

# Le goût de l'amitié

Les photos sont posées sur la table du salon, prêtes à être encadrées. Pas du grand art, juste des pauses avec des copains, des souvenirs d'amitiés, durables ou éphémères. D'autres clichés jalonnent déjà tous les murs du contour. Des portraits de Philippe, entouré de stars, comme Kad et Olivier ou d'anonymes, comme ses élèves de l'association Team, qui prend en charge en milieu ouvert des handicapés mentaux. Des prises des vues dans son restaurant de la rue aux Ours, au piano ou sur le plateau de l'émission. A vos fourchettes de Direct 8 à laquelle il a participé en janvier dernier, puis en février. Des amitiés qu'il a tissées depuis près de quarante ans, depuis qu'à 13 ans, Philippe a dû rentrer dans la vie active, à l'âge où d'autres ne font qu'entrer dans l'adolescence.

## Alaplonge à 13 ans

« Mon père, gendarme mobile, est décédé quand je n'avais que treize ans. Il a fallu que je bosse pour aider ma mère. Ce jour-là, notre vie a changé. Un mois plus

## CUISINE.

### Patron

d'un restaurant bien en vue à Rouen et dans le petit écran, Philippe Molinié cultive d'abord l'art d'accommoder les amitiés.

tard, il nous a fallu quitter la caserne Lagros, à Mont-Saint-Aignan. Même si je n'aimais pas la vie en caserne, cette sensation d'enfermement, cela a été très dur ».

La famille déménage sur la rive gauche. Sa mère travaille dans le premier restaurant en self-service de Rouen, il s'y fait embaucher comme petite main, pour cinquante francs par mois. Il découvre la cuisine par la plûche et la plongée. « et puis, j'étais nourri là-bas, cela soulageait ma mère ». Il bosse à l'Ecu de

## BIO EXPRESS

### PHILIPPE MOLINIÉ

- Naissance le 14 octobre 1959 en Algérie
- Arrive en métropole, à Mont-Saint-Aignan
- 1972 : entre dans la vie active
- 1974 : travaille à la Couronne
- 1979 : service militaire à Metz
- Deux enfants, Charline, 24 ans et Mathis, 17 ans
- 1990 : ouvre son restaurant, Chez Philippe, rue aux Ours à Rouen
- 2011 : participe à l'émission A vos fourchettes sur Direct 8

France, puis à la Couronne, « une très grande école », descend dans le Midi et travaille dans l'hôtellerie.

Revenu à Rouen, il met la cuisine de côté, découvre la grande distribution. « J'étais jeune, je voulais de rencontrer la mère de mes enfants, j'avais envie d'un métier avec des horaires plus normaux ». Pas tout longtemps. Il participe au lancement du Ptit Zinc, prend les rênes d'un restaurant sous la galerie de l'hôtel du Nord, rue du Gros-Horloge, travaille à l'aventure du restaurant Hardy. « Un moment extraordinaire, des gens humanement

très forts. » Il n'a pas 30 ans lorsqu'il ouvre son propre restaurant. Il vent un endroit convivial, empli de copains, où il sert de la « bonne cuisine bourgeoise revisitée ». Presqu'une revanche pour celui qui a longtemps galéré. « C'est vrai que j'étais fier d'ouvrir mon restaurant. Pour ma mère, pour Didier, mon frère ». Son jumneau disparu trop tôt, mort du sida quand la maladie jouait les très grandes faucheuses.

## Son frère, le grand absent

« J'y pense tous les jours. C'était mon frère, mon jumneau, mon mentor, mon ami, mon confident. S'il était encore là, je suis sûr qu'il serait fier de moi ». Ce frère qui travaillait dans le show-biz et qui lui amène à sa table ses premiers people. « A l'époque, il y avait de nombreux chanteurs qui passaient au TDA. J'ai accueilli Philippe Châtel, Philippe Clay, Marc Lavoine... ». En décembre dernier, le chef participe à une émission de M6. Juste avant d'être appelé pour participer à une émission sur la TNT. A vos fourchettes sur Direct 8. « Je suis heureux de dé-

couvrir le monde de la télé, même si je sais qu'il est éphémère ». Philippe avoue que ses copains le chambrent sur son exposition médiatique. Ce qui ne l'empêche pas de passer ses lundis matins à donner des cours de cuisine à des déficients mentaux et des trisomiques. Un grand écart. « J'ai d'abord hésité mais je ne regrette pas. C'est l'école de la tolérance et de la patience. Ils te donnent énormément ». A tel point que son restaurant n'est jamais ouvert le lundi midi, même pour les copains...

OLIVIER CASSIAU

## Il aime

- Un livre : La pièce montée de Blandine le Callet
- Un film : Love Actually avec Hugh Grant et The Rose avec Bette Midler
- Une chanson : un tube de Tina Turner
- Un plat : un poulet-frites
- Un dessert : un flan nature
- Une ville : New York
- Un vin : le Meursault
- Un restaurant : Les Petits Parapluies