

ART DE VIVRE

Le talent et la rigueur des grands chefs ont mis K.-O. les pseudo-cuisines fusion, moléculaire, attrape-tout.

PAR MAURICE BEAUDOIN

La cuisine spectacle bat en retraite. On range l'azote au vestiaire. On oublie les émulsions, les saupoudrages sur le bord de l'assiette, le liquide poisseux qui colle aux doigts. A court d'idées, le chef catalan, Ferran Adrià, pape de la cuisine moléculaire, range ses fioles de produits chimiques pour prendre un congé de plusieurs années. Les adeptes des plats-becquées où la petite cuillère tient lieu d'assiette, où on lampe une bouchée comme on avale un sirop pour la toux, sont désemparés. Les copistes n'ont plus de toile de maître à reproduire maladroitement. Le clafoutis déstructuré trépane dans l'indifférence.

Des chefs marginaux en mal de réussite

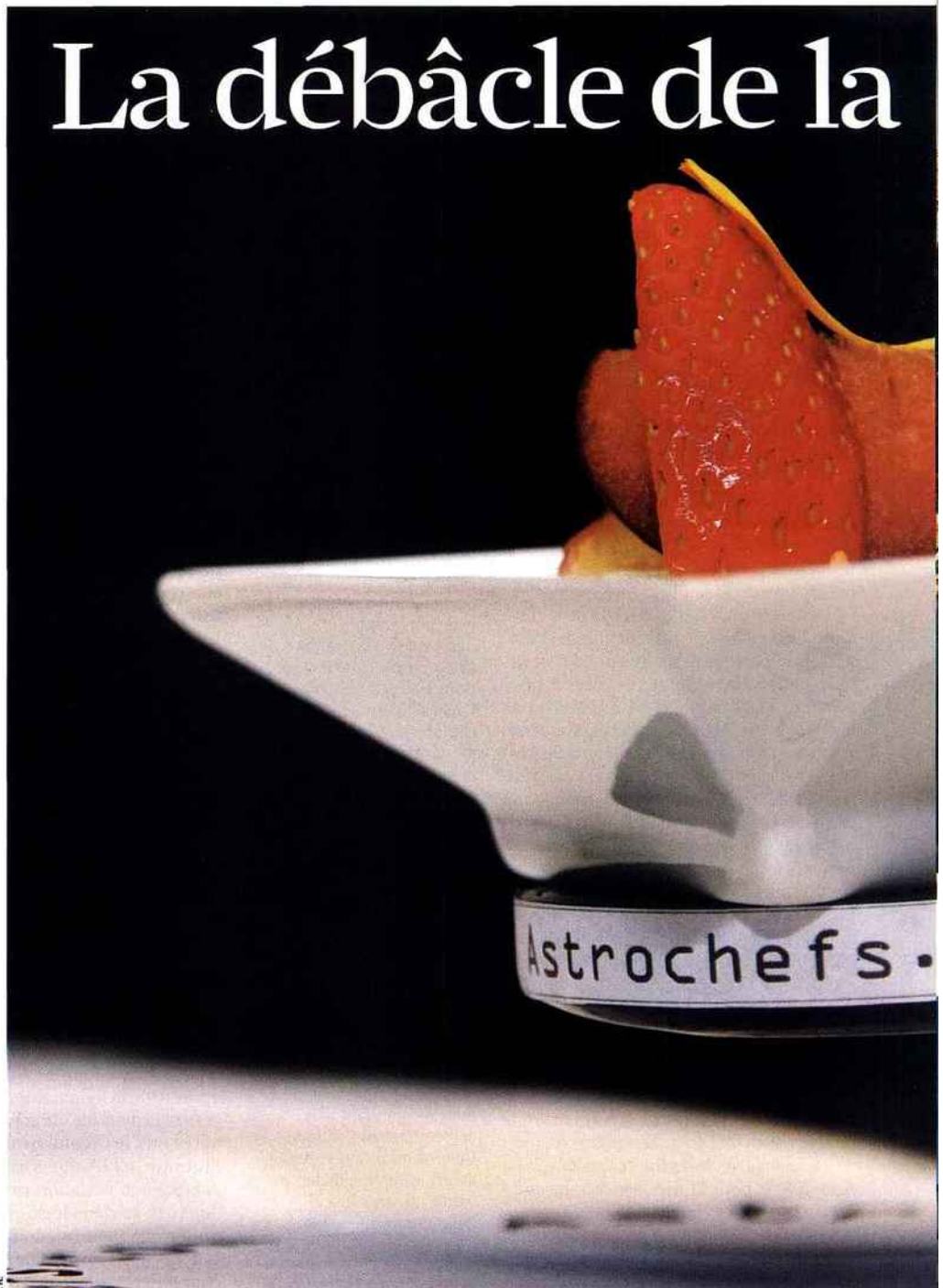
Mais cette cuisine triste, rarement régalante, a-t-elle vraiment existé auprès du public de tous les jours, des ménagères cordons-bleus, des découvreurs de restaurants ? La réponse est non. Beaucoup de bruit pour rien initié par des chefs marginaux en mal de réussite, hormis Thierry Marx, meilleur ouvrier de France, qui s'est livré à des expériences mais après avoir prouvé son talent.

Le Futuroscope continue de proposer à Poitiers une cuisine d'extraterrestre. Bon appétit aux naufragés du vaisseau fantôme.

Au moment où cette tendance mort-née tentait de se frayer un chemin, la vérité de notre cuisine éclatait. Les Français restent fidèles à la gastronomie revue et corrigée par les grandes toques. Avec deux axes majeurs : le produit et la cuisson.

Dans les pages suivantes, des

La débâcle de la



chefs triplement étoilés donnent leur opinion sur la grande tradition à la française à laquelle ils sont ralliés depuis toujours et sur l'imposture de la cuisine spectacle. A New York, la co-

queluche de la ville, Daniel Boulud est resté un ardent défenseur des plats classiques, rajeunis, relookés, avec lesquels on se régale. Même constatation au Japon avec Joël

Robuchon, un modèle. Personne n'égale son merlan Colbert, son chou farci de *L'Atelier*, à Paris ; la poularde de Bresse sauce Albufera d'Alain Ducasse ; le sandwich à la truffe de



cuisine spectacle

Sacrée trouvaille : l'assiette volante...

Désormais, on ne fait plus passer les plats, on les fait décoller de 10 centimètres au-dessus de la nappe pour des assiettes pesant jusqu'à 850 grammes grâce à un système d'électro-aimants appliqués aux arts de la table. C'est le nouveau défi appelé UFOOD - contraction d'UFO (ovni en anglais) et « food » (nourriture). Un concept élaboré par Astrochefs (www.astrochefs.com),

couronné par le grand prix 2010 de l'innovation au forum Madrid Fusion, en Espagne. Il s'adapte aux entrées, aux fromages et aux desserts, pour lesquels il est préférable d'utiliser uniquement la fourchette pour piquer ou bien le « fingerfood » (avec les doigts). Quel avenir pour la levitation culinaire ? Certainement un atterrissage catastrophe.

Michel Rostang ; le homard château de feuilles de *Le Duc*.

A l'heure où les vrais bistros n'ont jamais connu un tel engouement, tout rentre dans l'ordre. L'aventure moléculaire s'éloigne

sur la pointe des pieds. La révolution, ce ne sont ni les seringues, ni l'azote, ni les tomates au carré, mais les techniques de cuisson de plus en plus performantes. Impensable, aujourd'hui, de rater la

cuisson d'un carré d'agneau ou d'un turbot. Inutile de consulter sa montre. Le thermostat ne se trompe jamais. Dans l'indifférence, la cuisine spectacle s'est fait hara-kiri. Bon débarras ! ■

Les cuistots du futur n'ont pas peur du ridicule



Tour de magie : un yaourt gazeux et des nouilles Udon.

- **Les petites poires (pipettes) en plastique contenant un jus à injecter :** elles fleurissent dans tous les plats, de l'entrée au dessert, on injecte des jus ou des coulis sans grand intérêt.
- **La poudre sur les bords de l'assiette :** une décoration qui banalise les épices utilisées comme décor visuel, détournées de leur vraie vocation gustative.
- **Les coulis en zigzag sur tous les desserts :** ces coulis se dessèchent et couvrent le goût de toutes les pâtisseries.
- **Les empilements (sur un dos de poisson) :** impossible d'entamer son assiette sans que tout dégringole. Au final, un plat déconstruit qui ne ressemble plus à rien.
- **Billes colorées et autre azote liquide :** du spectaculaire au détrimment du goût.

ENQUÊTE RÉALISÉE PAR CLAUDINE ABITBOL



L'azote liquide : dangereux pour les débutants.

VINCENT LUCHEMIN/AGENCE FIGARO

CONTRE **Tous les grands chefs français****Alain Ducasse** « Je n'aime pas la cuisine anecdotique »

S. R. LE FIGARO MAGAZINE

La cuisine spectacle vous dérange-t-elle ?

Le bon côté des mauvais restaurants, c'est qu'ils ferment assez vite...

Etre un bon cuisinier, est-ce compliqué ?

La cuisine est un exercice d'humilité. C'est le long apprentissage des gestes techniques qui, seul, permet ensuite d'exprimer sa créativité.

Bons plats, bons ingrédients...

Avec des produits qui ont du goût ! Et pas plus de trois saveurs dans une recette. Il faut,

certes, de la surprise par une association inattendue, un ingrédient nouveau ou une texture étonnante, mais, lorsque le seul objectif est d'épater le client, la cuisine devient anecdotique.

D'autres secrets de réussite ?

La cuisine est un exercice de générosité. Quelle que soit la cuisine que l'on fait, cuisine de bistrot, d'auberge ou gastronomique, il faut la faire avec tout son cœur. Et elle commence par l'accueil. Cuisiner, c'est partager.

■ **RECUEILLIS PAR C. A.**

Le Plaza Athénée, 25, avenue Montaigne, 75008 Paris (01.53.67.65.00).

Tendron de veau glacé à la florentine.

MAURICE ROUGELOT

Georges Blanc « Les bons produits, c'est notre crédibilité »

MAURICE ROUGELOT/PHOTO GALLERY

Quel est votre secret de réussite ?

Une cuisine doit régaler. Si elle étonne, c'est encore mieux. Ma vocation consiste à réjouir les gens qui viennent à ma table.

Et la création ?

Les véritables créations sont celles qui perdurent sur une carte, celles que les gens redemandent. Les trop « géniales » créations passent à la trappe parce qu'elles n'ont pas ému le client.

Le symbole de la cuisine bidon ?

Cette cuisine dite moléculaire avec ses émulsions, ses gelées, qui dit parfois que le client n'a rien compris. De grands artistes ont fait école comme Ferran Adrià. Les autres ont imité.

Votre signature ?

La sauce. C'est tout le génie de la cuisine française.

Et ceux qui en mettent plein la vue...

La technique c'est bien, mais une cuisine c'est d'abord une démonstration de goût. La technique doit

être au service des produits et non le contraire.

Vos rapports avec les artisans ?

Je suis l'ambassadeur des producteurs de volailles de Bresse. En défendant les bons produits, on défend notre métier.

L'atout de votre cuisine ?

L'émotion. Du premier amuse-bouche au dernier dessert. Michel Guérard a un bon mot là-dessus. Il dit : « Il faut sortir de cette cuisine orthopédique », c'est-à-dire appareillée avec des artifices.

Ce que vous détestez ?

Les tags dans les assiettes, avec une sauce qui aura la consistance pour le graphisme mais pas pour le goût. Et tout le verbiage autour d'un plat ou d'un vin.

Votre devise ?Un plat qui n'amène pas de commentaires élogieux, il faut le remplacer. ■ **RECUEILLIS PAR C. A.**

Georges Blanc. Place du marché, 01540 Vonnas (04.74.50.90.90).

Joël Robuchon « Trop de spectacle tue le spectacle. Notre voca

V. L'APPARTENANCE FIGARO

Quels artifices dénoncez-vous ?

Je préfère une vraie bonne tarte aux pommes avec une pâte maison, de gros quartiers de pommes plutôt qu'une verrine « tatin » reproduisant les goûts et les textures d'une tarte sous forme de strates !

Est-ce totalement ridicule ?

C'est une cuisine dépourvue de sens, qui a plus d'effet que de goût.

A la table d'un restaurant, que détestez-vous ?

Ce qui m'exaspère le plus c'est une assiette qui n'est pas lisible au point qu'il faille reprendre l'intitulé du plat pour la comprendre. Intitulé échappant souvent à une logique « terre à terre » au profit d'un soi-disant imaginaire gourmand.

Quelle rencontre absurde ?

J'ai lu une fois sur une carte : carpaccio de saucisson ! Sans commentaire.

Quel est l'opposé de votre cuisine faite de**produits de grande qualité ?**

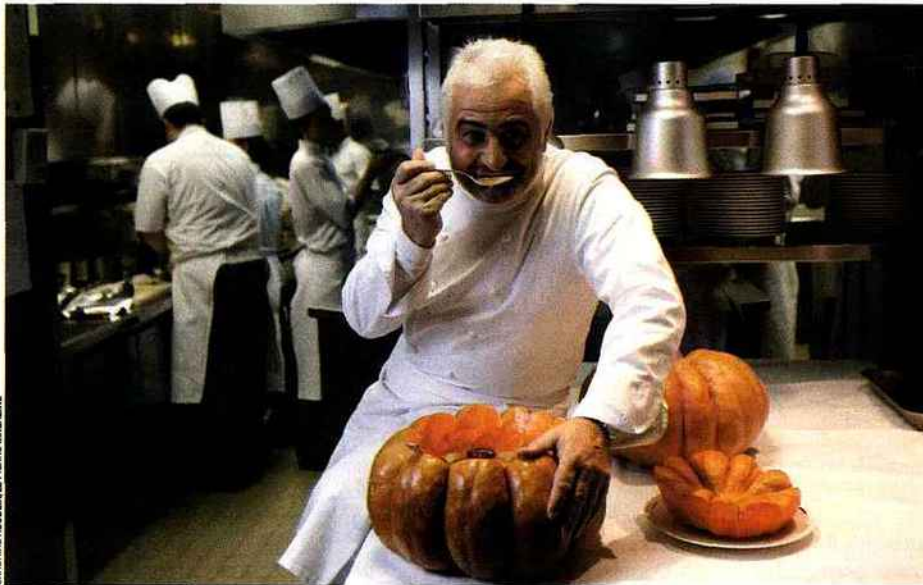
Une cuisine d'esbroufe, de vent, de spectacle d'artisan chimiste qui se félicite de réduire la pomme de terre en écume et le poulet en spaghettis.

Que reprochez-vous à cette cuisine spectaculaire ?

Trop de spectacle tue le spectacle. La vocation première de la cuisine est de nourrir. Passée la première bouchée, on doit avoir envie d'aller au bout du plat. Trop souvent

sont unanimes

Guy Savoy « Les éprouvettes, les pipettes qui rappellent la médecine me glacent... »



SANDRINE ROUBEDYLE FIGARO MAGAZINE

Encouragez-vous la multiplication des styles culinaires ?

On a la chance de vivre à une époque où il y a une multitude de styles, liés à la sensibilité d'un cuisinier. Je pense à Ferran Adrià dont la cuisine dite moléculaire est formidable. Ce qui me dérange, ce sont les copieurs. Ils sonnent faux.

Quel est votre style ?

Un ou deux produits par assiette. Je fuis le compliqué. Que le produit d'excellence donne son maximum. Pour cela, il faut des partenaires qui offrent une régularité.

Mais encore ?

Tout est dans l'état d'esprit qui règne. Une table ne s'arrête pas à la cuisine. Il y a l'atmosphère de la salle. Tous ces détails qui créent le ressenti.

Contre quoi vous élevez-vous ?

J'ai toujours été contre tous les ustensiles qui rappellent la médecine. Penser que l'on peut mettre une seringue, une pipette (poire) ou une éprouvette à côté d'une assiette me glace.

D'autres coups de gueule ?

De l'entrée au dessert, la poudre de perlimpinpin au bord de l'assiette...

Ce qui vous agace ?

La cuisine moulée. Pour que tout soit parfait du début à la fin d'un menu. Les verrines symbolisent ce genre de cuisine.

Quels conseils donnez-vous à votre équipe ?

On n'interrompt pas une conversation pour annoncer de façon solennelle un plat. Ceux qui le font en rajoutent et l'on entend des appellations ridicules comme « gros œufs de petites poules cuits à basse température ».

■ RECUEILLIS PAR C. A.

Guy Savoy. 18, rue Troyon, 75017 Paris (01.43.80.40.61).

tion, c'est nourrir »

avec ces cuisines, une fois passée la surprise du premier contact, on n'a pas envie de poursuivre.

Quels sont les travers de la cuisine actuelle ?

Les jeunes cuisiniers cèdent aux sirènes de la mode et son cortège d'additifs de synthèse souvent mal maîtrisés. ■ RECUEILLIS PAR C. A. 5, rue de Montalembert, 75007 Paris (01.42.22.56.56).

Eric Lecerf, chef à « L'Atelier » de Joël Robuchon à Paris et son fameux chou farci.



SANDRINE ROUBEDYLE FIGARO MAGAZINE

POUR

Jean Chauvel le repent



Comme ancien adepte de la cuisine moléculaire, quel est votre bilan ?

J'ai acquis une meilleure connaissance de nouveaux produits et de nouvelles techniques de cuisson préconisées par Hervé This, le chimiste qui a vulgarisé la méthode.

Le must de la cuisson...

Comprendre ce qui se passe dans les fibres du poisson, de la viande, dans les jus, dans les légumes a été primordial. J'ai résolument adopté une cuisson longue à basse température, mais j'ai abandonné les éprouvettes.

Donc la science aux fourneaux, c'est bien fini ?

Retour aux classiques : savarin à l'ananas, mille-feuille au chocolat... Mais j'ai conservé la cuisson de l'ananas au GASTROVAC, car cette cocotte à vapeur, emblématique de la cuisine moléculaire, préserve le bon goût du produit. J'ai maintenu la cuisson sous vide, un grand classique de la cuisine déstructurée, pour la viande de veau, qui est fragile.

Regrettez-vous d'en avoir mis plein la vue ?

A 28 ans, j'ai gagné ma première étoile Michelin et j'ai créé l'événement autour de mon restaurant. Mais à 40 ans, je ne vois plus les choses ainsi. J'attends la tomate du mois d'août gorgée de soleil.

Donc, adieu à la cuisine farfelue ! Depuis trois ans, je reviens vers la rigueur et la sincérité du produit qui m'ont été enseignées par Christian Constant au Crillon et Bernard Loiseau.

C. A.

Les Magnolias. 48, avenue de Bry, 94170 Le Perreux-sur-Marne (www.lesmagnolias.com ; 01.48.72.47.43).

CONTRE Grands chefs unanimes

Jacques Chibois « Trop de fleurs dans les assiettes... »

Quelle cuisine fuyez-vous ?
La cuisine « prout-prout ». La vraie cuisine est réfléchie. Elle apporte une avancée de goût, de technique.
Que signifie bien manger ?
Se régaler. Manger, c'est une fête. Quand j'entends parler de cuisine « déstructurée », de produits chimiques, de gaz, de gélifiants, je fuis.
Ce qui vous agace ?

Je suis à Grasse, la cité du parfum. La fleur, en cuisine, est une vraie réflexion. Quand je vois des fleurs un peu partout, ça me hérisse ! Quel grand vin voulez-vous boire avec ça ?

Vos fondamentaux ?
Les bons produits. Connaître les agriculteurs de ma région. Leur rendre hommage.

Que bannissez-vous ?
Les empilements dans l'assiette. Tout se casse la figure et, au final, ça ressemble à une pâtée pour chien. Je pense aussi aux « baves d'escargot », ces sortes de mousses-émulsions ! Il y en a partout...
Quelles critiques entendez-vous ?

Une cliente m'a dit quelle détestait cette cuisine actuelle trop « touchée ». Ce qui veut dire trop manipulée avec les mains, car il y a tant d'éléments disparates dans l'assiette, trop d'assemblages incohérents.
Est-ce la mode ?

Quand on veut être à la mode, on a toujours un train



DIOROT / ANOUPA

de retard. La dignité de la cuisine française reste sa qualité et sa simplicité.

Quels signes de réussite ?
Il faut se rappeler du plat que l'on a mangé. Le saumon à l'oseille de Troisgros, le loup en croûte de Bouscuse. Mon papillon de langoustine à la chiffonnade de basilic (photo ci-dessous), on m'en parle beaucoup...
Le comble de la cuisine spectacle ?

Les verrines. Ces mixtures de mauvais produits, préparées à l'avance, sorties d'un frigo et servies froides.

Il n'y a aucune cohérence dans ces préparations aux parfums multiples et superposés.

RECUEILLIS PAR C. A.
La Bastide Saint-Antoine, 48, avenue Henri-Dunant, 06130 Grasse (04.93.70.94.94).



JACQUES SERPINSKI

Vous pouvez cuisiner, chez vous, les produits des chefs

Votre boucher, votre boulanger, vous le connaissez bien. Mais savez-vous qu'il fournit peut-être les cuisines d'un chef étoilé ou de la présidence de la République ? Le boucher Hugo Desnoyer fournit Alain Ducasse au Plaza Athénée mais aussi Pierre Gagnaire, Senderens et les prestigieuses cuisines de la présidence de l'Élysée et du Sénat. Depuis vingt ans, sa boucherie a pignon sur rue à Paris (45, rue Boulard dans le XIV^e). Il est surnommé « le boucher des grands ». « La nou-

veauté, c'est que les bistrots, après les chefs étoilés, se mettent à vouloir faire du bon », dit-il. Il part choisir ses bêtes lui-même dans les campagnes françaises : salers, limousine, blonde, normande... « Sélectionner est une chose, faire "rassir" la viande en est une autre », précise-t-il, tel un artisan-fromager qui affinerait ses fromages. « Même viande pour les particuliers que pour les étoilés, confirme-t-il, car avec la crise économique, les gens reviennent aux fourneaux. Qui dit cuis-

ner, dit acheter de bons produits. » Quant aux prix ? « Je n'ai qu'un euro d'écart avec un faux-filet vendu chez Monoprix. » Même chose pour le pain avec Dominique Saibron, qui tient sa boulangerie dans le quartier d'Alésia, à Paris (77, avenue du Général-Leclerc, XIV^e). Il sélectionne ses blés, fait son levain (à base de miel et d'épices), rallonge ses fermentations et cuit son pain dans un four à soles. Sa baguette de tradition à 0,85 euros est un must, tout comme sa

boule bio. Ils sont nombreux à fournir les cuisines des chefs étoilés. Mais aussi le particulier, comme le « maraîcher de la Seine », Joël Thiébault, qui livre son panier via le site internet www.lehautdupanier.com. le poissonnier Jean-Pierre Lopez (La Poissonnerie du Dôme, 4, rue Delambre, XIV^e) ou le charcutier Gilles Vérot, plébiscité par Jacques Chirac, Lionel Jospin, Pierre Arditi ou Inès de la Fressange (3, rue Notre-Dame-des-Champs, VI^e ou 7, rue Lecourbe, XV^e).
C. A.

POUR
Noël Gutrin
amuseur
de pupilles



SEBASTIEN LAVAL

Depuis quand l'azote liquide dans l'assiette ?
Depuis six ans, *Le Cristal* au Futuroscope propose des menus moléculaires. Chaque client fait une expérience sensorielle.

Pour les enfants ?
Dans le menu Arthur et les Minimoy, le hamburger avec une gélification de ketchup ou le dessert au sucre pétillant.

Et pour les adultes ?
Un bar en papillote et son tube à essai de sauce fumante ou une noix de saint-jacques sur un chorizo gélifié. Il faut voir le plaisir et le sourire des gens.

Pourquoi cette cuisine spectacle ?
Au Futuroscope, on amuse les papilles et les pupilles tout en mangeant de bons produits.

Pourquoi la défendre ?
Le client est interactif. Avec cette cuisine ludique et futuriste, il se passe toujours quelque chose dans le palais.

L'atout de cette cuisine à sensations ?
La surprise et la découverte. Ce sont les enfants qui amènent leurs parents car ils sont émerveillés.

Peut-on poursuivre l'expérience chez soi ?
Grâce aux coffrets moléculaires de sphérisation de billes ou de gélification de spaghettis de fraise. Dans la Cité du numérique, il y aura bientôt l'Atelier d'Arthur, avec des démonstrations de cuisine moléculaire à reproduire à la maison.

Que répondez-vous aux pourfendeurs ?

Il n'y a rien de chimique ! Pour réaliser une gelée, mieux vaut utiliser de la poudre d'algue que l'ancienne gélatine de bœuf.

Le Cristal au Futuroscope à Poitiers. Menus adultes à partir de 29,50 € et enfants, 12,50 € (www.futuroscope.com).