

## J'AI CHANGÉ DE VIE

UNE PINCÉE DE HASARD, UNE BONNE DOSE DE VOLONTÉ ET L'ENVIE DE PARTAGER ONT MENÉ CETTE AMOUREUSE DE LA CUISINE DERRIÈRE LES FOURNEAUX D'HERMÈS. ELLE Y OFFRE DES "MOMENTS DE BONHEUR".

Dans une autre vie, Elisabeth Thiry a été assistante de direction puis chasseuse de têtes. Deux expériences « très heureuses » qu'elle qualifie d'avant-postes nécessaires pour finalement vivre de sa passion.

Cette élégante discrète est menue et racée, sa voix est douce, sa silhouette légère. Pourtant, à croiser ses yeux verts, on devine l'intensité de son caractère. Pas de compromis, de son engagement total et le désir impérieux

d'être en lien : avec la nature, avec les hommes, avec le monde. Plutôt que d'égrainer la liste de ses expériences professionnelles, elle cherche à donner du sens à son itinéraire. « En réalité, il n'y a pas de hasard dans mon histoire, soutient celle qui est aujourd'hui la cuisinière attitrée d'Hermès. Quand on est jeune, on ne peut pas voir qu'avec ses choix, on construit un puzzle. Vers 40 ans, on comprend que toutes ces pièces disparates qu'on a en main s'imbriquent les unes dans les autres. » Le puzzle d'Elisabeth Thiry est composé d'histoires extraordinaires, parfois douloureuses mais toujours généreuses.

Entre ses deux premières vies professionnelles, entreprises pour accéder à l'autonomie ou participer à la vie de sa famille, elle a suivi son mari, muté à Grasse. Une parenthèse d'un an. Là, une voisine se désespère auprès d'elle : mobilisée par sa mère souffrante, elle ne peut pas organiser un déjeuner de Pâques en famille. Elisabeth Thiry lui propose de s'en charger. Une réussite, de toute évidence, puisque l'un des convives lui demande à son tour un coup de main pour un dîner d'une

ÉLISABETH THIRY

# DE CHASSEUSE DE TÊTES À CHIEF



Photos : Pascal Ito pour GLES.

cinquantaine de couverts. Elle dit oui à nouveau. « Je voulais aider, rien de plus », s'amuse-t-elle.

La cuisine était son jardin secret. Elle ignorait qu'elle pouvait aussi devenir son métier de cœur. « Aussi loin que je m'en souviens, j'ai toujours aimé cuisiner, confie-t-elle. Très spontanément, sans recette, dans le plaisir du geste. » Chez ses grands-parents qui l'ont élevée, on reçoit beaucoup. Acquéreurs de la citadelle Vauban de Belle-Ile-en-Mer, ils en avaient entrepris la restauration. Il y avait là un potager magnifique. En compagnie de sa grand-mère, Elisabeth préparait un bar au beurre blanc et au fenouil ou un soufflé au fromage, « comme ça, raconte-t-elle, sans réfléchir, juste pour offrir les produits qui nous entouraient. Je me rends compte que j'étais déjà habitée par ce qui est désormais mon métier ».

Quand elle était chasseuse de têtes, elle n'en gardait pas moins les yeux grand ouverts sur sa passion. « C'est une chance d'achever ce que la nature

a si bien commencé, d'être en mesure de transformer ce qu'elle nous donne en quelque chose de bon. » Elle commence par imaginer reprendre un restaurant. Mais le risque financier est trop grand. Apprend que la maison Hermès n'a pas de salle à manger pour recevoir ses clients. Sans hésiter, elle propose ses services. Pas de formation ? Qu'à cela ne tienne, elle convainc que la cuisine, c'est tout elle ! « Chez Hermès, on a cru en moi et, depuis sept ans, je cuisine pour cette belle maison. Je me sens

**1967**  
Naissance à Paris.  
**1988**  
Elle débute comme assistante de direction.  
**2000**  
Elle change de métier pour devenir chasseuse de têtes.  
**2004**  
Elle prend en charge la salle à manger d'Hermès.

en paix avec moi-même, je transmets mon plaisir, je m'épanouis. » Pourquoi aime-t-elle cuisiner ? Elle réfléchit, se pose, s'illumine : « Dans la cuisine, ce que j'apprécie, ce n'est pas d'éplucher un poireau ou de désarêter un poisson. Ça n'a pas d'intérêt en soi. En revanche, si on voit ça comme un moyen d'offrir un moment de bonheur, alors ça prend toute sa signification. »

L'appétit de vie d'Elisabeth Thiry ne s'arrête pas là. L'été prochain, elle devrait ouvrir une table d'hôte à Belle-Ile. Une manière de revenir à son enfance, de fermer une boucle. « Je veux y expérimenter ce qui guide ma cuisine, dit-elle : ne rien jeter, manger local, retrouver la générosité des produits. Et puis je veux voir ce que ça donne de cuisiner dans un endroit où le temps s'arrête. L'impact que cela va avoir sur ce que je prépare. Peut-être cela va-t-il ajouter un peu plus de poésie à ma cuisine ? » On ne peut en douter. ■

FANNY DALBERA