui qui compte des disques d'or et de platine au Canada vit aujourd'hui de ses droits d'auteur, ce depuis qu'il a 18 ans! Sa chanson *Neige* est peut-être la plus connue, celle qu'il a commencé à jouer à notre arrivée, dans ce P'tit Music Hohl qu'il aime tant.

Car Pierre Alain se produit encore, tous les mardis soir jusqu'au 20 juin,

L'amour de l'air

PIERRE ALAIN

CATHERINE FRAMMERY
@cframmary

Un jour, une idée

Le sens du partage de la Maison Décotterd



ÉMILIE VEILLON

Apprendre à préparer un filet de bœuf Wellington, en maîtrisant le rôtissage, la farce ou encore la pâte qui enroule tout: tel est le but de l'un des nombreux ateliers de cuisine proposés par Stéphane Décotterd et son équipe sur les hauts de Montreux. Dans l'arrière-scène de son restaurant, la Maison Décotterd, le chef étoilé met un point d'honneur à partager son savoir-faire. «Le but n'est pas de faire une démonstration mais de transmettre des techniques accessibles et des choses utiles à faire chez soi, que ce soit des poissons du lac, du pâté en croûte ou des sauces, aussi bien les classiques que les fonds à avoir en réserve ou les versions rapides pour les repas de dernière minute», détaille le chef. Côté pâtisserie, sous la houlette du chef pâtissier

du restaurant, Christophe Loeffel, «Pâtissier de l'année» au GaultMillau 2021, place au Saint-Honoré et au macaron. Un autre accent est mis sur la mixologie, pour apprendre les cocktails ou mocktails (sans alcool) les plus en vue et avoir quelques idées pour les accorder aux mets à la place du vin. Les ateliers ont lieu au bar, le vendredi en fin de journée. «Notre chef barman, Lucas Denuzière, emmène le groupe au-delà des grands classiques pour enseigner l'art de secouer le shaker autour de cinq recettes faciles à faire, à base d'ingrédients simples à trouver», précise Stéphane Décotterd. Les cours de cuisine et de pâtisserie durent environ deux heures et sont suivis d'un apéritif au bar avec la possibilité de poursuivre l'expérience autour d'un repas.

Le thème du partage, cher au chef, se retrouve aussi aux tables, avec toujours une volaille blanche,

un canard ou un poisson entier du lac, une pièce de bœuf wagyu élevée dans le Jura suisse et une miche de pain à rompre au centre de la table. Depuis le mois dernier, le «menu amuse-bouche» servi à midi fait le tour de l'univers du chef, en petites portions surprenantes. «Le but est d'offrir une expérience gastronomique complète et une solution alternative au menu d'affaire le temps d'un déjeuner rapide», note le défenseur d'une cuisine locale. Comme en témoignent quelques exemples de cette succession de mini-plats: croustillant de tartare de truite de Chamby parfumé au tilleul, darne de fêra du Léman, salsifis croustillants et jus tranché à l'estragon. ■

Maison Décotterd, Glion Institute of Higher Education, rte de Glion 111, Montreux, tél. 021 956 35 25, ma-sa 12-23h.