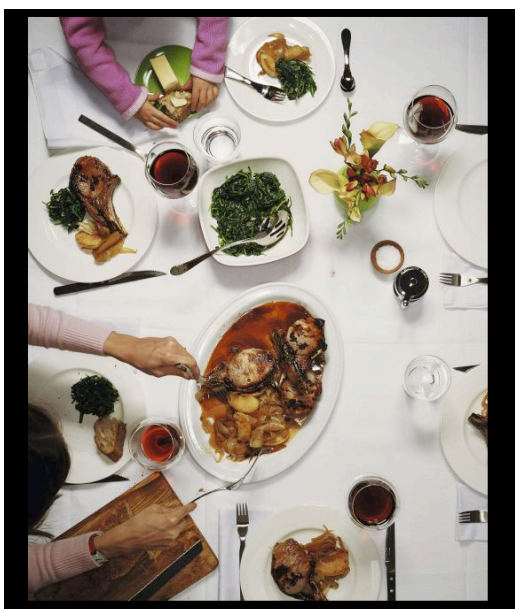


# Fourneaux de tous les pays, unissez-vous !

C'est un peu la tonalité donnée par les chefs influents du moment. Quand les uns organisent un G9, les autres se fendent d'un manifeste. Et tous plaident pour un retour à la terre. **Par Camille Labro**



Cet été, au sommet de sa gloire, le céléberrissime restaurant catalan El Bulli fermait ses portes, bouleversant le monde de la gastronomie – et les milliers de clients qui attendaient encore de décrocher une réservation. Une page de l'histoire culinaire mondiale était tournée. Ou était-ce, à l'inverse, un nouveau livre qui s'ouvrait ? On peut suspecter Ferran Adrià, le génial chef catalan et inventeur fou du restaurant de Cala Montjoi, d'avoir senti le vent tourner, lui qui, après plus d'une décennie d'honneurs, se vit subitement critiqué (notamment sur ses utilisations d'additifs) et détrôné par un jeune Danois écolo à la tête des 50 meilleurs restaurants du monde (classement

de *Restaurant Magazine*). Ferran Adrià est loin d'avoir rendu son tablier. Plus que jamais, le magicien des textures poursuit ses recherches, publie des ouvrages à tour de bras, et préside le comité consultatif du Basque Culinary Center qui vient d'ouvrir ses portes à Mondragon, près de Saint-Sébastien.

Le 11 septembre, ce comité, véritable "G9" de la gastronomie, composé des plus grands chefs internationaux (Ferran Adrià, le Français Michel Bras, l'Italien Massimo Bottura, le Danois René Redzepi, l'Américain Dan Barber, le Britannique Heston Blumenthal, le Brésilien Alex Atala, le Péruvien Gaston Acurio et le Japonais Yukio Hattori) se réunissait à Lima pour définir les lignes de conduite de la cuisine moderne. Leur *Lettre ouverte aux chefs de demain* est un manifeste : *"La cuisine n'est pas seulement une réponse au besoin vital de se nourrir ; c'est aussi bien plus que la seule quête du bonheur. La cuisine est un outil puissant de transformation qui, à travers l'effort conjoint des chefs, producteurs et mangeurs, peut changer la façon dont le monde se nourrit. Nous rêvons d'un avenir dans*

*lequel le chef serait un acteur engagé, conscient de ses responsabilités pour une société juste et équitable. (...) Encourageons la pratique d'une production durable, dans les champs comme dans les cuisines. Ainsi, nous pourrions créer des saveurs authentiques."* Conscience de l'environnement, quête des goûts vrais, responsabilité sociale et terrienne : voilà le mot d'ordre de la nouvelle cuisine mondiale.

**ANDREA PETRINI, CHRONIQUEUR CULINAIRE** franco-italien qui a baladé sa fourchette à travers le monde, et officie, notamment, comme chairman français du World's 50 Best Restaurants, est aux premières loges de ces évolutions. *"Il y a eu une accélération incroyable de la cuisine depuis quelques années, analyse le "food-trotteur". L'explosion de la cuisine en Espagne a constitué un événement fondamental, qui a fait comprendre la perte de centralité de la cuisine française. Il n'y a plus de centre, on peut bien manger partout, il y a des chefs créatifs disséminés dans le monde entier. En quinze ans, la cuisine espagnole, Ferran Adrià en tête, s'est imposée, établissant une éthique, de nouveaux codes, un discours technique... Une cuisine techno-émotionnelle qui a aujourd'hui touché ses limites."* Fin de l'ère moléculaire ? Certes. Mais de la même manière que la nouvelle cuisine en France, aujourd'hui révolue mais dont l'héritage perdure (on ne cuit plus ses haricots verts comme grand-mère), l'école espagnole laisse ses empreintes partout. Outre les siphons, sphérifications, imprégnations et autres petites prouesses techniques avec lesquelles nombre de chefs jouent toujours, c'est surtout un esprit de créativité, artistique et organoleptique, qui perdure dans le sillon du grand maître catalan.

**AUJOURD'HUI, LA NOUVELLE VAGUE VIEN DU NORD.** Danemark, Suède, Norvège... Dans une zone vierge de toute tradition gastronomique, longtemps assujettie à l'hégémonie culinaire franco-italienne, les chefs scandinaves, comme leur figure de proue René Redzepi, ont opéré une rupture, pour s'inscrire dans l'épure et le local – l'espace-temps de leurs terres sauvages, souvent pétrifiées par le froid. *"Lorsqu'il est arrivé au Noma (restaurant gastronomique deux-étoiles au Guide Michelin, situé à Copenhague), raconte Petrini, Redzepi a tout ébranlé, en revendiquant le droit de travailler son propre microcosme, mais aussi en s'inventant carrément une identité régionale, voire nationale, et ce, en se tournant complètement vers les produits. Des légumes, du végétal, du brut, une cuisine ayant intégré, puis mis de côté, les avancées technologiques espagnoles, pour remettre en avant le naturel. C'est ça, la cuisine nordique."*

Sous l'impulsion de Redzepi, une quinzaine de chefs scandinaves ont signé un *Manifeste de la cuisine nordique*, qui donne un sérieux coup de frais aux fourneaux. Les maîtres mots de ce "dogma" de la restauration ? Pureté, éthique, fraîcheur, qualité ; cuissons minimales, promotion des producteurs nordiques, autosuffisance, strictes contraintes locales... Une rigueur glaçante qui peut énerver certains. Michel Onfray, auteur, notamment, du *Ventre des philosophes* (éd. Grasset), est de ceux-là. *"C'est ridicule ! s'insurge le penseur hédoniste. C'est le terroir dans ce que ça a de plus insupportable. Qu'est-ce que cela signifie ? On est*

*chez nous, on mange des trucs de chez nous, on ne veut pas être contaminé par ce qui vient de l'étranger ? Manger du lichen et s'interdire de riz, d'épices ou de café, ça rime à quoi ? Cet intégrisme de la pureté, cette célébration absolue de la nature, c'est très tendance, mais cela me paraît éminemment dangereux. Moi, je suis un adepte de la culture, des mélanges, de la technique. La cuisine, c'est, par essence, cosmopolite. Il faut faire circuler les hommes, les idées, les produits."* Michel Onfray finira tout de même par concéder que le lichen, *"c'est peut-être intéressant si c'est bien cuisiné"*, mais que les préceptes du nouveau dogme culinaire scandinave perdent tout leur sens si, par ailleurs (comme c'est souvent le cas, même chez Noma), on sert des vins français avec un dîner purement danois...

Il ne faut pas non plus aller trop loin dans la sanctification du produit à l'état pur, car la cuisine est tout de même un art de la transformation, de la manipulation : *"Réintroduire l'idée du produit presque brut, avance Petrini, c'est le danger d'une régression, d'un retour à l'ogre. Bien sûr que si on a un restaurant, on cherche naturellement à utiliser de bons produits, mais on ne doit pas soustraire au cuisinier sa responsabilité et sa créativité."* Si l'on mange parfois au Noma des crevettes vivantes en guise d'apéro (quoi de plus brut ?), l'équipe du célèbre restaurant utilise aussi ses contraintes rigoureuses pour redoubler en inventivité, en développant, par exemple, des desserts autour du pin ou de la moelle. Une approche naturelle, directe, enracinée dans le réel, qui, selon Andrea Petrini, a fait ricochet partout ailleurs : *"C'est grâce à l'explosion du mouvement nordique qu'aujourd'hui, en France, des cuisiniers comme Inaki Aizpitarte ou Giovanni Passerini ont pu asseoir la légitimité de leur style de cuisine, plus spontanée, improvisée, émotionnelle et dans l'instant."*

**LA GLOBALISATION A GAGNÉ LES FOURNEAUX.** Les cuisiniers se mettent à écrire (comme le chef new-yorkais David Chang, qui publie désormais sa revue, *Lucky Peach*), débattent, sillonnent la planète et participent à mille conventions culinaires (Omnivore en France, Madrid Fusion, Identità Golose à Milan, StarChefs à New York, Mistura au Pérou, etc.) rendant les échanges plus fluides et véloce que jamais. *"On ne peut plus parler, en Occident du moins, de cuisine nationale, résume Michel Onfray. La cuisine est globale, mondialisée. Les chefs se rencontrent, partagent, mangent les uns chez les autres, s'influencent mutuellement. Tout va très vite et tout s'interpénètre."* Et si l'Asie, dont les ingrédients infusent depuis longtemps la cuisine occidentale (la fameuse "fusion food"), reste encore terra incognita, fascinante et impénétrable, beaucoup tentent l'exploration. Dans quelques semaines, Andrea Petrini embarquera ainsi quinze grands chefs pour l'expédition Cook it Raw au Japon. Objectif ? Confronter ces créativité diverses aux techniques et aux produits japonais, pour composer, au final, un festin à trente mains (!) à la fois brainstorming culinaire massif, et symphonie gustative alliant les personnalités de chacun aux inspirations moissonnées sur place.

*"L'Asie est un terrain culinaire immense et complexe, explique M. Petrini. Que ce soit en Chine, au Japon, en Inde ou au Vietnam, les cultures populaires sont très*

*fortes, les traditions familiales, ancestrales, et les cuisines, très codifiées, ne se mélangent pas."* Les passerelles avec la cuisine orientale sont encore bien frêles, mais ceux qui décident de s'immerger dans l'altérité, comme Adeline Grattard et son restaurant Yam'Tcha, prouvent que des symbioses miraculeuses sont possibles.

**HÉRITAGE FRANÇAIS, TECHNICITÉ ESPAGNOLE, ESPRIT NORDIQUE, SOUFFLE ASIATIQUE,** respect de la terre, amour des produits, bon sens, grain de folie : la cuisine d'aujourd'hui est tissée de tout cela. Les cuisiniers les plus incandescents, ceux qui font vibrer nos papilles, sont ceux qui savent composer, sur cette riche toile mondiale, leur partition bien personnelle. Entre leurs mains, la cuisine devient alors, comme le promettait la *Lettre ouverte aux chefs de demain*, "une magnifique forme d'expression". Nous les avons réunis dans ces pages.