

Artiste de l'instant

Entretien avec Alain Senderens

Alain Senderens est, parmi les grands noms de la gastronomie française, celui qui s'est le plus intéressé aux autres cuisines. Son restaurant, le Lucas-Carton à Paris, est célèbre pour son homard à la vanille. Et la carte a bien d'autres audaces.

Catherine Moncoffre. - *Comment définissez-vous la cuisine ?*

Alain Senderens. - Pour moi, la cuisine est un art, au même titre que la sculpture ou la peinture. La seule différence, c'est que le peintre peut avoir cent ans d'avance. Le cuisinier, lui, est en prise directe avec le présent. C'est l'artiste de l'instant. Il lui faut coller au goût du jour. Je distinguerai deux aspects dans la cuisine : la technique et le style.

La technique commence avec l'achat du produit et se poursuit avec une cuisson et un assaisonnement justes. Je comparerais volontiers la cuisson à l'amour : il y a un moment précis qu'on ne doit pas rater. À quelques secondes près, la cuisson n'est pas la même. Si c'est trop cuit, la viande est ferme, elle se resserre. Si c'est cuit parfaitement, c'est alvéolé, ça s'ouvre. Quant à l'assaisonnement, c'est cette poudre de perlimpinpin qui sublime les papilles. Puis le style intervient, et là, on entre dans un domaine d'une totale subjectivité. C'est avec mon goût personnel que j'élabore mes plats. Un client devrait pouvoir dire : techniquement, c'est bien fait, même si je n'aime pas. Si c'est mal fait, il y a faute professionnelle. En revanche, quand je n'aime pas la composition d'une

recette, c' est comme si je n' aimais pas les couleurs de tel peintre. Je demande à mes cuisiniers d' être de très grands professionnels, d' être très attentifs à la justesse de la cuisson. Maintenant, mon goût, mon style, c' est de marier un rouget avec des olives, c' est d' agrémenteur un poisson avec du gingembre, on aime ou on n' aime pas !

Mais cette capacité à dissocier les deux aspects de la cuisine ne suppose-t-elle pas une éducation du goût ?

Si, c' est très important. Le problème est que chacun a tendance à s' accrocher à son propre goût et d' une manière qui n' est pas toujours raisonnable. Cependant, plus les gens sont initiés, plus ils tombent d' accord sur les mêmes sujets. Seuls des non-initiés diront :

« Je n' aurai jamais un Picasso chez moi » ou « Je n' aime pas l' opéra ». Cela dit, je comprends les gens qui préfèrent un poulet rôti à un plat très sophistiqué. Car le poulet rôti dégusté à la maison peut être grandiose et laisser des souvenirs fantastiques ! Puis, de temps en temps, on peut avoir envie d' aller à l' opéra pour le plaisir des yeux, le spectacle, ça n' est quand même pas la même chose que d' écouter un disque chez soi. Le restaurant, c' est un peu l' opéra, métaphoriquement.

Pour élargir encore notre définition de la cuisine, on peut dire qu' elle n' est pas dissociable de l' évolution générale de la société. C' est la condensation de connaissances scientifiques, morales, diététiques qui changent continuellement. En ce sens, la cuisson va être le reflet des acceptations ou des tabous d' une société, sur le plan philosophique et religieux. Certaines religions vous interdiront de manger tel ou tel produit. De même, la nouvelle cuisine en France n' est pas sortie de rien. Il faut la replacer dans l' évolution d' une mode. Les psychologues disent ceci : on ne fait que capter les idées qui sont dans l' air pour les donner aux contemporains. Si ça marche, c' est que les contemporains avaient besoin de ces idées. Eh bien, dans les années 70, une certaine éthique de la beauté des corps, une nouvelle dialectique du corps caché/révéle, tout cela a influé sur la cuisine : la société a ressenti le besoin de manger différemment.

En dehors de ces phénomènes internes de société, y a-t-il d' autres raisons qui expliquent la révolution de la nouvelle cuisine ?

Il s' est passé à l' époque quelque chose de tout à fait particulier, sans précédent dans l' histoire de la cuisine. Pour moi, l' origine de la nouvelle cuisine, par exemple dans l' approche de la cuisson et de la présentation, n' est pas occidentale mais asiatique. Chaque fois qu' il y a un centre du monde économique : la Chine, Athènes, Rome, l' influence sur les autres s' opère d' abord par le billet, les techniques, puis viennent les arts et les façons de penser. Ainsi, en dehors de leurs voitures et de leurs technologies, les pays asiatiques nous ont influencés par le bouddhisme, le zen, les arts martiaux, toute une culture. Jamais on n' aurait cru que des couturiers japonais comme Issey Miyaké ou un chef d' orchestre comme Tadaaky Otaka puissent avoir du succès en France. On s' est ouvert à eux, et inversement. Dans le monde d' aujourd' hui, la communication est telle que, si un couturier japonais vient à Paris, il vient avec son style à lui mais il prend aussi un peu du style français.

Pouvez-vous caractériser les cuisines asiatiques ?

Prenons l' exemple des baguettes. J' ai vécu en Chine pendant un mois en 1978. Cela m' a obligé à réfléchir. Au-delà de l' opposition de la baguette et des couverts dont parle Roland Barthes, techniquement, la baguette implique un gros problème. Par exemple, en Chine, on ne peut pas faire cuire un rôti et le mettre sur la table. Donc, la baguette a peut-être imposé un carcan à la cuisine chinoise, même si, par ailleurs, c' est une grande cuisine. La Chine est le pays qui, avec la France, offre la plus grande variété de recettes alors que la cuisine vietnamienne, que j' adore du reste, offre une vingtaine de recettes en tout. Le grand génie de la cuisine chinoise, c' est de savoir inventer des plats avec n' importe quel produit de récupération : des tripes de poisson, des pattes de canard. De plus, cette cuisine, aussi exceptionnelle soit-elle, est essentiellement traditionnelle, tournée vers le passé : elle n' a jamais bougé. Elle offre des plats un peu gras et lourds. Je la rapprocherais de la cuisine française classique d' avant la nouvelle cuisine, même s' il y a des arômes différents. La cuisine japonaise, elle, a toujours été moderne, a toujours intégré cette notion de diététique. Elle est plus proche de la cuisine que l' on pratique depuis vingt ans et qui sait associer la diététique au plaisir.

Quelle est la place de la fadeur dans la cuisine asiatique ?

Quand on étudie le goût, notamment en œnologie, on commence par mesurer son seuil de sensibilité, comme on le ferait pour la vue ou l'ouïe. On peut être plus ou moins sensible au salé, au sucré, à l'amer, à l'acide... Pour comprendre son goût, il faut savoir le tester sur la langue. Vous prenez de l'eau pure, vous y mettez quelques gouttes d'une substance quelconque, et moins il y en a, plus vous êtes un grand dégustateur. S'il vous faut beaucoup d'acide pour redécouvrir l'acide, c'est qu'il y a un problème. Partant de ce raisonnement, je me dis que si on a un seuil de sensibilité très faible, pratiquement zéro, on est un dégustateur hors pair. Eh bien, en Asie, c'est un peu ce qui se passe, notamment avec le poisson cru qui est la nature à l'état pur. Bien sûr, ensuite, on peut rajouter du soja et de la moutarde, mais les Japonais, d'une façon générale, transforment beaucoup moins les produits que nous.

Pour vous, le gastronome futur, le gastronome éclairé, c'est quelqu'un qui sera ouvert à différentes cultures culinaires ?

Oui, et ce métissage des cultures n'est pas seulement bon pour la formation du gastronome, mais aussi pour la formation de l'esprit. Avant Louis XI, il n'y avait pas « la France » mais des régions séparées qui avaient chacune une entité, un patois, une cuisine. On ne voulait pas faire la France. On retrouve un peu ce phénomène aujourd'hui, mais à l'échelle européenne. Or, à mon avis, la moindre des choses, c'est d'être un peu ouvert à une culture, de la comprendre. C'est ainsi qu'on finira par l'accepter. Quand on remonte à la Gaule, on se rend compte que peu de produits sont typiquement français, à part le gland et la truffe. Tout nous est venu d'ailleurs, grâce aux voyages, aux croisades. La tomate, l'abricot, l'ail, le cacao, le café, les épices, la pomme de terre, rien n'est français ! J'ai l'impression qu'à certaines époques on a mieux accepté les produits de l'étranger qu'aujourd'hui.

Propos recueillis par Catherine Moncoffre

Entretien avec Alain Senderens