

Sous la toque

Jean-Claude Ribaut

Vingt ans après la nouvelle cuisine, les grands chefs ont diversifié leur approche de la gastronomie. Désormais, ils associent à plaisir influences exotiques et produits du terroir, sophistication et simplicité.

Un repas est en lui-même une histoire qui résume nos antécédents de table, qui disent une archéologie du goût. Tel fut l'objet d'un dîner de circonstance qui illustrera notre propos ainsi que le portrait de quelques chefs. Ce dîner fut conçu à l'Oustau de Baumanière par Jean-André Charial, pour dresser un état des lieux : l'emploi des épices aujourd'hui dans une cuisine de création. Les épices, à tort ou à raison, ont été associées à la nouvelle cuisine au tournant des années 70. L'on se souvient de l'usage immodéré du poivre vert, qui n'est qu'un état provisoire *du piper nigrum*, mais dont l'emploi à cette époque était symbole d'invention et de nouveauté. L'ordonnance de ce repas reposait sur l'emploi classique de produits de la haute cuisine : crustacés, poisson fin et volaille. En l'occurrence :

Salade de langoustines à la vinaigrette de cumin,
turbot poêlé aux épices à la sauce de gingembre,
consommé d'écrevisses à la cardamome
et canette à la cannelle, en deux services.

En amuse-bouche, un usage généralisé des grandes tables, furent servies d'abord de petites darioles de foies blonds aux deux poi-

vres : *piper nigrum*, au parfum subtil et reconnaissable, et baies rosés ou poivre de la Jamaïque, qui n' a de poivre que le nom. C' est le fruit du *thérentifolia* qui accompagne, là-bas, la fricassée de sanglier.

Le goût de la Chine parut s' imposer d' emblée à ce repas décalé, fête des épices, avec la salade de queues de langoustines, délicatement badigeonnées de miel, disposées en étoile autour d' un accompagnement de coco frais et de concassé de tomates à la vinaigrette de cumin, que vint relever le mordant de quelque vin blanc de Bourgogne à la concentration si heureuse. Sollicitant notre mémoire historique et gustative, ce plat de langoustines, où la vinaigrette de cumin n' établit pas entièrement l' équilibre avec la douceur du miel destiné à caraméliser le crustacé, appelle la touche acide, ou aigre-douce, pour que l' on exige, comme les jésuites à la cour de Cambaluc, des baguettes pour le manger. Première et seule menace de l' unité d' une harmonie : la Chine, sa table, sa cuisine, sa musique sont un ensemble si résistant et inexpugnable qu' ils font monde. Les jésuites en savent quelque chose qui n' ont pu percer cette carapace. Un plat chinois est une dissonance majeure dans l' ordonnance de la table française. Jusqu' où il ne faut pas aller.

À ce repas de fête des épices, prétexte savoureux à notre réflexion, l' on trouve ensuite le poisson - un turbot aux parfums de l' Orient, avec sa sauce liée, serti d' une compote de fenouil au safran. Le poisson est poêlé dans une crépinette qui le protège des rigueurs de la flamme. Les épices employées sont celles du retour des Indes où le chef fit un voyage à la rencontre de la table indienne, avec Pierre Troisgros, Alain Dutoumier et quelques autres. Ces épices moulues, comme les mélanges subtils d' Olivier Rollin-ger du restaurant de Bricourt à Cancale, sont de même nature que les « poudres » nommées par Taillevent, et employées au Moyen Âge. Le *Trésor de santé* - recueil de recettes et recommandations culinaires au temps d' Henri IV publié à Lyon en 1607, d' un auteur anonyme - en donne l' une des multiples compositions. On appelle aussi quelquefois ces mélanges « tabac de cuisine ».

Un fin consommé de queues d' écrevisses aromatisé à la coriandre, au gingembre, à la cardamome, lesté de ravioles à la coriandre fraîche, pour évoquer Marco Polo à cette table. C' est plutôt une invite au voyage, du côté d' Ormuz, qu' il a visité avec ses nefes. Le pays de Cim - Chine - d' où il rapporte le poivre et le canne-

lier ; Cipango - le Japon - « où il croît maintes épices, qui ne furent jamais vues ».

Et le monde arabe fait inexorablement retour sur notre table estivale lorsque paraît la *canette rôtie à la cannelle*, dont les aiguillettes sont prestement levées par le maître d'hôtel. Le second service de ce plat, si parfumé de poivre, de cannelle et de cumin qu'il éclate en bouquets de saveurs multiples, est assurément le moment de beauté de ce repas : les cuisses de canard, hachées avec le foie, enrobées d'une pâte à brick, sont poêlées dans une crépinette. La salade de fins haricots verts est elle-même imprégnée de cannelle. Ce plat nécessite la puissance maîtrisée d'un hermitage. Il évoque le monde des croisades, que nos échanges avec les pays de l'Orient méditerranéen nous a rendu familier. Une dérade, magnifique et incongrue, à laquelle il ne manque que le grain de millet ou la fine semoule de blé. C'est l'interdit de la table qui fait irruption dans le déroulement immuable, l'ordonnance d'un repas classique. Image de nos sociétés. Et pourtant la cuisine pied-noir, qu'on le veuille ou non, fait partie du paysage.

La vanille enfin est présente dans la farandole des desserts : merveille rapportée du Nouveau Monde, à l'époque de Christophe Colomb. « La vanille est l'âme de toutes les chatteries », dit Henri Leclerc. Elle est le parfum qui dit toutes ces héroïnes de Colette, telle la Camille jalouée par la chatte Saha. Tous les sens, toutes les saveurs - toutes les épices ? - sont confondus dans le parfum de la vanille.

Une cuisine de l'impossible

De la cuisine française, on ne peut guère changer l'aspect, avec ou sans épices. Elle est née de ce peuple, de ces restaurants de fête, de ces tables de la haute bourgeoisie et de la finance. La décrire, c'est en montrer la fatalité¹ ; la nommer, c'est fixer un usage. Ce qui subsiste de nos jours, c'est un délicat art de la table, où tout est subordonné à l'échange. L'art du chef, la célérité du service, la science du sommelier devront s'y plier. La civilisation française

1. Jean-Pierre Quélin, « La gastronomie, fatalité française », *Le Monde sans visa*, 18 juillet 1992.

nous a légué un usage de table, une gastronomie qui est un art de vivre. Cela sauve son coût et sa pratique dispendieuse.

Mais en rendre compte, c'est tendre un miroir au faste d'une société, qui aborde tous les genres, du plus huppé au plus populaire. Le dîner aux épices de Baumannière marque la limite de l'appropriation par les chefs des cuisines étrangères : leur saveur est adaptée au goût - au bon goût ? - d'où leur emploi nécessairement maîtrisé et sélectif. Parce qu'elle est encore universellement pratiquée, la cuisine française est un art sous surveillance. Aussi bien l'idée que l'on puisse produire une image prospective de la cuisine paraît une gageure.

Comme l'opéra, la cuisine est un art de la finition dont on redemande avec impatience la reprise, pour un public qui ne se lasse pas de la forme fixée autrefois. L'on y retrouve son plaisir dans la variation artistique de l'exécution des plats. « Un tournedos Rossini, un ! » Et l'auteur du *Barbier* d'opiner si le plat est réussi. La renommée à l'étranger de la cuisine française a certes figé le devenir de cet art ; et aussi fait éclore, selon la formule de l'Imaginatif Alain Dutournier, sa variante « nippo-californienne », un avatar bien inutile. Toutes fortes raisons pour lesquelles au *Louis XV*, le mirifique restaurant de l'hôtel de Paris à Monte-Carlo, on ne trouve ni épices sur la carte, ni commis japonais en cuisine !

Mais plus qu'à vanter une cuisine de l'impossible, celle que prodigue Freddy Girardet à Crissier, près de Lausanne, depuis vingt ans, avec toujours autant d'imagination et de réussite, sinon d'enthousiasme, il reste à discerner et à louer quelques figures qui se tissent : ainsi l'art du bien recevoir dans un cadre accueillant, la persistance de crus de choix qui entraînent toute une région comme le Bordelais, ou bien la grande entreprise maintenue du faste qui allie beauté du cadre, raffinement de la table et rareté de l'exécution à laquelle atteignent certains artistes du fourneau dans le juste choix des produits, la perfection de leur cuisson et de leur accompagnement. Bernard Loiseau et Alain Ducasse, par exemple. Nous aurions pu choisir, pour une démonstration encore plus tranchée, Marc Veyrat et Alain Passard, Sylvain Gagnaire et Alain Dutournier. Tous ces chefs sont au carrefour de la quarantaine et ne connaissent qu'une seule cuisine : la bonne !

Bernard Loiseau a fait son nid à Saulieu, où Alexandre Dumaine maintint pendant trente ans, après Escoffier et Nignon, la tradi-

tion de la « grande transformation », à coups d'oreillers de la Belle Aurore², de lièvres à la royale, de poulardes truffées et autres pot-au-feu de Dodin Bouffant. Hommage, et seule concession à la tradition, le petit musée consacré à Dumaine dans l'un des salons de l'hôtel de la Côte-d'Or rénové. Faire des plats « épurés, moins gras, moins sucrés, avec plus de légumes », tel est le credo de ce chef ingénieux³, à qui l'on a reproché sa « cuisine à l'eau ». Il emploie l'eau, en effet, soit pour déglacer, c'est-à-dire extraire les sucs de cuisson d'un poisson, d'une viande ou d'un légume, à la place du vin blanc, de l'alcool ou de la crème fraîche, soit pour servir d'agent de liaison d'un beurre en pommade, rapidement émulsionné, destiné à accompagner, par exemple, le cabillaud au gros sel et purée de pommes de terre aillée. Les fonds de sauce, les liaisons à la farine sont bannis. Il résulte de cet usage une cuisine de juxtaposition de saveurs, ou d'assemblage, souvent du plus bel effet lorsque la qualité du produit l'autorise. « Seul le produit a la parole... on vit à une époque envahie par les produits synthétiques... c'est à nous les chefs de sauver la situation », dit encore Loiseau, qui ajoute : « les tomates, il faut qu'elles pissent le sang ». Bien improbable pourtant avec les hybrides conditionnés par l'INRA, qui font que les tomates n'ont plus même le goût de la tomate. Là se situe la limite des folles exigences des chefs aujourd'hui. A quoi bon blanchir les légumes, les rafraîchir à l'eau bien froide pour garder leur couleur, ciseler les fines herbes à la main, remplacer une liaison traditionnelle par une purée de légumes, si l'on ne dispose pas du meilleur produit ? Les noix de saint-Jacques à la vinaigrette de carotte sont une intéressante variation théorique sur le doux et l'amer, deux composantes majeures du goût. Les noix simplement poêlées sans matière grasse sont accompagnées d'une purée de carottes, haute en goût, où le « sucré » domine, l'amer incombant à une julienne d'endives. Mais l'endive aujourd'hui ne connaît plus la terre. Elle pousse sur matières sèches en caissons juxtaposés où prolifèrent les racines de chicorée, stabilisées en frigorigènes. À

2. Pâté en croûte créé en l'honneur de Claudine-Aurore Récamier, mère de Brillat-Savarin, dont Lucien Tendret a établi la recette ; c'est une savante juxtaposition de deux farces, l'une de veau et de porc, l'autre de foies de poulet, de perdreau, de champignons et de truffes. Jacques Manière en régala ses hôtes du *Pactole*, Claude Peyrot, au *Vivarais*, en maintient la tradition à Paris.

3. Bernard Loiseau, *L'Envolée des saveurs*, Hachette-Michel Lafon, Paris, 1991.

force d' être « améliorée », l' endive a perdu presque toute son amertume.

Par le menu

Peut-être convient-il aujourd' hui de réinventer un espace de table, tant par une archéologie du goût que par un effort personnel de mémoire, afin de préserver une dimension de notre vie confrontée à l'urgence de la technique qui se manifeste dans les nouvelles préparations industrielles de l' agroalimentaire ? Telle est du moins la question posée par ces grands chefs. Tel Bernard Loiseau, qui s' efforce aujourd' hui de réunifier savoir et pratique culinaire, après l' émiettement de ce qu' il est convenu d' appeler la « nouvelle cuisine ».

Alain Ducasse est originaire du Sud-Ouest, mais dans le Nord son nom désigne la fête villageoise ; il dirige aujourd' hui le *Louis XV*, luxueux restaurant de l' hôtel de Paris à Monte-Carlo. À trente-six ans, c' est le doyen des enfants prodiges. Il est partout : il publie le plus bel ouvrage de cuisine de l' année 1992⁴, exposant sa vision de la cuisine et les recettes qui l' illustrent. Au petit écran, sur Arte, on le voit faire une belle démonstration de ce qu' est la direction d' une équipe de cuisiniers professionnels, du choix du meilleur produit au dressage d' un plat d' asperges aux morilles. « Il faut qu' on parle de la daube de canard », dit-il à son second. Un léger reproche, déjà, dans le ton de cet homme courtois, mais terriblement précis. « Il faut qu' on ait l' impression de goûter une sauce très riche... et que l' on fasse les olives à part. Ce que l' on a fait hier était un peu dilué... il faudrait rajouter du jus de canard. » On est loin ici des démonstrations médiatiques de la grande cuisine mise à la portée des ménagères. Décidément, Alain Ducasse dérange. Premier chef salarié à obtenir les trois étoiles du *Michelin* en 1990, il persiste aujourd' hui dans la recherche de la vérité et de la simplicité du produit ; et précise : « tout cela coûte cher » ; l' huile d' olive de Nanni Ardoïno est ce qui se fait de mieux en Italie, les « tartuffi d' Alba » - truffes blanches - valent quatre fois le prix de la *Tuber melanosporum*. Le résultat est étonnant : cui-

4. *La Riviera d' Alain Ducasse*, avec le concours de Marianne Comolli, Albin Michel, Paris, 1992.

sine vérité, peu d'assemblages, pas d'épices, pas de fioritures ; on est aux antipodes de la nouvelle cuisine. Des légumes en tronçons cuits à l'étouffée avec un morceau de lard dans une cocotte en fonte. Esbroufe ? Non, c'est une cuisine superbe, enlevée, inspirée. La nomenclature des plats, sans éviter toujours l'emphase, échappe à l'amphigouri d'usage. Qu'on en juge :

Pour patienter

Soupe passée de potiron, petite royale de foies de poulardes truffée, croûtons et lardons croustillants, mouillettes au suc de rôti

*

Légumes des jardins de Provence mijotes à la truffe noire râpée, un filet d'huile d'olive de Nanni Ardoïno, vieux vinaigre et fleur de sel

*

Risotto à l'italienne, une râpée de « tartuffi d'Alba

*

Saint-Pierre de la pêche locale cuit entier comme on aime sur la Riviera, jus tranché au goût de citron un peu amer

*

Quasi d'agneau de Pauillac rôti au feu de bois, jus goûteux, gratin de cèpes, côtes de salades aux bouts de jambon

*

Les fromages frais et affinés pour nous

*

Fraises des bois dans leur jus tiède, sorbet au mascarpone
Le Louis XV au croustillant de pralin
Mignardises et chocolats

Pour accompagner ce repas d'anthologie, le jeune et talentueux sommelier Frédéric Roemer proposait un maçon distingué, suivi d'un très aromatique château de Beaucastel (châteauneuf-du-pape).

Indéracinable nostalgie

Cette cuisine comme nos manières de table renvoie à celles d'un âge paysan, dont nous sommes issus en majorité à une ou deux générations. La haute cuisine française suppose un enracinement. Comme nos goûts qui se souviennent d'une enfance paysanne, la nôtre ou celle de nos parents. L'ardeur du gastronome est une patiente reconstitution personnelle de ces goûts et des manières de table qui leur sont attachées. C'est un effort semblable à l'acquisition de la musique ou à la connaissance des arts. Une recherche qui permet l'accès au goût raffiné ; un parcours qui tient à nos origines, à notre mémoire, aux images laissées par la vie et que l'histoire de la table vient confirmer, bien plus qu'aux discours des éternels « professeurs de terroirs » dont Colette écrivait (dans *Prisons et paradis*) : « Ni la science, ni la conscience ne modèlent un grand cuisinier. De quoi sert l'application où il faut l'inspiration ? »

Certes apparaissent les coups de génie de chefs inspirés dont notre époque n'est pas avare et dont la longue patience est récompensée par la gloire qui s'attache à ces plats célèbres et le nom conservé de ces novateurs délicats. Combien seront-ils demain ces chefs illustres, glorifiés par les gastronomes ? Reconnaissons qu'ils n'auraient pas suffi à établir la renommée de la cuisine française sans le secours rustique de mille inconnus modestes qui tournèrent la spatule de bois dans une casserole de gaude, aliment de farine de sarrasin et de lait que mangèrent des générations de culs-terreux et de vilains à l'ombre du château, lorsque le braconnage ou la chasse ne leur avaient pas rapporté le faisan royal ou la tanche au goût de lit moussu du fond de la rivière.

Indéracinable nostalgie de l'enfance, matrice des goûts pervers, qui s'enchantent de la fleur sauvage de la groseille ou des premières fraises cueillies au talus de routes sablonneuses entre les cailloux transparents de quartz. Le château tient la cuisine, mais le vilain sait y goûter. La saveur du miel dont on fait le pain d'épice, voilà une remontée médiévale que tout Français possède encore. Mais tout change et disparaissent les merveilles introuvables d'un art culinaire, avec la saveur enfuie du thym et des lapins de garenne. Aucun manuel ne nous apprendra la saveur du poisson de Méditerranée, grillé au feu de bois et arrosé d'huile d'olive de la vallée des Baux. C'est un repas de Pâques, avec les premiers artichauts violets, les

fèves tendres et la pomme de terre nouvelle. « Cuisine néolithique », proclamait Joseph Delteil.

Certes, un modèle européen unique et identifiable n' est pas près d' émerger des contrastes multiples que présente la consommation des produits de l' artisanat gourmand comme de ceux de l' industrie agroalimentaire. La gastronomie relève alors, comme la politique, d' une stratégie de la réponse aux conditions particulières du marché. Elle échappe aux critères de la mode. La gastronomie de demain continuera à véhiculer les coutumes du passé, les usages des régions, ceux des nations, mais en les adaptant - c' est le propre de tout art - à cet imprévisible qui fait sens. C' est aussi celui des chefs de cuisine. De belles empoignades en perspective, mais l' art du goût qui en vaut un autre, et dont nous avons hérité en Europe, sera préservé. On peut en faire ici le pari. La cuisine est un peu une chanson populaire, une sorte de *Il pleut bergère !* ; c' est aussi comme les fresques romanes de Saint-Savin sur la Gartempe, dont on ne connaît pas l' auteur. Comme tous les produits achevés des grandes civilisations, la cuisine est un chœur, auquel tous participent, qui dit la singularité d' un peuple, et dont on ne distingue pas toujours les individualités. Celles-ci s' expriment cependant d' une manière indélébile. La Chine des Ming, la Florence des Médicis, et la France des églises romanes sont au fond de l' assiette.

Jean-Claude Ribaut