

Qu'en est-il de la nouvelle cuisine?

GASTRONOMIE • Le décalogue de la «nouvelle cuisine» a été publié par Gault et Millau en octobre 1973. Il y a quarante ans! Qu'en reste-t-il? Tournée de grands chefs romands.

PIERRE THOMAS

La cuisine française a connu son «Mai 68» un an plus tard, avec la parution du guide et du magazine GaultMillau, du nom des deux journalistes, Henri Gault et Christian Millau, qui ont lancé ces publications. Journaliste à l'hebdomadaire «Marianne», dans son récent «Dictionnaire impertinent de la gastronomie», Périco Légasse n'y va pas avec le dos de la cuillère, à propos du fameux «décalogue» de la «nouvelle cuisine» (lire l'encadré), publié en octobre 1973: «40 ans plus tard, on réalise à quel point ces mesures paraissent ridicules et semblent s'adresser à des débilés mentaux.»

Pas si simple, au ras des casseroles... On a interrogé, pour cette page-souvenir, six chefs romands. Des «anciens», qui ont connu la «nouvelle cuisine» au moment de leur apprentissage, le Jurassien Georges Wenger (Le Noirmont), le Vaudois (au parcours partiellement fribourgeois) Carlo Crisci (Cossonay), les Fribourgeois Pierrot Ayer et Alain Bächler, un quatuor de la même génération, et deux plus jeunes, Benoît Violier (Crissier), à peine né, et Stéphane Decotterd (Brent), le benjamin, le seul pas encore de ce monde en 1973 (il a 37 ans).

Du tac au tac

A chacun, on a, à brûle-pourpoint, au téléphone, posé la question de fond: «Que reste-t-il de la nouvelle cuisine?» Tous ont répondu du tac au tac. Malicieux, Decotterd lance: «Vous parlez de celle de Michel Guérard ou celle, druidique, des Scandinaves?» Manière d'énoncer une évidence: toute cuisine se renouvelle. «Ça va, ça part», commente Alain Bächler, qui se souvient d'avoir été ébloui, à 15 ans, par son premier repas chez Frédy Girardet: «Ce qu'on applique aujourd'hui, les Stucki, Bocuse, Girardet et autres Max Kehl le faisaient déjà. On les oublie un peu... Nous, on met juste un peu moins de beurre et de crème et plus d'huile d'olive. Et on a appris à faire à manger pour les yeux et pour le nez!»

«La tendance, c'est de mettre en avant le terroir et le savoir-faire»

BENOÎT VIOLIER

Même bon sens, dans le droit fil d'une évolution constante, chez l'autre Fribourgeois, Pierrot Ayer: «La cuisine reste la cuisine, un fond reste un fond. C'est l'époque qui a changé, avec de nouveaux appareils qui sont apparus pour cuire. Cela s'est aussi traduit par moins de mise en place et plus de stress, pour servir sur assiette à la minute», rappelle le chef, qui a connu la cohabitation de l'ancienne et de la nouvelle cuisine au Buffet de la Gare de Fribourg.

Naissance de la liberté

Cette «nouvelle cuisine», c'est aussi celle «du marché». «J'ai fait mon apprentissage dans un palace. Le chef de partie lisait le menu. La réflexion s'arrêtait là: on faisait et refaisait ce qui était écrit. On était au service du livre des dieux de la cuisine», rappelle Carlo Crisci. «Si la nouvelle cuisine, qui pour moi représente la naissance de la liberté, n'avait pas émergé, j'aurais tout simplement renoncé au métier à la fin de mon apprentissage», ajoute celui qui, 40 ans plus tard, compte encore parmi les plus imaginatifs des chefs romands. Pourquoi? «Si tu as le tempérament, tu continues à t'amuser. La nouvelle cuisine, c'est aussi ça: jouer avec les saisons, s'amuser avec les produits!» Le plus jeune, Stéphane Decotterd, y glisse un bémol: «Un chef peut être blasé par un homard, pas le client qui vient une fois par an dans un restaurant gastronomique.» Et il reste réticent devant une forme de «cucina povera» (sur le modèle de l'«arte povera» italien) à la scandinave, soit «des plats avec pas grand-chose».

Le nouveau maître de Crissier, Benoît Violier, dégage plus vite que son ombre:



Pour Benoît Violier, ici lors d'une Journée nationale du goût, «On ne mange plus comme il y a dix ans. Un repas est bon quand on est bien après». KEYSTONE-A

«C'est le passé! A chaque époque, il y a des courants, dont il ne reste que deux ou trois choses. La tendance, aujourd'hui, c'est de mettre en avant le terroir et le savoir-faire.» Et de constater que comme du temps de «Robuchon, Girardet et Rochat» – avec qui le tout juste quadra a travaillé – «de produit a traversé toutes les tempêtes». «La règle de base est toujours la même: donner du plaisir avec des produits nobles», renchérit Crisci, «et tous sont nobles quand ils sont bons!» Reste que le bon évolue aussi: «On ne mange plus comme il y a dix ans. Un repas est bon quand on est bien après», explique Benoît Violier. A y regarder de plus près, c'est bien un des préceptes hérités de la «nouvelle cuisine», qui citait la diététique à «ne pas ignorer».

Le Jurassien Georges Wenger abonde avec volubilité: «L'émergence de la nouvelle cuisine a été un moment fondateur de la cuisine d'aujourd'hui. Il en reste énormément de choses, à commencer par le retour au produit. Et aussi une forme de renaissance de la cuisine, en la remettant

dans l'époque où l'on vit. La vieille cuisine était née de la disette du XIX^e siècle. On ne se rend pas compte des évolutions: ceux qui sont restés dans le passé ont tout simplement disparu», argumente le Jurassien.

Conduit à une dérive

Périco Légasse, qui cite Curnonsky, le «prince des gastronomes», et sa maxime «la bonne cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont», accuse Gault et Millau d'avoir, par leur décalogue, «influencé toute une génération et conduit à une dérive éloignant la profession de sa vocation artisanale au profit d'une tendance intello-artistique». Verdict sans appel du journaliste: «La cuisine française n'a jamais été aussi banalisée, attendue, stéréotypée et uniformisée. On s'ennuie à périr dans les grands restaurants où la solennité du rituel instaure un climat déjà vécu.»

Voilà sans doute pourquoi, au classement des 50 meilleurs restaurants du monde, publié le 30 avril, Roca et ses frères (Joan, le chef, Josep le sommelier et

Jordi le pâtissier), à Gérone (Catalogne) détrônent le Noma (Copenhague), devant l'Osteria Francescana de Modène, Mugaritz de San Sebastian et l'Eleven Madison Park, à New York (de Daniel Humm, hop Schwitzl!) et que L'Arpège, premier gastro parisien et français, n'apparaît qu'au 16^e rang (devant le «néobistrot» parisien Le Chateaubriand, 18^e). Que pense Périco Légasse de cette hiérarchie? Il traite Alain Passard, patron de L'Arpège, de «Monsieur 100 grammes», et liquide le concept en deux phrases: «Il est aussi stupide que la désignation du meilleur musicien ou du meilleur pédicure du monde; il ne sert en rien la cause gastronomique, sinon les intérêts de Nestlé» (réd.: sponsor par le biais de deux de ses eaux minérales italiennes). (...) Voilà la plus vile tentative de mondialisation de la malbouffe de luxe pour précipiter aux enfers la spécificité artisanale de la cuisine française.»

Entre la «nouvelle cuisine» quadrangulaire et la «cuisine française artisanale» remise au goût du jour, on n'est pas sorti de l'auberge (espagnole). I

LES COMMANDEMENTS QUI ONT CHANGÉ LA CUISINE

1. Tu ne cuiras pas trop;
2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité;
3. Tu allégeras ta carte;
4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste;
5. Tu rechercheras ce que t'apportent les nouvelles techniques;
6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.;
7. Tu élimineras les sauces riches;
8. Tu n'ignoreras pas la diététique;
9. Tu ne truqueras pas tes présentations;
10. Tu seras inventif.

Dans son «Dictionnaire amoureux de la gastronomie» (Plon, 2008), Christian Millau, qui dit regretter le titre «Les 10 commandements», les réécrit en chiffres romains:

- I Refus de la complication inutile;
- II Temps de cuisson réduit, redécouverte de l'antique cuisson à la vapeur;
- III La cuisine du marché;
- IV Diminuer le choix de la carte;
- V Le refus des choses trop riches, trop lourdes, de ces terribles sauces brunes et blanches;
- VI L'abandon de l'usage systématique de la marinade et surtout des affreux faisandages;
- VII Les nouveaux cuisiniers ne sont pas des modernistes à tout crin...
- VIII ... ils ne poussent pas de cris de

vierges effarouchées devant tous les procédés et appareils de cuisson, de conservation, de propreté, de confort que leur offrent les techniques d'avant-garde;

IX La recherche d'une cuisine diététique ou, si l'on préfère, légère qui ne soit pas d'obligation, mais de plaisir;

X Enfin, ces gens-là inventent.»

Et d'ajouter, pour sa défense: «Nous avions ajouté un onzième commandement: l'amitié. (...) Nulle trace dans tout cela d'une quelconque religion intégriste mais, au contraire, une invitation à la liberté. La nouvelle cuisine était l'occasion pour chacun de laisser libre cours à son inspiration et à sa personnalité.» PT

TROU DU FÛT

Obsolescence

THIERRY SOZO*

Sujet d'actualité, l'obsolescence programmée tend à démontrer qu'une majeure partie des objets de consommation auraient une durée de vie programmée. Incitant ainsi au rachat précoce dudit objet au détriment de sa réparation. On peut blâmer de telles stratégies. Prochainement, la société américaine AquaBounty recevra l'autorisation de commercialiser un saumon transgénique à croissance ultrarapide mais aux incidences incertaines sur notre santé. On peut blâmer ceux qui favoriseront cela.

Pour accompagner le «noble» poisson, on pourra déguster une des bouteilles de «vin» élaborées à grands coups de manipulations œnologiques et de pesticides. Largement dominantes sur le marché. L'obsolescence programmée prendra alors la forme du chemin qui mène au container à bouteilles sans passer par la case plaisir au naturel.

Mais blâmer n'est pas avancer. Il serait bon de ne pas oublier que dans «obsolescence» il y a «obsole».

Obsole notre responsabilité face à ces dérives, obsole notre attitude de consommateurs en favorisant le bas de gamme «made in bien-loin-dechez-nous», obsoles ces nourritures et boissons industrielles qui nous diminuent petit à petit. Il n'est jamais trop tard pour changer. Sauf à considérer l'obsolescence du genre humain. Mais tout le monde s'en fout. Article obsole. I

*www.lacouleurdun.ch

CHANGINS

Un nouveau cépage

Agroscope a créé un nouveau cépage résistant aux principales maladies fongiques de la vigne. Grâce à sa résistance élevée au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise, le nouveau cépage ne nécessite qu'un à trois traitements phytosanitaires par an, précisait récemment l'Agroscope dans un communiqué. Habituellement, il en faut entre six et neuf.

Le divico est le fruit d'un croisement entre le gamaret, cépage suisse résistant à la pourriture du raisin, et le bronner, variété allemande porteuse de gènes de résistance au mildiou et à l'oïdium. La variété divico sera disponible chez les pépiniéristes viticoles dès 2015 en plants standards. Elle doit son nom au chef d'une tribu helvète qui a vaincu les Romains. ATS

EN BREF

UN FESTIVAL GASTRONOMIQUE

GRANDES TABLES Du 3 au 9 juin 2013, la première édition du festival La Fourchette permettra de découvrir des grandes tables romandes avec une réduction de prix. Philippe Chevrier, Anne-Sophie Pic, Carlo Crisci, Benoît Violier ou encore Michel Roth, entre autres, ont décidé de jouer le jeu en offrant une table par jour dans leur restaurant étoilé. Le site du festival permet de faire son choix et de réserver. A noter que les établissements participants se situent tous dans l'Arc lémanique. CDB

> www.lafourchette.ch