miam-miam 95 [07/07/01]

Â que cent fleurs nouvelles s'Ã©panouissent
Â

Â Il y avait bien longtemps quâ€™un article dans Miam-Miam nâ€™avait suscitÃ© de rÃ©action aussi immÃ©diateâ€¦ Serait-ce que la cuisine franÃ§aise bouge vraimentÂ ? Peut-Ãªtre; En tous cas, dÃ¨s dix heures du matin Jacques Thorel Ã©tait au tÃ©lÃ©phone pour faire ses commentairesÂ : quâ€™il en soit, ici, publiquement remerciÃ©Â ! Commentaires qui me poussent Â apporter quelques prÃ©cisions dÃ¨s maintenant. Quelques articles parus dans le dernier GaultMillau (en fait, le dernier chapitre de leur grande enquÃªte sur le devenir de la cuisine franÃ§aise, dâ€™une part, et une interview de Pascal Barbot â€”Â additionnÃ©e de quelques recettesÂ â€”, dâ€™autre part) me laissent Ã penser Ã©galement quâ€™un peu plus de clartÃ propos ne serait pas mal venu. Dont acte dans ce qui suitâ€¦ La gÃ©nÃ©ration qui a commencÃ© Ã exercer au dÃ©but des annÃ©es 90 et qui, pour moi, reste incarnÃ©e par Yves Camdeborde ou Thierry Breton, a connu certainement lâ€™une des plu sales pÃ©riodes depuis la guerre pour les restaurants (et, par voie de consÃ©quence, pour la cuisine, dans une certaine mesure). Et câ€™est pour cela, sans doute, que le parallÃ¨le avec lâ€™Ã©poque glorieuse des bistrots, dans les annÃ©es 50, a certaine pertinence, une certaine seulement, la rÃ©cession Ã©conomique nâ€™Ã©tant pas la guerreâ€¦ Mais on peut concevoir de mÃªme quâ€™Ã une Ã©poque comme Ã lâ€™autre les solutions proposÃ©es par â€œla gastronomieâ€• aient pu paraÃ®tr inadaptÃ©es et que de jeunes cuisiniers, sâ€™installant, aient eu envie de â€œfaire la cuisine autrementâ€•, comme je le disais derniÃ¨re fois, ou que des amateurs aient eu envie dâ€™y goÃ»ter autrement . â€œAutrementâ€• sâ€™appliquait alors en prior service car la cuisine â€œcanailleâ€• a gagnÃ© depuis longtemps les tables Ã©toilÃ©es et, ces derniÃ¨res annÃ©es, il nâ€™y a mon avis, de rÃ©elle diffÃ©rence entre ce qui Ã©tait servi Ã certaines dâ€™entre elles et ce que servaient Camdeborde ou Bre ce qui rend, dâ€™ailleurs, totalement inexplicable le mÃ©pris obstinÃ© affichÃ© par le Guide Rouge Ã leur Ã©gardÂ : leur cuis trÃ¨s largement celle servie dans la plupart des â€œun macaronâ€• et dans pas mal de â€œdeuxâ€•. Et câ€™est peut-Ãªtre la m preuve que ces cuisiniers ont voulu faire la cuisine â€”Â et lâ€™offrirÂ â€” dâ€™une autre maniÃ¨re. Qui nâ€™a pas lâ€™agrÃ© Tandis que la toute nouvelle gÃ©nÃ©ration, celle des Barbot et des Choukroun, des Chovel, des Mack et des Decoret, semble avoir davantage lâ€™oreille de ces messieurs du Guide Rouge puisque certains parmi ces derniers se sont vus rÃ©compenser trÃ¨s rapidement par les fameux macarons (dÃ©finitivement, on se croirait chez LadurÃ©e). Aurait-on mis le doigt sur la duplicitÃ© du fameux guideÂ ? Et les dÃ©clarations de ses dirigeants qui protestent Ã longueur dâ€™entretiens de attachement aux seules valeurs culinaires (du moins avant quâ€™on nâ€™atteigne le firmament oÃ¹ tout, en revanche, se met Â compter) ne seraient donc que pieuses protestations pour endormir le chaland (et les chefs)Â ? En fait, les choses sont certainement plus compliquÃ©es que Ã§a mais il est intÃ©ressant de constater que lorsque de jeunes cuisiniers restaurateurs sâ€™installent avec des envies dÃ©clarÃ©es de restaurant, et non plus de bistrot, ils suscitent immÃ©diatement lâ€™intÃ©rÃªt du cÃ©lÃ¨bre censeur de lâ€™avenue de Breteuil. Bon, mais nous ne sommes pas lÃ pour disserter sur les qua les dÃ©fauts de celui-ci (en tous cas, pas ici, aujourdâ€™huiâ€¦) mais sur ce qui se passe dans les assiettes et, dâ€™une faÃ§o gÃ©nÃ©rale,Â dans cet univers de la crÃ©ation culinaire. En lisant le PETIT TRAITÃ‰ Dâ€™ART CONTEMPORAIN dâ€™An Cauquelin, je me suis rendu compte que ce quâ€™elle disait Ã propos des artistes pouvait tout Ã fait sâ€™appliquer aux cuisiniersÂ : Â«Â Il me parait, quant Ã moi, quâ€™une sorte de mouvement gÃ©nÃ©ral â€”Â qui nâ€™affecte pas seulement lâ celui-ci exhibe plus clairementÂ â€” entraÃ®ne tous les objets naguÃ¨re dÃ©finis, bien cernÃ©s, denses, descriptibles, limitÃ©s, vers leur devenir (ou leur retour) Ã lâ€™Ã©tat de chose. Objet et chose sâ€™opposant comme le dÃ©terminÃ© Ã lâ€™indÃ©t lâ€™informe, le prÃ©cis au vague, le limitÃ© Ã lâ€™illimitÃ©.Â Â» Et câ€™est bien, en effet, ce Ã quoi lâ€™on assiste du cÃ´ fait que les cuisines de ces diffÃ©rents chefs puissent Ãªtre radicalement dissemblables, quâ€™Alain Ducasse puisse offrir au Spoon une cuisine en kit, quâ€™Alain Passard propose de la semoule de couscous au caviar ou que Michel Bras, dans une version printaniÃ¨re de son gargouillou â€œclassiqueâ€•, nous mette au sens propre la prairie qui sâ€™Ã©tale juste sous nos y avec ses fleurs et ses herbes dans notre assiette. DÃ©sormais, les frontiÃ¨res entre les genres sont devenues dÃ©finitivement poreuses, pour ne pas dire presque inexistantes, et Pascal Barbot peut servir en guise de dessert de la glace Ã la roquette (pour accompagner un mille-feuilles Ã lâ€™orange) ou un sorbet au piment et au basilic, ou Jacques Thore supprimer radicalement les sauces de ses assiettes pour transformer les garnitures en condiments (ou imaginer des condiments qui deviennent des plats Ã part entiÃ¨re, comme si on pouvait accomplir un rÃªve dâ€™enfants et se nourrir de confitures et de chutneys â€”Â version â€œhardâ€• de Dame Tartine Ã laquelle jâ€™adhÃ¨re complÃ¨tement, moi qui, adolesce chez les charcutiers acheter des cornichons au dÃ©tail en guise de friandises). Tout ceci serait anecdotique si justement ces cuisiniers le rÃ©duisait Ã lâ€™anecdote. Mais quand tout un repas se constitue de plats ainsi â€œdÃ©calÃ©sâ€• (ou â€œd son esprit mÃªme qui change, câ€™est la faÃ§on de se nourrir qui se rÃ©invente, mixant avec allÃ©gresse les concepts de grignotage et de grande cuisine. Car câ€™est bien Ã©videmment de la grande cuisine. Non plus au sens oÃ¹ on lâ€™entendait encore il nâ€™y a guÃ¨re, câ€™est Ã dire le fruit dâ€™un vertige de technicitÃ©, mais Ã celui oÃ¹ on peut la concevoir aujourd du cÃ´tÃ© de la crÃ©ation. OÃ¹ la technique peut trouver Ã©galement son compte mais autrementÂ : la cuisine de Michel Bras, celle de Pierre Gagnaire, sont dâ€™une trÃ¨s grande technicitÃ©, par exemple, mais cela nâ€™a plus dâ€™importanceâ€¦ Ce n ce qui compte. Et pour en revenir au PETIT TRAITÃ‰ dâ€™Anne Cauquelin, comme il y a des artistes aujourdâ€™hui qui sâ€™expriment Ã travers un medium hautement technique (des images virtuelles, par exem-ple), dâ€™autres construiront leur Å“uvre avec de simples cailloux ramassÃ©s dans le dÃ©sert, ou de la terre ou que sais-je encore. La suite de son propos nâ€™ pas moins passionnante mais jâ€™avoue ne pas avoir encore cherchÃ© Ã lâ€™appliquer au monde de la crÃ©ation culinaire. elle le faisait remarquer, il sâ€™agit certainement dâ€™ Â«Â un mouvement gÃ©nÃ©ral [â€¦] que [lâ€™art] exhibe plus clairem donc dâ€™aller voir dâ€™un peu plus prÃ¨s comment cela se passe du cÃ´tÃ© des fourneaux. Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â suivreâ€¦] Â Â Â Â