

Par le bout du nez

Entretien avec Jean Lenoir

Sans les plaisirs de l'esprit, que seraient les plaisirs des sens ? On est dégustateur comme on est poète. La chère la plus succulente n'est telle que si l'on se regarde en jouir - mieux : si l'on trouve les mots pour faire partager ce plaisir.

Le nez. - Lorsque l'on mange, la langue ne perçoit que les quatre saveurs fondamentales, acide, amère, sucrée et salée, alors qu'on a répertorié de 25 000 à 30 000 particules odorantes : le nez permet ainsi 90 à 95 % du plaisir que nous ressentons à la dégustation. A deux ou trois reprises, j'ai rencontré dans des salons où je présentais mes livres-coffrets¹ des personnes *anosmiques*, c'est-à-dire complètement privées d'odorat. Lorsqu'elles mangeaient, elles ne sentaient rien du tout. Elles avaient l'impression de manger du coton. Moi-même, j'ai tenté l'expérience avec un spécialiste : j'ai dégusté un gewurtztraminer - un vin blanc très parfumé - avec un emplâtre sur le nez, dans lequel on m'injectait aussi de l'air. Je ne percevais plus que les quatre saveurs de base. J'avais l'impression de boire de l'eau sucrée. Il ne peut y avoir de plaisir alimentaire sans le nez.

Chaud ou froid. - Les plats chauds sont faits pour mettre en valeur les arômes et la subtilité des composantes. Mais il y a des exceptions. La ratatouille niçoise exprime des odeurs plus nettes

1. Éditions Jean Lenoir.

lorsqu' elle est consommée froide. En fait, si l' on absorbe des aliments chauds, c' est d' abord pour faciliter la digestion, car l' aliment se trouve alors au diapason du corps. On peut manger bien sûr des aliments froids, viandes, crudités ou pâtisseries, mais ils présentent alors des subtilités aromatiques différentes. J' aime le poulet chaud, mais on perçoit surtout dans ce cas l' accompagnement d' herbes. Au contraire, le poulet froid restitue plus directement sa propre odeur. Lorsqu' on agrémente un plat d' herbes ou d' épices, on cherche à en augmenter la complexité ; il s' agit en priorité d' associer des odeurs complémentaires.

Les pâtes. - Les pâtes ne sentent guère, mais on les habille. Cela forme un ensemble, une composition. On les utilise comme un support.

Mes soupes. - Je pars du principe que le fond d' une soupe, c' est la pomme de terre. Elle créera le moelleux, la consistance, la base. Puis j' apporte de l' acidité. Par exemple, pour quatre pommes de terre, deux tomates. Elle donnent aussi de la couleur et une dimension de fraîcheur. Je mets aussi un gros poireau pour la verdure. J' introduis un petit oignon, afin de sucrer légèrement, et une carotte pour y ajouter du sucre et de l' onctuosité. Si je mets un navet, il apportera un complément d' onctuosité, entre la pomme de terre et la carotte. En revanche, j' évite le céleri, qui domine tout de suite. Ainsi, une soupe comprend principalement une base, du moelleux, de l' acidité et de la verdure... et, bien sûr, du sel, une toute petite pincée de poivre, et même un tout petit morceau de clou de girofle.

L' art de la composition. - Un plat, c' est une composition avec - c' est l' idéal - les quatre saveurs de base. Il faut un équilibre sur lequel vient se poser l' odorat, mais aussi le toucher - mou ou craquant. Les grands cuisiniers travaillent la résistance en bouche. Ils s' intéressent aussi au bruit, au son. Un plat, c' est une musique qui se met en route avec l' olfaction, dès qu' on croque par exemple un bout de pain.

Simplicité. - Il ne faut pas non plus mélanger toutes les herbes. J' aime beaucoup, par exemple, les épinards frais. J' ai tenté

- et réussi ! - un mariage avec l'estragon qui a donné des résultats formidables. Mais il n'aurait pas fallu rajouter d'autres éléments forcément perturbateurs. Un de mes amis cuisiniers m'a fait goûter des navets fantastiques : il les avait seulement fait cuire dans de l'eau, avec du basilic.

Au fond, il ne faut pas grand-chose pour obtenir un excellent plat. L'important, c'est la sim-*pli-ci-té*. Je me suis un jour régalé d'un excellent ragoût de ris de veau au chinon. Il était pourtant très simple : cuit au four à cœur, le ris de veau présentait un extérieur craquant. Il était accompagné d'une sauce formée d'une réduction de chinon montée comme un beurre blanc. Le mou se combinait au craquant pour composer un accord parfait.

Accords. - Les grands cuisiniers recherchent à l'infini les accords possibles entre les produits. Cette recherche répond à un grand principe établi par mon ami Marcel Locquin : *similis similibus* (« qui se ressemble s'assemble »). Les asperges, par exemple, à cause de leur verdeur et de leur acidité, sont très difficiles à marier avec un vin, d'autant qu'elles exhalent une très forte odeur. Mais le moelleux du muscat parvient à résister en s'accordant au moelleux de l'asperge. Sur un plat de crudités comprenant par exemple de l'œuf, de la tomate, de la salade, des radis, du poivron vert et quelques sardines, il vaut mieux en revanche tenter un cabernet franc du Val-de-Loire, car son arôme de pomme verte tient solidement le choc. Avec l'agneau, c'est le bourgogne Aloxe-Corton qui va le mieux, grâce à son goût de tanin fondu.

J'ai eu l'occasion de déguster, avec une simple truffe cuite au gros sel sous la cendre, un vieux pomerol. L'accord était vraiment merveilleux, car ces vieux pomerols recèlent déjà eux-mêmes une odeur de truffe. On joue là sur la proximité des odeurs exprimées par le vin et le plat. Mais on peut aussi jouer sur l'opposition, comme lorsqu'on accompagne un munster d'un gewurtztraminer. Dans l'élaboration d'un plat, les cuisiniers recherchent la complémentarité, comme pour la composition d'un tableau. La purée et la tomate provençale marchent ainsi justement de conserve. Seulement voilà : un plat qui procède déjà lui-même d'un savant équilibre ne s'accorde pas forcément ensuite avec un vin.

Le terroir. - Les accords s'appuient bien souvent sur une base

régionale. Le loup (ou bar) est souvent grillé et bourré de fenouil, qu' on trouve dans les mêmes régions méditerranéennes. Les apports extérieurs sont possibles, mais il faut bien reconnaître que peu de vins s' allient avec la cuisine vietnamienne. Nous sommes, hélas ! relativement cloisonnés.

Les mots pour le dire. - Pour communiquer son plaisir à quelqu' un, il faut trouver les mots. Or il en existe fort peu dans le domaine de l' olfaction, à la différence de ce qu' on trouve pour exprimer, par exemple, la passion amoureuse dans la poésie. Dans une dégustation, le plaisir vient quand, au sein d' un groupe de quinze, quelqu' un trouve les mots que vous auriez voulu prononcer. Il y a là une dimension émotionnelle et psychique. Il faut que le vin (ou le plat) colle à vous comme une grande œuvre vous parle, comme un tableau vous fait fondre. Pour les vins, l' exercice linguistique se révèle plus complexe car il s' agit d' augmenter avec les mots le plaisir de la dégustation. Pour les plats, on tourne moins, si j' ose dire, autour du pot... On est plus vite satisfait.

La mémoire. - Nous sommes particulièrement touchés quand un vin ou un plat réveillent des souvenirs ou des événements heureux de notre vie. Lorsque nous nous sentons mal, c' est souvent que la dégustation nous replonge dans de mauvais souvenirs. A trente-trois ans, j' ai goûté, au restaurant *Comme chez soi*, à Bruxelles, un plat que je n' avais pas mangé depuis l' âge de douze ans et que le cuisinier m' a demandé de reconnaître - à l' époque, seul le ministre belge de l' Agriculture y était parvenu. Il s' agissait d' une tranche de pis de vache préparée comme ma mère le faisait lorsque j' étais enfant, avec une crème persillée. Le goût est formé par notre histoire familiale. Il repose sur une trame liée à notre pays, notre région. Dans le Nord, on n' hésite pas à tremper sa tartine de maroilles dans le café noir.

Emotions fugitives. - Toutes ces sensations revêtent un aspect éphémère. C' est toujours et ce n' est jamais la même chose. On peut même se demander si le contexte n' est pas souvent plus important que le contenu de l' assiette. Si la mémoire est très forte, elle est aussi exacerbée par des phénomènes qui relèvent de l' inconscient. Je me demande parfois s' il n' y a pas avec les aliments quel-

que chose comme des atomes crochus, qui expliquent pourquoi un repas se passe bien. On remarque aussi que l' on reste fidèle à des goûts qui viennent de l' enfance. J' ai le souvenir de petits pois que j' ai mis en conserve l' été pendant la guerre et dans les années qui l' ont suivie. Nous les sortions les dimanches d' hiver. Je cherche toujours à retrouver ce goût familial que je n' ai par la suite rencontré qu' une fois en 1962. Je mange régulièrement des petits pois, mais ils ne correspondent pas à ce souvenir.

Dissonances. - Il arrive que l' on diverge à plusieurs sur une appréciation, rarement sur la qualité d' un plat, mais souvent sur les accords. La plupart du temps, ces conflits sont liés à nos histoires familiales spécifiques. Nous avons été modélés différemment. Certains sont plus sensibles à telle ou telle des quatre saveurs fondamentales. Nous avons chacun notre histoire personnelle. La « nouvelle cuisine », cependant, multiplie les risques de dissonance de par sa recherche effrénée d' accords nouveaux et sophistiqués. Mais les très grands cuisiniers sont revenus à la simplicité. C' est devenu aujourd' hui leur leitmotiv. D' autant que l' évolution de la cuisine, avec ses nouvelles techniques comme la cuisson sous vide, lui permet de mieux respecter les produits et leurs odeurs.

Propos recueillis par Fabrice Piault

Entretien avec Jean Lenoir