

Le magazine du Monde

M



M Le magazine du Monde n° 274. Supplément au Monde n° 22372 — SAMEDI 17 DÉCEMBRE 2016.
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine, Belgique et Luxembourg.

SPÉCIAL
GASTRONOMIE
LE RÈGNE
DU VÉGÉTAL

Sans gluten,
sans viande, sans lactose



TIRAGE À PART

10 — Feu rouge.

PAR CHRISTOPHER ANDERSON AVEC LES ARCHIVES DE MAGNUM PHOTOS

LA VIANDE N'A PLUS LA COTE. Scandales sanitaires, questionnement sur le bien-être animal, préoccupations environnementales... Terre d'éleveurs et de carnivores, la France voit depuis le tournant des années 2000 sa consommation de produits carnés reculer, malgré un très léger sursaut en 2015. Une baisse qui n'est pas forcément une mauvaise nouvelle pour la santé : l'OMS a classé fin 2015 la viande rouge dans la catégorie des cancérogènes pour l'homme. Ni pour la planète : selon la FAO, l'élevage de bétail est responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre causés par l'homme. Sans parler de leur impact sur l'eau : il en faut 13 500 litres pour produire 1 kg de bœuf. Reste que si le goût pour la chair animale est en recul dans les pays occidentaux, ce n'est pas le cas sur l'ensemble de la planète. Selon la FAO, la consommation de viande mondiale, qui s'élevait à 286 millions de tonnes en 2010 devrait quasiment doubler d'ici à 2050.



Courge cueillie dans le jardin de Michel Bras, à Laguiole, dans l'Aveyron.

Le sacre des légumes. C'est une révolution de palais. Une vraie. Rompant enfin avec sa tradition carnivore, la gastronomie française découvre toutes les saveurs du végétal. Cuissons, liaisons, fumaisons, macérations... Dans le sillage de chefs anglo-saxons et scandinaves, une nouvelle génération de cuisiniers fait assaut de créativité pour tailler aux légumes la part du lion.

PAR CAMILLE LABRO — PHOTOS BENJAMIN SCHMUCK



1
2



3
4
5



6



7



8



9

Parmi les chefs adeptes du végétal : l'Australien Beau Clugston, du 6 Paul Bert, à Paris (2, à droite, avec le Suédois Emil Glaser, 3, huile, coquillages et crudités) ; 7, crème caillée aux champignons crus et séchés) ; Emmanuel Renaut (8), de Flocons de Sel, à Megève (9, gnocchis de betterave) ; Bertrand Grébaut (4), du Septime, à Paris (1, céleri rave, cédrat et algues du Croisic) ; le Belge Nicolas Decloedt (6), du Humus Botanical Gastronomy, à Bruxelles (5, chou fumé).



7



8



9

PETIT SÉISME SUR LA PLANÈTE GASTRONOMIE. Début décembre, le comité des Bocuse d'or, prestigieuse compétition internationale qui se déroule tous les deux ans à Lyon, a annoncé le thème sur lequel les vingt-quatre finalistes de l'édition 2017 allaient plancher en janvier : une assiette 100% végétale. Pour la composer, les candidats devront se passer de toute protéine animale (y compris les œufs, le beurre ou la gélatine de porc), mais pourront piocher dans une vaste sélection de fruits, légumes, céréales, légumineuses, graines, d'herbes et épices. Une première. « C'est le trentième anniversaire du Bocuse d'or », explique le chef trois étoiles Régis Marcon, président du comité d'organisation. *Il fallait marquer le coup et s'inscrire dans l'air du temps. Cela dit, nous n'avons pas choisi ce thème parce qu'il est tendance mais parce qu'il représente un challenge pour les compétiteurs.* »

Dans l'air du temps, le végétal ? Certes, les injonctions pour manger moins de viande se font de plus en plus virulentes ; autrefois marginal, le « véganisme » (qui exclut tout produit d'origine animale) est devenu un argument commercial. En ville, les petites tables végétariennes poussent comme des champignons ; leur nombre en France serait passé d'une centaine au début des années 2000 à plus de mille en 2014, selon l'Association végétarienne de France. Malgré tout, le milieu de la haute gastronomie française reste frileux. Sur les cartes des bistros chics et des grands palaces, apparaissent bien quelques menus « jardin », un esprit de « végétalisation », des soirées « 100% green » comme celles du Shangri-La, à Paris, une fois par mois. Mais on évite à tout prix le terme de « végétarisme ». Ce n'est tout bonnement pas glamour, ni appétissant. Pour beaucoup, la cuisine légumière, surtout si elle est labellisée bio, rime avec privation, fadeur, ennui. « Il existe, en France, une cuisine du légume », estime Estérelle Payany, journaliste et auteure de *L'Encyclopédie de la cuisine végétarienne* (Flammarion), *mais pas véritablement de gastronomie du légume, sauf, peut-être, dans la zone méditerranéenne, sous l'influence italienne.* »

Signe que cette cuisine est en train de gagner ses lettres de noblesse : quelques jours avant l'annonce du Bocuse d'or, Alain Passard, du restaurant parisien Arpège, était nommé à la tête du classement des 100 plus grands chefs chez lesquels il faut être allé, selon le magazine professionnel *Le Chef*. Passard, celui-là même qui, il y a quinze ans, opérerait un virage à 180 degrés, abandonnant la viande rouge pour convertir sa « pâtisserie » étoilée de la rue de Varenne en temple du légume. Le chef aux trois jardins (deux potagers et un verger, qui fournissent exclusivement son établissement) est devenu le mentor d'une nouvelle génération de cuisiniers qui explorent, chacun à sa manière, le répertoire végétal : Sven Chartier (Saturne), Mauro Colagreco (Mirazur), David Toutain (DT Bistro) ou Bertrand Grébaud (Septime) appartiennent à cette jeune garde qui jongle avec les betteraves, les choux, l'oseille, les céréales, les fleurs, les herbes, les champignons, les agrumes ou les baies, redessinant – et verdissant – le paysage gastronomique français.

Cuissons, liaisons, bouillons, fumaisons, macérations, salaisons, distillations, fermentations, concentrations : ces chefs cogitent tous azimuts pour rendre le légume bon, et meilleur encore. Avec une ligne directrice : la matière végétale doit être traitée avec autant, sinon plus, d'égards, d'imagination et de variations que le tissu animal. « Il faut arriver à rendre le légume viandard », déclare Bertrand Grébaud. *Or dans les écoles hôtelières, on ne nous apprend qu'à tourner des carottes et à cuire les légumes à l'eau. Tout reste à inventer.* » « Sur les viandes, tout a déjà été écrit, renchérit Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé de Flocons de Sel, à Megève. *Alors que les légumes*

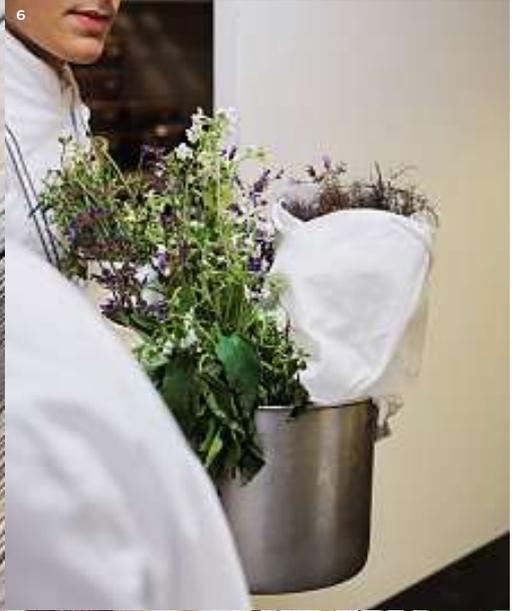
sont encore terra incognita : la diversité est incroyable, la palette des saveurs et des couleurs infinie. Et il y a mille manières d'aborder une courgette, un navet, un potiron... » Perché dans la montagne, le restaurant de ce chef « chasseur-cueilleur » s'inspire de la nature environnante : tartelette de racines, cardons rôtis aux feuilles sauvages, gnocchis de betterave, salsifis en spaghetti, gâteau de topinambour... De toute évidence, Renaut s'éclate avec le végétal, ses potagers, et la forêt qui l'entoure. « L'identité, la signature d'un cuisinier ; c'est sur les légumes qu'elle s'exprime », résume-t-il. Une vision qui secoue la gastronomie française, trop figée dans son propre passé. « De par son histoire gastronomique », affirme Jean-Luc Fessard, journaliste spécialisé en développement durable et fondateur de l'association Bon pour le climat, *la France a du retard par rapport à d'autres pays, notamment anglo-saxons et scandinaves, qui tendent beaucoup plus vers le végétal et le végétarisme.* »

La démarche est certainement plus franche et engagée au-delà de nos frontières. C'est à Milan que se situe l'unique restaurant végétarien étoilé d'Europe (Joia, de Pietro Leemann) et à Copenhague que sont apparues les premières (et très rares) adresses gastronomiques arborant fièrement une certification bio (Relæet Manfred, de Christian Puglisi). Les cuisiniers à la pointe du légume sont étrangers, à l'instar de l'Israélien Yotam Ottolenghi devenu, avec ses restaurants londoniens quasi-végétariens, le gourou d'une nouvelle génération de mangeurs. Ou du Belge Nicolas Declodet, dont le restaurant Humus Botanical Gastronomy, à Bruxelles, ose afficher un végétarisme intégral. « Mon choix est personnel, je ne veux plus tuer d'animaux », explique ce chef à la barbe hipster. *Mais je préfère ne pas utiliser le terme "végétarien", trop cliché. Je ne cherche pas forcément à faire sain, je défends une cuisine saisonnière goûteuse, qui associe fraîcheur, croustillance et longueur en bouche.* » Declodet marie ses assiettes aux cocktails légumiers de son complice Matthieu Chaumont (fondateur du bar Hortense, à Bruxelles) : chou fumé au beurre blanc infusé à la berce ; poire de terre, gelée de coing, amande et fromage de chèvre ; patate corne de gatte, lait battu, cresson. Autant de créations addictives, croquantes et moelleuses, subtiles et inventives, qui font oublier l'existence et l'intérêt même de tout produit carné. À Paris, les meilleurs bistros sont investis par ces cuisiniers venus d'ailleurs, comme l'Irlandaise Rose Greene (ex-seconde du In De Wulf, en Flandre belge), chez Fulgurances, ou l'Australien Beau Clugston (ex-second du Noma, à Copenhague), au 6 Paul Bert. Férés de techniques culinaires ultrapointues telles que les fermentations végétales (qu'ils élaborent avec l'aide de microbiologistes), ces chefs apportent du sang neuf à la scène culinaire française. « Le défi est de savoir regarder les ingrédients autrement, sans préconception ni hiérarchisation », estime Beau Clugston. *Le légume devient alors un formidable terrain de jeu, excitant et novateur.* »

BIEN SÛR, ILS N'ONT PAS ÉTÉ LES PREMIERS. Au début des années 1980, dans son restaurant de l'Aubrac, Michel Bras lançait un menu « tout légumes » – du jamais-vu –, et créait le Gargouillou, un plat entièrement végétal devenu culte, hymne à la nature et aux saisons. Mais le pari était risqué et le menu légumes fit chou blanc. Abandonné, il n'a été réintroduit que vingt ans plus tard. Alain Ducasse, lui, imaginait dès 1989 le menu « Les Jardins de Provence » au Louis XV, à Monaco, déclinant les primeurs de la région, la salade niçoise, les mijotés végétaux. Christophe Moret, qui travaillait à ses côtés, se souvient : « Valoriser les légumes, les produits et les goûts méditerranéens émanait d'une envie profonde, mais on n'en parlait pas trop. La démarche n'était pas mise en avant. » Sans doute n'était-elle pas assez vendeuse aux yeux des hauts gastronomes, qui ne jureraient que par la chair animale. (Suite page 46) •••



L'Irlandaise Rose Green (ci-contre) « végétalise » Fulgurances, à Paris (1), raddichio betteraves et cassis crème de keffir. Au Suquet, dans l'Aubrac, Michel Bras et son fils Sébastien (8) jouent la carte champêtre (7, macération de fleurs) et ont réintroduit le Gargouillou (9) que la clientèle des années 1980 boudait. « On traite nos légumes comme des viandes », assure Romain Meder (2, 6), du restaurant Alain Ducasse, au Plaza Athénée (3, légumes du jardin de Versailles). À l'Auberge du Vert Mont, dans le Nord, le locavore Florent Ladeyn (4, à droite, avec le maraîcher Dries Delanote) souhaite réagir aux « aberrations économiques et écologiques » (5, tortellinis de betterave, chèvre frais, bouillon).



... (Suite de la page 43) Il faut fouiller loin pour comprendre comment la gastronomie française s'enracine dans la tradition carnivore. « *C'est une culture culinaire héritée des banquets anciens, des rites sacrificiels*, affirme Gilles Fumey, professeur en géographie culturelle des produits alimentaires. *Au Moyen Âge, les pauvres et les ruraux se nourrissaient essentiellement de céréales et de légumes racines, quand les viandes, d'élevage ou gibier, étaient l'apanage des citadins et des seigneurs.* » Brut ou transformé, en charcuterie ou en rôtis, le produit carné représente l'aisance, le pouvoir. De la Renaissance au xx^e siècle, des festins royaux orchestrés par François Vatel (1631-1671) aux extravagants menus d'Auguste Escoffier (1846-1935), en passant par les banquets imaginés par Antonin Carême (1784-1833), rares sont les plats qui ne se centrent pas sur les protéines animales. Le légume est relégué à l'arrière-plan, faisant office de décor ou de garniture. La gastronomie, cette invention française, se construit autour de la viande.

SYNONYME DE LUXE, LA CHAIR ANIMALE EST AUSSI UN MARQUEUR SOCIAL : « *Au sortir de la seconde guerre mondiale, manger de la viande tous les jours, c'est le signe du bien-être retrouvé, du progrès, de la revanche sociale* », analyse le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain. Sans oublier une agriculture qui s'industrialise à grande vitesse, misant gros sur l'élevage et les cultures céréalières aux dépens des cultures maraîchères, et qui influence la consommation d'une société française en pleine croissance. Les aristocrates se ruent à la Tour d'Argent, chez Lapérouse, La Mère Brazier ou à la Maison Pic pour s'empiffrer de viandes rouges, foies gras, volailles, fonds bruns et sauces grasses, tandis que les classes moyennes font du steak-frites leur emblème, ainsi que le dépeint Roland Barthes dans ses *Mythologies* (1957) : « *Comme le vin, le bifteck est, en France, élément de base, nationalisé plus encore que socialisé (...). Il participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire; c'est la nourriture à la fois expéditive et dense; il accomplit le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité, la mythologie et la plasticité de sa consommation.* »

Il faut attendre l'arrivée de la « nouvelle cuisine », au début des années 1970, et les retombées du choc pétrolier, pour que les ripailles protéinées cèdent la place à une cuisine caractérisée par plus de légèreté, d'acidité, de fraîcheur, de verdure. Sous l'impulsion des Guérard, Chapel, Troisgros, Vergé et autre Bocuse, la gastronomie française se met à explorer les sauces simples, les fines herbes, les cuissons courtes, l'inspiration du marché. Mais il faudra du temps pour que la créativité légumière conquière la clientèle des étoilés. Chez Sébastien Bras, fils de Michel, le menu végétal représente désormais entre 15 et 20 % des commandes. Quant à Alain Ducasse, il a officialisé le concept de « naturalité » au Plaza Athénée, à Paris, depuis 2014, avec une carte consacrée aux légumes, céréales et poissons – où la viande ne figure plus (même si, comme on le lui reproche souvent, on en sert toujours à la demande, histoire de ne pas déplaire aux habitués fortunés du palace). Le restaurant ainsi repensé a aussitôt décroché trois macarons Michelin. Pari réussi. « *Moins de viande, moins de gras, moins de sucre, moins de sel* », tel est le mantra moderne de Ducasse, qui n'hésite pas à en faire une « *déclaration politique humaniste* ». Au Plaza, il imagine avec son chef Romain Meder des plats et amuse-bouche anoblissant des ingrédients modestes – pois chiches, lentilles, riz, sardines, radis, endives, courges, algues... Certaines créations, d'apparence simple, comme la cocotte de quinoa, champignons et baies des sous-bois sont étonnantes de « *jutosité* » et de complexité de goûts. « *Dans nos cuisines, la protéine animale devient un accompagnement*, explique Romain Meder. *Mais on traite nos légumes comme des viandes. Ils peuvent être rapidement grillés ou fortement colorés, déglacés au bouillon, rôtis dans la braise ou dans leurs propres parures.* »

Entre animal et végétal, l'heure est à l'inversion des proportions. Il s'agit de donner la part belle au légume, sans se priver du plaisir occasionnel de rôtir un pigeon ou un homard. Exemple : la Carte blanche du Septime, un soir d'automne, enchaîne velouté de racines de persil, céleri-rave et algues, chou-fleur et seiche, épinard-huîtres et émulsion à la tomme, sucrine grillée et filet de chevreuil, dessert champignons-poivre-livèche... Soit un menu à 80 % végétal, où les protéines animales sont surtout des faire-valoir. Des choix qui émanent d'une quête gustative, mais aussi d'une prise de conscience environnementale. « *L'enjeu, aujourd'hui, est de se donner des contraintes vertueuses*, affirment Bertrand Grébaut et son associé Théo Pourriat. *Des contraintes qui génèrent la créativité, tout en allant dans le bon sens écologique : le bilan carbone d'un kilo de carottes est tout de même dix fois inférieur à celui d'un kilo de bœuf... C'est de notre responsabilité de tenir compte de cela dans notre cuisine.* »

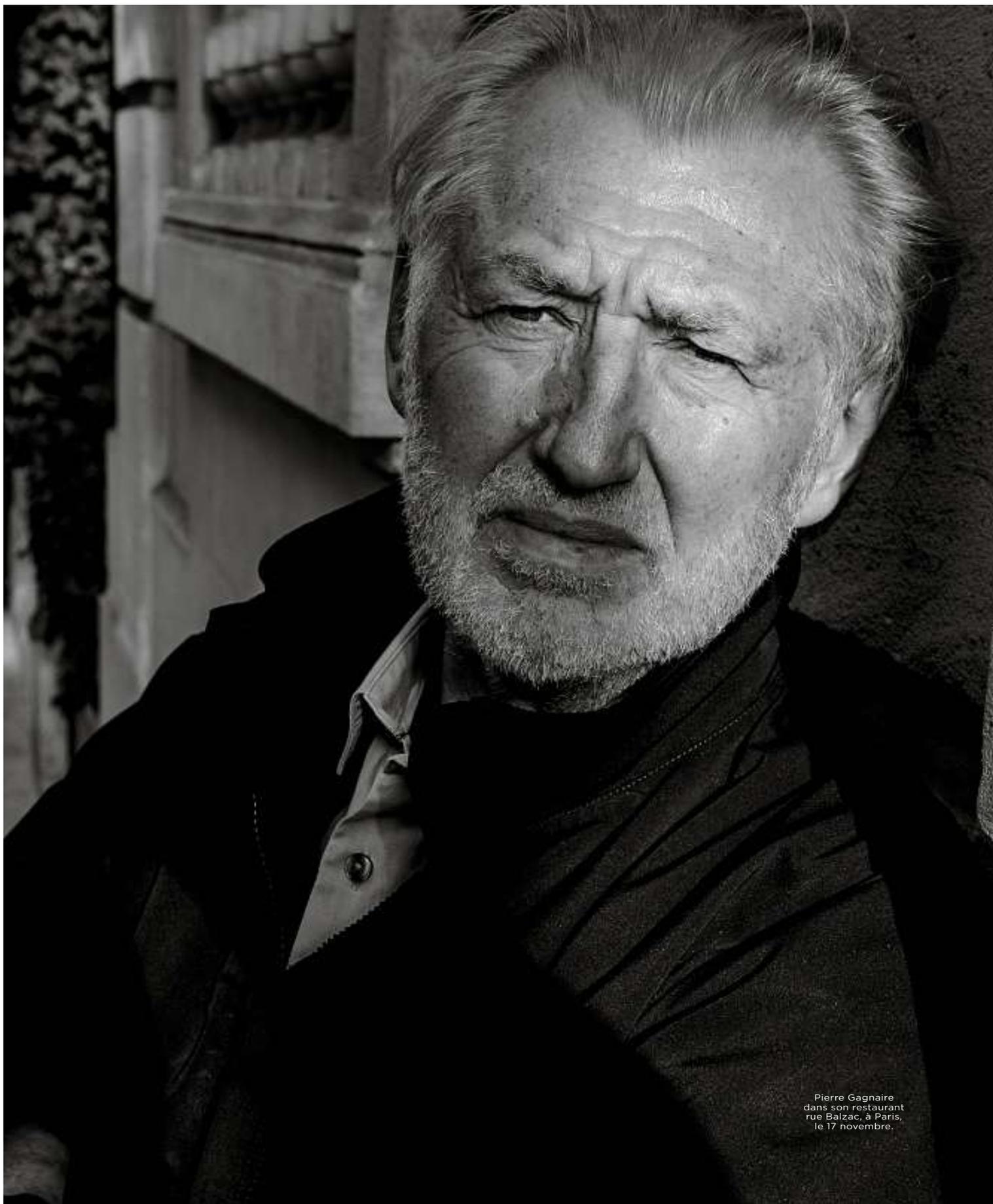
Plus vertueuse, cette gastronomie est aussi moins coûteuse. Car si le légume requiert plus de réflexion, mais aussi plus de main-d'œuvre (triage, lavage, épluchage, découpe, cuissons), il restera toujours moins cher qu'un morceau de viande, à proportion, qualité, et valeur nutritive équivalentes. Pour les jeunes chefs qui souhaitent proposer des menus à la fois raffinés et abordables, l'équation coule de source : « *Si l'on veut faire un menu en 7 plats à 50 euros, il est impossible de servir de la protéine animale à chaque envoi*, explique le chef Florent Ladeyn. *Il faut arrêter les aberrations économiques et écologiques, et valoriser ce qui est bon pour la planète comme pour les gens.* » Dans son Auberge du Vert Mont, à Boeschepe (Nord), Ladeyn concocte des menus où éthique et créativité vont de pair. Plus radical encore que René Redzepi, le parrain danois du « kilomètre zéro », Ladeyn n'utilise que des produits ultralocaux, bannissant jusqu'au poivre et au chocolat, qu'il remplace, respectivement, par du raifort déshydraté et du panais torréfié monté en ganache. Comme beaucoup de ses condisciples, il travaille en direct avec des agriculteurs, cueilleurs, producteurs maraîchers en bio, eux-mêmes ultracreatifs, qui le stimulent et le guident à

Entre animal et végétal, l'heure est à l'inversion des proportions. Il s'agit de donner la part belle au légume, sans se priver du plaisir occasionnel de rôtir un pigeon ou un homard.

travers les saisons et les variétés de plantes. Le résultat est une cuisine jubilatoire, pleine de gourmandise, de surprises, d'humilité et de bon sens : « *Travailler de bons légumes, cultivés sans produits chimiques, cela coûte certes un peu plus cher au départ, mais c'est bien plus rentable*, poursuit Ladeyn. *On utilise tout : peaux, racines, fanes; les textures sont moins aqueuses, les goûts plus puissants et plus intéressants. Pour nous, c'est tout bénéf'!* » La gastronomie moderne a tout à gagner à rendre les légumes vraiment délicieux, de sorte que même les consommateurs les plus carnassiers oublient que ce qu'ils mangent, ce sont des fruits, des feuilles, des tiges et des racines. Et qu'ils s'en régalaient et en redemandent. L'avenir de notre alimentation – et de notre civilisation – pourrait bien passer par là. ☺

Au Septime, à Paris, Bertrand Grébaut, propose un menu à 80% végétal, où les protéines animales sont reléguées au rang de faire-valoir (ici, légumes pourpres au vinaigre de Xérès, jaune d'œuf fumé).





Pierre Gagnaire
dans son restaurant
rue Balzac, à Paris,
le 17 novembre.

Le phénix des fourneaux. Il est l'incarnation même de la réussite. Un chef triplement étoilé, couronné meilleur cuisinier du monde par ses pairs en 2015. Et une "marque" qui ne cesse de s'étendre sur la planète gastronomie, avec 13 restaurants, la plupart auréolés de macarons. Ce succès éclatant ferait presque oublier qu'il y a vingt ans, Pierre Gagnaire était au fond du gouffre après la liquidation de son établissement de Saint-Étienne. L'homme aurait pu sombrer. Paris lui a permis de renaître de ses cendres. Et sa cuisine virtuose, faite d'émotion et d'improvisation plus que de technique, y a trouvé son public.

PAR MICHEL GUERRIN — PHOTOS CHARLIE DE KEERSMAECKER

LE 12 MAI 1996, PIERRE GAGNAIRE MEURT. PIRE QUE ÇA, IL FAIT FAILLITE. Son restaurant 3-étoiles est une institution à Saint-Étienne, en France, et même plus loin dans le monde, mais il ferme. Trop de dettes. La veille, son confrère Alain Passard est venu dîner chez lui pour fêter sa troisième étoile au Michelin. Il n'imaginait pas aller ailleurs, même si Gagnaire l'avait prévenu qu'il n'allait pas fort. Il faut imaginer la scène. Deux monstres sacrés, l'un qui rayonne, l'autre qui plonge. Cela fait un bail que chaque soir, après avoir enchanté les convives, Gagnaire se demande comment, le lendemain, il va pouvoir payer la quarantaine de salariés. Alors quand il lâche, il ne le fait pas à moitié. C'est une faillite personnelle, pas de celles dont un Donald Trump se vante pour rebondir. On lui prend tout, jusqu'à ses œuvres d'art, pour régler les fournisseurs. Il n'a plus de quoi se loger. Longtemps il vivra avec 600 euros par mois. Pas une seconde il ne sait ce qu'il va devenir. Il n'a qu'un mot pour résumer ce qu'il ressent. « *Humiliation.* » Six mois plus tard, le 23 novembre 1996 exactement, Pierre Gagnaire renaît à Paris, près de la place de l'Étoile. Il ouvre un restaurant flamboyant au 6 rue Balzac. Il se souvient peu du menu – il le change si souvent –, il cite des gnocchis de veau au vieux cantal, de la cigale de mer, du tendron de veau au macis. Il se souvient surtout qu'il donnait des cours de cuisine en Californie quelques jours auparavant et, qu'à son retour, alors qu'il attendait le client dans le restaurant, le téléphone a sonné. Et a sonné à nouveau. Et encore, et encore... « *J'ai compris que c'était gagné.* » L'année suivante, le Guide Michelin lui attribue deux

étoiles d'un coup. La troisième, celle qui accompagne son coffre de canard mi-sauvage, bourré de citron vert et frotté de piment berrichon, rôti au four passe-crassane et petits pâtisseries grillés, arrive dès 1998. « *Je suis le seul à avoir rebondi comme ça, c'est une belle aventure, non ?* » Une belle aventure, oui, dont il vient de fêter le vingtième anniversaire. Durant les fameux six mois qui suivent la faillite de Saint-Étienne, Pierre Gagnaire fait bien plus que penser à un nouveau restaurant. Il se pose, change un peu sa cuisine, beaucoup son fonctionnement. « *Cette faillite fut une chance* », confie-t-il aujourd'hui. Car il y a vingt ans, le Stéphanois a fait bien plus que renaître. Il a posé les bases d'une marque qui ne cesse de s'étendre sur la planète cuisine. À 66 ans, son nom s'affiche aujourd'hui sur 13 restaurants dans le monde qui totalisent quinze étoiles au Michelin. Il est à Londres, Hongkong, Séoul, Dubaï, Courchevel, Las Vegas, Tokyo, Berlin, Danang, Gordes. À Bordeaux depuis quelques mois. Il a été élu en 2015 meilleur cuisinier du monde par ses pairs. Comment un homme qui ne s'en sort pas à Saint-Étienne se retrouve vingt ans plus tard roi du monde ? La clé est cachée dans le parcours de cet enfant né dans un village de la Loire. Qui commence par une fuite en avant talentueuse et suicidaire. C'est son père qui le programme pour être cuisinier. Car il l'est également. Et pas à moitié. Une étoile Michelin pour Le Clos fleuri, à Saint-Priest-en-Jarez, dans la banlieue de Saint-Étienne. Un bel endroit avec jardin, qui fait les mariages et les communions. Programmer le fils, c'est l'envoyer, contre son gré, en formation à l'âge de 14 ans. Il part en stage en pâtisserie puis chez Paul Bocuse. « *Je me suis retrouvé en prison* », dira-t-il. Dans son bureau, il a affiché sa première fiche de paie, 20 francs, en tant qu'apprenti dans un restaurant de Lyon. Il en rigole : « *La patronne, la salope, elle m'a volé.* »

Quand Pierre Gagnaire reprend Le Clos fleuri, en 1976, ce n'est pas non plus la joie. Son père n'est pas loin. Et insulte son fils quand il prend une journée de repos. « *Mon père, je l'ai mis de côté.* » Celui-ci cuisine classique, offre tous les jours un délicieux jambon demi-sel, Pierre fera le contraire. « *J'avais une obsession. Ne pas passer pour un copieur, genre le roi du sorbet de lotte.* » Il est habité par une sorte d'impulsion depuis qu'il est gamin : laisser courir ses émotions, improviser, se mettre en danger, faire des erreurs, ne pas être dans la technique pure. De toute façon, il n'est pas un bon technicien de la cuisine. Il n'est pas Meilleur Ouvrier de France. « *Le cuisinier qui fait découper devant le client sa volaille parfaitement cuite à la broche, ça m'emmerde.* »

D'EMBLÉE, IL DÉSTRUCTURE UN PLAT EN QUATRE OU CINQ DÉCLINAISONS, affectionne le jeu entre l'harmonie et la dissonance des ingrédients et des couleurs, privilégie le geste esthétique dans une sorte d'acte léger. En musique, sa cuisine serait du Charlie Parker. En peinture, du Cy Twombly. C'est plutôt désordonné, très visuel, au point qu'il goûte rarement ses créations. Il cache ses lacunes par des audaces. Il abuse de l'aigre-doux : « *Ça me permet de cacher mes incertitudes.* » C'est par le regard de l'autre qu'il comprend qu'il est différent. « *Pierre, on parle de toi, dans Lyon Poche.* » Un proche lui tend un article signé Jean-François Abert. Nous sommes au printemps 1977. Le chroniqueur à la plume littéraire décrit une pochette de saint-pierre aux poivrons doux. Il écrit : « *Un luxe de fragrances, des goûts déliés, subtils, sans prégnance excessive, qui exprimaient un art véritable. En regardant au plus profond de la pochette, on devinait l'avenir de Pierre Gagnaire. On lisait la tendresse du cuisinier dans ses poivrons.* » Quarante ans plus tard, Gagnaire reste profondément marqué par cet article. « *Abert a ...*

... *mis en mots ce que je voulais raconter avec ce plat. C'est si important, les mots...* » Il insiste sur le fait qu'Abert est un homme de culture. Cette culture qu'il n'a pas encore, et qui peut faire sortir le cuisinier des cuisines pour le faire tutoyer le statut de créateur. Cet article est plus important que sa première étoile au Michelin, qu'il obtient la même année, 1977, alors qu'il n'a que 26 ans. Plus important, car il a besoin du regard de l'autre pour ouvrir les yeux.

Il a aussi besoin d'un restaurant à lui. C'est chose faite en 1981, quand il quitte Le Clos fleuri, sans drame familial, pour ouvrir un établissement au centre de Saint-Étienne, au 3 rue Georges Teissier. C'est là qu'il se crée une réputation, jusqu'au Japon. Le premier macaron tombe en 1982, le deuxième en 1986. Ses plats-phares sont des tempura de langoustines, des saint-jacques au lait de réglisse, des ormeaux à la couenne de porc, une étuvée d'huîtres au piment doux. Abert, toujours lui, écrit que Gagnaire a « *inversé les données de la cuisine traditionnelle* ». L'intéressé commente par une pirouette : « *J'ai dépoussiéré la pâtisserie.* » Il veut dire qu'il fait partie, avec ses amis Roellinger, Bras et Passard, d'une génération qui prend alors le pouvoir, avec quelques principes, dont celui-ci : la pâtisserie, c'est aussi de la cuisine.

S A CUISINE, SURTOUT, S'APPARENTE À CES PERFORMANCES ARTISTIQUES DES ANNÉES 1960, entre précision et improvisation. « *Je vais voir les gens à table et leur dis : "Oubliez la carte, laissez-moi faire, je vais faire ça", et puis, le temps que je regagne ma cuisine, j'ai oublié ce que je leur avais dit, alors je prépare autre chose.* » Patrick Gerbaud est sommelier chez Gagnaire pendant treize ans à Saint-Étienne. Il est encore dans sa ville, où il possède une belle cave à vins. « *J'en ai vu des cuisiniers, mais une telle remise en question, chaque jour, chaque soir, jamais ! C'était juste dingue. Gagnaire pouvait changer un plat à la dernière seconde, ajouter un ingrédient, ou même annoncer : "On refait tout" avant que l'assiette ne parte en salle. Il avait un tel sens de la recherche... C'est un vrai cuisinier, pas comme tant d'autres !* »

Pour cela, il lui faut un établissement à la hauteur de sa folie narcissique. Il achète alors, pour 200 000 francs, un hôtel particulier Art déco, rue de la Richelandière, et engloutit plus de 10 millions de francs pour le rénover. « *Beaucoup trop d'argent* », dit-il aujourd'hui. Son palais ouvre en 1992 et obtient la consécration l'année suivante : 3-étoiles Michelin, 19,5/20 au Gault et Millau, élu « chef de l'année ». Mais le décalage devient de plus en plus vertigineux entre les louanges et la réalité chiffrée du restaurant.

Pas assez de clients. Le soir, c'est souvent plein, mais au déjeuner non. Et les jours creux s'accumulent au cœur de l'hiver et de l'été. Les faits sont cruels : la bourgeoisie et le monde des affaires le boudent. Sans doute la ville est-elle trop petite pour une cuisine trop grande. C'est aussi une ville qui souffre économiquement, depuis la fermeture de Manufrance, à la fin des années 1970. Et c'est également sa faute, lui qui croit que le talent suffit : « *Je n'ai pas fait assez de lobbying, je n'allais pas au match de foot, je n'étais pas membre du Rotary, pas franc-maçon. Alors, cette clientèle de notables, je ne l'ai pas eue.* » Gagnaire a fait l'erreur de s'installer au centre d'une cité qui n'a rien de touristique, sans chambre pour loger le client venu de loin, ni hôtel de luxe à proximité. Il confie au *New York Times* en 2009 : « *J'ai perdu tout en un jour, tout ce que j'avais travaillé et construit. Mais j'aurais perdu mon âme si j'y étais resté et si je m'étais adapté au goût de la bourgeoisie.* »

La rédemption viendra d'un cercle de proches. C'est en Corse que ça se joue, en juin 1996. Pierre et Chantal Gagnaire se ressourcent chez des amis, à Porto-Vecchio. Leur voisin est Toussaint Canarelli, le propriétaire de l'hôtel de luxe Cala Rossa. Grâce à ce dernier, il rencontre le directeur de l'Hôtel Balzac, à Paris, qui lui propose de reprendre Bice, le restaurant de l'hôtel qu'il rebaptise. Le lieu est grand, il lui plaît, il va l'aménager – et, en vingt ans, ne voudra jamais déménager. Sur-tout, l'hôtel lui fait un loyer fort avantageux de locataire-gérant. « *Ce qui change tout, c'est le fait de ne pas être terrorisé par les fins de mois.* » Toujours au Grand Hôtel de Cala Rossa, il rencontre par hasard Jacques Fournier, le cofondateur du groupe Carrefour, qu'il revoit à l'Hôtel George-V : « *Vous en êtes où Pierre ? Vous méritez d'être aidé.* » Jacques Fournier lui prête un peu d'argent, pour ses premiers achats, et se portera caution afin que Gagnaire puisse se loger. Enfin, le grand cuisinier d'Annecy, Marc Veyrat, lui vend quelques



bonnes bouteilles pour ouvrir Le Balzac. « *Pierrot, tu paieras quand tu pourras.* » Gagnaire a aussi pris du recul. À Saint-Étienne, il sortait de chaque service comme un chanteur après un concert de trois heures. « *Je transpirais comme un dingue.* » Ceux qui ont vu ça en gardent des souvenirs admiratifs et effrayés. « *Depuis que je suis à Paris, j'ai élaboré un système qui m'évite de devenir fou* », dit-il aujourd'hui. Il nous fait remarquer qu'il y a trente ans il aurait été dérangé dix fois durant notre entretien – là, une seule fois.

Il s'est aussi construit une famille de travail. Quand il rouvre à Paris, les quinze personnes qui l'entourent le suivent de Saint-Étienne, y compris Bob, le plongeur. « *Ils ont tous attendu que je trouve une solution et ont changé de vie pour moi* », dit-il, pas peu fier. Michel Nave, qui supervise tous ses restaurants, est à ses côtés depuis trente-trois ans. Près de vingt ans pour Thierry Méchinaud, qui dirige les cuisines du Balzac. Vingt-trois pour Véronique Dupont, son assistante de toujours. Un employé passe en revue la salle de restaurant : « *Lui est là depuis seize ans, lui quinze, lui quatorze.* » Cette famille est le moteur du fonctionnement économique qu'il s'est créé. Il y a le restaurant rue Balzac, son socle, dont il est le gérant, et le Gaya, toujours à Paris, ouvert en 2004, rive gauche cette fois, dont il est copropriétaire à 50 %. Sinon, tous les autres restaurants, de Gordes à Las Vegas, appartiennent à des investisseurs qui sont venus chercher Gagnaire pour en faire leur consultant. Son rôle : donner son nom, sa marque, élaborer la carte et constituer l'équipe. Contre une rémunération à l'année. « *Je suis comme un directeur artistique.* » Ses associés sont des personnalités trempées : l'entrepreneur Stéphane Courbit à Courchevel et à Gordes, l'industriel du vin Bernard Magrez à Bordeaux, les hommes d'affaires Dominique Desseigne pour les Fouquet's, Michel Seydoux au Gaya, Mourad Mazouz à Londres. « *Ce ne sont pas des mecs faciles, pas des philanthropes, mais pas des cash machines non plus ; je vous assure, ce sont des gens biens.* » Cuisine-t-il encore ? « *Bien sûr ! Faire une sauce qui va prendre une heure ou trois jours, non. Mais je contrôle tout.* »

Y a-t-il tout de même un risque de banalisation du nom Gagnaire ? Il ne le nie pas, mais le justifie par sa faillite. Il dit surtout qu'on ne fait pas d'argent dans son métier. « *On vit comme des seigneurs mais on n'en vit pas.* » Il y a 40 couverts pour 45 salariés dans le restaurant de la rue Balzac où il fait « *un peu d'argent, paie bien les gens* ». Il y a quelques jours, le menu du déjeuner est passé à 90 euros au lieu de 85, une petite révolution.

Dans toutes les villes où son nom est à l'affiche, Gagnaire cherche dans le menu à faire un lien avec la culture locale. « *À Paris non, c'est juste moi à poil. J'aime la ville mondialisée. J'aime cette idée de Jim Harrison que votre maison, c'est votre corps.* »

De Saint-Étienne à Paris, il répète d'ailleurs que sa cuisine n'a pas vraiment changé. Et puis il corrige : « *Elle est plus goûteuse, moins compliquée, plus aboutie.* » La carte est plus serrée. Chaque plat porte un titre : tourteau, bar, turbot, agneau... Au moins, on sait ce que l'on va manger, avant que ce mot ne soit décliné en cinq ou six plats, en un roman aventureux. Et là, Gagnaire n'a pas changé. Ce ne sont pas des plats mais des idées à partir de produits qu'il marie. Il reste peu dans la

il ne peut s'empêcher de la travailler tant il aime le goût et la couleur. La réglisse aussi. Et surtout l'amertume, si difficile à maîtriser, mais fil rouge de sa cuisine, tant elle ouvre les goûts et les opinions. Il commente : « *J'ai lu quelque part que, lorsqu'on aime trop l'amertume, c'est qu'on a eu des problèmes avec l'enfance.* »

C'est sûr que si cet homme qui roule à moto faisait une pause pour écrire des recettes, sa vie serait plus simple. Mais, jusqu'au bout, il

Y a-t-il un risque de banalisation du nom Gagnaire ? Il ne le nie pas, mais le justifie par sa faillite. Il dit surtout qu'on ne fait pas d'argent dans son métier. “On vit comme des seigneurs mais on n'en vit pas.”

recette et toujours dans l'émotion à partir de goûts, de textures, de couleurs. Il a des audaces et des « *plantades* », mais, au moins, on ne s'ennuie pas. Certains lui reprochent encore d'en faire trop, avec moult ingrédients, au point de perdre le convive. Un client s'interroge encore : « *J'y étais il y a deux mois. Je n'ai rien compris à ce que j'ai mangé.* » Réponse du chef : « *On me le dit moins qu'auparavant. Mais je comprends qu'on n'aime pas ma cuisine.* » Ajoutons qu'on va moins chez Gagnaire pour dîner que pour vivre une expérience globale. Lui-même a cette formule qui peut dérouter : « *Un repas ne se définit pas seulement par la qualité de ce que l'on mange.* » Du reste, il est moins déstabilisé par le convive mitigé que par le client déçu par une soirée trop rodée. Cela lui est arrivé récemment. Alors, Gagnaire en a parlé à toute l'équipe : « *Notre proposition manquait d'amour.* »

L'autre élément perturbateur, et intangible, est qu'il change tout le temps sa carte. Il y a plein de plats qui reviennent, mais transformés en échos de l'original. « *J'ai vu des plats modifiés quinze fois en quinze jours* », s'amuse Hervé Parmentier, le directeur de salle du restaurant rue Balzac. D'autres se font oublier, et les revoilà – par exemple son fameux soufflé au chocolat, si facile à faire d'après lui. Un copain lui a dit aussi : « *Tu m'emmerdes avec ta betterave rouge.* » Mais

sera en réaction au père. Donc il bouge, il bouge. Le seul lieu où il se pose est son bureau, à deux pas du restaurant de la rue Balzac. C'est là, dans un placard, qu'il a rangé des cahiers contenant tous ses menus depuis les débuts. Parfois, il les regarde. Il adore aussi travailler dans des salles de restaurant vides. Prendre une feuille de papier, un crayon et une gomme. Et là, il invente. Mais l'essentiel se jouera au moment d'expérimenter. C'est un peu comme les goûts culturels qu'il s'est forgés. S'il aime Soulages, Rauschenberg, Pollock, Rothko, Twombly, ce n'est pas un hasard : ces noms forment un ensemble cohérent avec sa cuisine, qui renvoie elle aussi à une abstraction lyrique.

La culture, c'est le moyen pour lui de verbaliser ses émotions. Gagnaire est grand, massif, il a une belle gueule, le cheveu blond devenu blanc, comme la barbe. Bref, l'allure en impose, mais dès qu'il parle, l'émotivité est telle qu'elle devient gênante. Sur une vidéo récente, alors qu'il était de passage à Saint-Étienne, on voit son visage s'embuer et sa voix se casser. Gagnaire ne retournera pas à Saint-Étienne. Il en a juste gardé l'accent, plus prononcé quand il s'emballe. Le restaurant de son père a fermé fin 2012. Celui de la rue Teissier est devenu une halle de fruits et légumes. L'hôtel particulier est à l'abandon. Bref, il se méfie du mot « bonheur ». « *Je préfère le mot "bien-être".* » ☺



#healthy, la mode du manger beau.

Sur les réseaux sociaux, ils sont des milliers chaque jour à poster ce qu'ils mangent. Mais chez les adeptes du #healthy, la mise en scène de soi répond à des critères très précis. Tons pastel, produits colorés, matières naturelles... Le manger sain se doit avant tout d'être joli. Et tant pis si les tomates se dégustent en plein hiver et la consommation frénétique d'avocats menace l'équilibre écologique d'un pays.

PAR ZINEB DRYEF — ILLUSTRATION JAVIER JAÉN

AVOCATS, GRAINES DE COURGES ET DE TOURNESOL, FRUITS ET LÉGUMES CRUS, NOIX ET RAISINS SECS, céréales complètes, miel non pasteurisé... Longtemps, l'écrivain J.D. Salinger est passé pour un maniaque à cause de son régime alimentaire excluant lactose, gluten et protéines animales, qu'on n'appelait pas encore *healthy* ou *eat clean*. Aujourd'hui, le mode de vie de l'auteur de *L'Attrape-Cœurs* passerait pour confondant de banalité : il est sensiblement le même que celui des blogueuses food. Mais à la différence du romancier connu pour avoir vécu en reclus, rien de ce qu'elles avalent n'échappe à leurs smartphones. Sur Instagram, près de 85 millions de clichés tagués #healthy, un peu moins sous le mot-clé #green, déclinent à l'infini tartines d'avocats (ou de patates douces), aubergines parsemées de graines de grenade, porridges crémeux aux flocons d'avoine et aux fruits rouges, puddings de chia à la noix de coco, bols de riz complet aux légumineuses, jus d'herbes, de fruits et de légumes.

En France, des milliers de blogs, comptes Instagram et Youtube, sont consacrés à cette nouvelle forme d'ascétisme alimentaire. « *Je n'aurais jamais imaginé en arriver là* », s'étonne encore Juliette Blondel, alias @Healthy_Juliette sur Instagram. L'étudiante a ouvert son compte il y a trois ans « *pour apprendre à bien manger* ». Elle puise alors son inspiration auprès des prêtresses du vivre sain, les anciens mannequins Tara Stiles devenue prof de yoga, et Ella Woodward, dont le livre de cuisine *Deliciously Ella* se vend à des millions d'exemplaires partout dans le monde. Juliette, qui a troqué « *les pâtes et les cordons bleus* » contre des baskets de running et des légumes, partage à son tour ses recettes sur son blog. Elle ne s'interdit pas les écarts, mais elle ne les documente pas. « *Ça ne sert à rien de partager mon burger avec mes abonnés. Je leur montre comment manger sainement.* » Et ça marche : plus de 96 000 personnes la suivent.

L'un des ressorts de ce succès est à chercher dans ce que le sociologue Dominique Cardon nomme « *l'identité potentielle* », l'image de soi que l'on voudrait atteindre. Ici, celle d'une personne saine, heureuse et responsable. Qui prend soin de son corps, de son esprit et de la planète. La philosophe Corine Pelluchon y voit une façon de se réapproprier son existence. « *Il ne s'agit pas uniquement de se montrer, mais de partager ses connaissances sur l'alimentation et d'attester de quelles valeurs on se porte garant.* » Elle-même végétarienne depuis quinze ans et végan depuis deux ans, elle se souvient de ses propres difficultés à l'époque où elle a changé de régime alimentaire : « *Les réseaux sociaux font le travail que les médecins ne font pas ; quand vous dites "je deviens végétarienne", ils vous répondent que vous allez avoir des carences.* » De fait, tout en précisant qu'elles ne peuvent se substituer à des médecins, les vedettes de l'alimentation *healthy* s'improvisent nutritionnistes et recommandent de supprimer tous les produits transformés, d'écarter le gluten, le sucre, les produits laitiers, certains féculents et, généralement, d'éviter toute protéine animale.

LES PHOTOS LES PLUS PARTAGÉES, LES PLUS « LIKÉES », reprennent les mêmes codes : une photographie *flat lay* – prise d'en haut et à plat – sur un arrière-plan naturel (ardoise, bois, marbre) qui emprunte à une palette de couleurs pâles (blanc, lilas, rose, vert d'eau). Les produits aux couleurs éclatantes sont disposés le plus souvent dans de jolis bols qu'il convient d'appeler « bowls », comme dans açai bowl (un smoothie aux baies amazoniennes), Buddha bowl (légumes, céréales et légumineuses), poke bowl (poisson cru à la hawaïenne) et cake bowl (gâteau moulu dans un bol). Certains aliments se prêtent plus à la séance photo que d'autres. Alors que trois fruits rouges suffisent à élever une bouillie d'avoine au rang de plat désirable, difficile de sublimer une fondue de poireaux (tapez #fonduedepoireaux sur Instagram...). Manger *healthy* ne consiste donc pas seulement à manger sain, il s'agit aussi de manger beau. Au risque du paradoxe, comme consommer des fruits rouges et des tomates hiver comme été. L'avocat, superstar des...

... adeptes de la *healthy food*, s'affiche à toutes les saisons. Plus de cinq millions de clichés postés sur Instagram et déjà, les conséquences de sa consommation de masse menacent l'équilibre écologique de certaines régions d'Afrique du Sud. Quant au succès du quinoa dans les pays riches, il provoque sa culture intensive au Pérou où on le fait pousser à basse altitude et à grands renforts de pesticides. Des conséquences qui agacent celles qui plaident depuis des années pour une alimentation diversifiée. Claire Chapoutot, auteure du très lu *Clea Cuisine*, l'un des premiers blogs français de cuisine végétale gourmande, n'a pas de compte Instagram, mais plus de 40 000 abonnés la suivent sur Facebook. Si elle porte un regard bienveillant sur cette tendance – « *après tout, des régimes alimentaires encore marginaux il y a quelques années se démocratisent* » –, cette végétarienne depuis plus de vingt ans (« *je passais pour quelqu'un de bizarre* »)

Clichés de bols de granola aux fruits pour les uns, tartines de légumes taguées #eatclean pour les autres... Même les géants de l'industrie s'adaptent aux exigences du "healthy".

regrette les modes et les injonctions à consommer uniquement tel ou tel produit. « *Je n'aime pas le mot sain. Je préfère parler d'alimentation équilibrée et surtout diversifiée. Là, tout le monde mange la même chose, le même smoothie, le même avocat. Ce n'est pas très créatif. Je trouvais plus réjouissante la vague des blogs culinaires de 2006 et 2007. Les blogueuses montraient vraiment ce qui se passait dans leurs cuisines.* »

La vague #healthy 2016 a son pendant business. En utilisatrices avisées d'un réseau dont elles maîtrisent parfaitement les codes, les « influenceuses » savent combien leurs lecteurs se méfient de la publicité déguisée. Les marques l'ont bien compris, qui ne se contentent plus de les inonder de cadeaux mais leur proposent désormais de raconter des histoires. Puisque les clients veulent savoir ce qu'ils mangent, les agences de communication suggèrent d'inviter les « influenceurs » dans les ateliers, d'organiser des rencontres avec les artisans et les paysans. « *Ça permet de mettre la marque en valeur et de raconter une histoire, estime Séverine Bourlet de l'agence de communication visuelle Wopawap. Et les blogueurs sont satisfaits d'avoir un beau contenu à publier pour leur communauté.* »

La Lyonnaise Jessica Rolland vient tout juste de créer Someday, une agence de communication spécialisée dans le créneau du bon et du sain. Son travail : « *Faire passer les marques du naturel et de l'artisanal au healthy* », c'est-à-dire les dépoussiérer en leur faisant adopter les codes esthétiques de la génération Instagram. « *L'enjeu, c'est de rendre fun des produits qui a priori ne le sont pas. Des tisanes, sans les jolis*

packagings, les jolis noms, les couleurs... ça reste des tisanes. Et c'est vieillot. » La blogueuse mode Caroline Receveur, très courtisée pour ses 1,9 million d'abonnés, a lancé avec succès sa propre marque de thé détox, Wandertea. Sa connaissance pointue du réseau social lui a permis de faire un sans-faute. Avec ses étuis fleuris et ses bouteilles en verre et en bois, Wandertea cartonne : plus de 100 000 abonnés suivent le compte Instagram que la starlette consacre à ses tasses d'eau chaude. Chez Nubio, qui élabore des jus de fruits et de légumes haut de gamme, la fondatrice de la marque, Claire Nouy, reconnaît : « *Même si on ne conçoit pas les bouteilles pour Instagram, bien sûr on y pense. On a par exemple remarqué que le lait d'amande et de cajou Nubio avait eu beaucoup de succès sur l'application. Parce que les lettres noires ressortent bien sur fond blanc. Sur les autres jus, les lettres sont blanches...* »

LES GÉANTS DE L'INDUSTRIE S'ADAPTENT AUX EXIGENCES du *healthy*. Monoprix poste des clichés de bols de granola aux fruits frais et Lidl des GIF de jolies tartines de légumes crus taguées #eatclean. Même les brioches Pasquier (au beurre !) tentent de se frayer une place dans ce marché prometteur. Un compte Instagram inauguré cet automne et des shootings réalisés par des « influenceuses » présentent les produits cultes de la marque dans un environnement épuré qui rappelle les assiettes de celles qui font attention à ce qu'elles mangent. « *Communiquer sur Instagram permet de récolter l'adhésion assez vite*, explique encore Jessica Rolland. *Les personnes qui adoptent un mode de vie healthy seront plus attentives à la recommandation qu'à la publicité classique.* » Les collaborations rémunérées peuvent aller de 100 euros la photo à plus de 5 000 euros lorsque le compte dépasse le million d'abonnés. Les jeunes femmes qui affichent des pertes de poids spectaculaires après avoir adopté un mode de vie sain font partie des plus suivies. Adeptes de fitness et de jus de fruits, elles multiplient les clichés de leurs corps sculptés et de leurs mines réjouies comme pour attester l'efficacité de leur méthode. Sur leurs comptes, les produits mis en valeur rappellent les bonnes vieilles ficelles pour maigrir : des substituts de repas présentés dans des berlingots aux couleurs acidulées, des jus de légumes détox, des thés et autres poudres magiques « pour retrouver la forme ». Mais le mot « régime » est proscrit, il n'est question que de « rééquilibrage alimentaire ». « *Il y a un effet d'engouement pour le manger mieux que je ne peux qu'encourager* », juge France Rigal. À 27 ans, la jeune femme devenue coach en nutrition depuis qu'elle a perdu 30 kg – une aventure racontée sur les réseaux sociaux – compte près de 100 000 abonnés sur Instagram. Il lui arrive, entre deux recettes, de partager des photos de son corps avant et après sa perte de poids : « *L'idée est davantage de créer plus l'émulation que la compétition, mais il y a bien un effet pervers. Certaines culpabilisent ou paniquent, elles ne savent plus comment se nourrir. D'autres en font trop. Poser avec son jus d'herbes, en maillot de bain et en cambrant les fesses, ce n'est plus de l'alimentation saine.* »

« *Le présupposé du rééquilibrage alimentaire, c'est qu'on a perdu la connaissance de ce qu'est un repas équilibré. Il y a l'idée de restaurer quelque chose* », analyse Stéphane Hugon, chercheur au Centre d'étude sur l'actuel et le quotidien à la Sorbonne. Lui perçoit dans cette tendance un élément plus profond. De l'ordre de la nostalgie communautaire. « *Manger, ce n'est pas brouter dans son coin, c'est un partage.* » Partager les photos du plat que l'on a préparé, soigné, cherché à rendre beau et bon, même si cela donne lieu à des excès, serait le signe d'un désir de collectif et de renforcement du lien social. Comme à l'époque où le repas était encore un rituel immuable. ☺



Le style de cuisine de Damon Baehrel ?
La « récolte originelle », comme l'a baptisé
son épouse, à base de produits cultivés
dans son jardin ou glanés dans la forêt.



La légende du chef des bois.

Dix ans : c'est le temps qu'il faudrait pour espérer un jour déguster la cuisine sylvestre de l'Américain Damon Baehrel. L'attente a contribué à faire de ce chef, qui prétend travailler en autarcie au milieu de la forêt, un phénomène médiatique. Réalité ou chimère ? La visite de son domaine, dans l'État de New York, laisse sceptique.

PAR MAXIME ROBIN — PHOTOS GRANT CORNETT

U

NE FOIS QUITTÉ ALBANY, CAPITALE DE L'ÉTAT DE NEW YORK, LE TÉLÉPHONE PASSE MAL. L'autoradio crachote un bulletin d'informations : Donald Trump est élu président des États-Unis, il pleuvra toute la journée. Nous sommes le mercredi 9 novembre. Les amples forêts des Catskills terminent de roussir. Au bout de la route du village de Coxsackie, dans les bois du lieu-dit Earlton, alors que les maisons se

font rares, se profile un fantôme de gastronome : le restaurant de Damon Baehrel, ou plutôt la cave de sa maison. On dit sa cuisine primitive et raffinée. Ce lointain cousin d'Amérique de Michel Bras la réaliserait en totale autosuffisance, seul, « sans aide du monde extérieur », avec les produits de son jardin et de la forêt jouxtant son domaine. Baehrel est à la fois chef cuisinier, plongeur, balayeur, plombier, cueilleur et cultivateur.

Rares sont les élus à goûter ses créations, et la rareté se paie. En cash. 400 dollars par tête. Mais surtout en années de patience. En mars 2014, Baehrel annonce arrêter les réservations, la liste d'attente dépassant dix ans. Ce chiffre déclenche une avalanche d'articles de Bloomberg, Reuters, du *New York Daily News* et de tabloïds britanniques. CNN l'inclut dans une liste de restaurants où « il est plus dur d'y entrer qu'à Harvard » – une liste qui comprend Noma, à Copenhague, et un comptoir à sushis de Tokyo. Mais Baehrel est, de loin, le plus exclusif de tous ; avec lui, l'unité temporelle est différente. On ne compte pas en mois d'attente mais en décennie. Les médias français s'en font l'écho au creux de l'été : *Slate.fr* titre en août « Ce restaurant a la liste d'attente la plus longue du monde », reprenant un article du *New Yorker*.

Les riches épicuriens du monde entier vouent un culte au chef des bois. Rien ne les excite davantage que voir leur réservation confirmée à la dernière •••



Les deux potagers et les miniserras de Damon Baehrel lui permettent-ils vraiment de servir une douzaine de tables par service ? Quant aux 36 sortes de fromages qu'il prétend produire, impossible de les voir... Ici, du bleu de brebis mûré pendant un an.

... minute, de prendre un vol transcontinental, de rouler des heures dans la forêt pour atterrir dans une grange loin de tout et de vivre une expérience culinaire « *unique dans leur vie* ». Baehrel, qui n'a pas de smartphone et a pour règle générale de refuser qu'on photographie ses plats, est devenu un mythe pour foodies fortunés, qui s'offrent les tables les plus réputées de la planète, mais doivent patienter des années avant de pénétrer la cave d'Earlton et prendre un selfie avec le phénomène. Un entrepreneur et jet-setteur britannique, Jeffrey Merrihue, qui se vante sur Instagram d'être le premier homme à avoir mangé dans les « *50 meilleurs restaurants du monde* », est de ceux-là. Reçu l'an dernier en solo, il publie une photo d'un plat prise à la dérochée, écrivant à ses 2 000 followers : « *Damon Baehrel est la meilleure expérience culinaire de ma vie ; meilleure qu'El Bulli* [restaurant en Catalogne espagnole réputé pour sa cuisine moléculaire] ».

LA PROMESSE DE FOULER SON ROYAUME BOISÉ D'EARLTON A QUELQUE CHOSE D'ONIRIQUE de vaguement stressant ; un peu comme ce qu'a dû ressentir Charlie avant de pénétrer la chocolaterie ultrasecrète de Willy Wonka, le ticket d'or serré dans son petit poing. Trois minutes avant le rendez-vous, devant les grilles, il n'y a pas âme qui vive. On aperçoit

une route goudronnée qui serpente parmi les arbres garnis d'un seau attaché au tronc pour en recueillir la sève. Au sommet de la colline, une maison verte, une grange et une serre. À 11 heures pile, les portes de métal s'ouvrent toutes seules dans un bourdonnement métallique. Je m'attends à une ferme avec vaches et poules mais le lieu est absolument calme : on n'entend que le bruissement des feuilles. Damon Baehrel apparaît sur le pas de la porte, les bras ouverts dans un éclat de rire, comme un ami perdu de vue. « *Entrez donc ! Merci de venir de si loin ! Enlevez votre manteau, je vous expliquerai tout.* » L'homme a des joues d'écureuil, des cheveux lisses et bruns ; son tablier est sombre

comme le sol du domaine. La cave est un petit restaurant sans fenêtre et sans chichis. Les tables « taillées dans le tronc » sont amish, comme l'argenterie. Au fond de la pièce, la plus grande table est recouverte de graines, fleurs, champignons secs, quenouilles, rutabagas, bouteilles de sève d'une douzaine d'espèces d'arbres étiquetées par dates, bardane noire, ail sauvage, fougères. Il y a là aussi des chardons et des orties, qu'il utilise comme présure pour fermenter ses fromages.

Bouillonnant, Baehrel sautille, parle sans reprendre son souffle. De son épiphanie, qui remonte aux années 1980 : cette nuit d'été, où il a compris que toute la matière première était là, autour de lui, sur le sol et dans les arbres, prête à être récoltée et transformée en épices, farines et huiles. Il n'en a pas dormi de trois jours (aujourd'hui, il ne dort que trois heures par nuit). Baehrel ne sort jamais : ni au cinéma ni au restaurant. De son propre aveu, ses seuls contacts extérieurs sont les amish et mennonites de la région, qui le fournissent « *en lait et viande* » – une entorse à sa promesse d'autosuffisance totale – ainsi qu'un fournisseur en fruits de mer. Les amish étant allergiques aux médias, il ne sera pas possible de les contacter, regrette Damon. Ses yeux sont cernés, un peu rentrés dans leurs orbites. Tellement à dire, si peu de temps ! Un verre glacé de sève de sycomore est versé pour l'apéritif. Proche de l'eau minérale, avec une indéfinissable astringence. Damon Baehrel raconte le long processus de récolte et de maturation des différentes sèves : chacune possède des propriétés différentes. Elles deviennent sucrées et liquoreuses au fil des mois. Le cuisinier joue avec leur degré de maturité pour les incorporer dans sa cuisine, mariner des viandes ou un saumon.

Ainsi démarre ce voyage au royaume du *native harvest* (« récolte originelle »), ce style de cuisine inventé « *à l'expérience, en autodidacte et à l'abri de toute influence* » qui l'a rendu célèbre. Sa femme, qui habite à l'étage avec leur fils lourdement handicapé et ne parle pas aux journaux, a trouvé la formule. Baehrel met la dernière main à un livre du même nom (disponible depuis le 5 décembre) qui détaille ses méthodes : « *Ma seule raison de parler aux médias.* »

Le choix d'une solitude presque monacale, Baehrel l'explique par l'amour du métier. « *Quand on devient chef, on délègue beaucoup,* ...



Pour familiariser les convives avec son concept, le cuisinier les accueille avec un assemblage de fleurs, pousses et graines ramassées dans ses cinq hectares de forêt (à droite).

... mais on ne cuisine plus. Je me place à l'opposé de cette logique. Lentement mais sûrement, je suis devenu en charge de tout : serveur, fromager, charpentier... » Baehrel a d'abord été traiteur pour mariages dans les années 1990, avec des dizaines d'hommes sous ses ordres, avant d'ouvrir un restaurant de facture plus classique, puis de réduire encore la voilure et de devenir cette espèce d'homme-orchestre de la gastronomie, stade ultime de son évolution professionnelle. Le prix de l'assiette a augmenté à mesure que la main-d'œuvre a diminué. En 2013, il n'était que d'environ 150 dollars; autour de 2002, on pouvait manger chez Baehrel pour trois fois moins. « Interagir avec les invités est si important pour moi. Tout le monde est VIP ici. Je veux que mes invités [Baehrel déteste le mot « client »] se souviennent de leur repas toute leur vie. Ils viennent de si loin. C'est une responsabilité énorme. Mais je m'estime le type le plus chanceux au monde. » Le chef dit avoir levé le pied et ne plus servir qu'une dizaine d'invités par soir, « du jeudi au dimanche. De 20 à 25 plats par tête, ça fait 250 plats individuels. Plus les couverts à laver, vous imaginez ! » J'imagine en effet, chaque soir, une tour de Pise de vaisselle dans le petit évier en émail, toisant le pauvre homme. À quoi ressemble sa journée type ? Il répond vaguement, mais la plus grande partie de son temps semble consacrée à fabriquer des farines végétales. « Je le fais par passion. Je vis de ma terre. C'est comme un rêve devenu réalité. » Baehrel insiste sur la forêt, inspiratrice de sa cuisine. Il débusque les fougères en hiver, cachées sous la poudreuse. Les jeunes trèfles et les pissenlits, il les cueille la nuit, une lampe torche attachée sur le crâne. Damon Baehrel a accepté la rencontre après plusieurs échanges de courriels. D'abord par le biais d'un assistant, qui n'a pas dit son nom, ensuite en contact direct. Il servira cinq plats, un extrait seulement de l'expérience totale de « six heures pour 20 à 25 plats ». Aucun convive n'est présent, Baehrel l'avait précisé à l'avance : « Ils attendent des années, paient une grosse somme d'argent. Jamais je ne gâcherais leur expérience avec la présence de journalistes. » Baehrel confirme qu'il dispose de réservations jusqu'en 2025, recevant des demandes de soixante pays. « Certains décommanderont peut-être.

Baehrel confirme qu'il dispose de réservations jusqu'en 2025. Sachant que notre premier échange remonte à seulement deux mois, je m'estime très privilégié.

Mais il y a peu de chance que je reçoive tout le monde avant de prendre ma retraite ou de mourir ! », éclate-t-il d'un rire haut perché. Sachant que notre premier échange remonte à seulement deux mois, je m'estime très privilégié. La salle est insonorisée, capitonnée, d'une propreté maniaque. Y compris la petite cuisine de dix mètres carrés dans laquelle Damon arrange ses merveilles, à angle mort – impossible de le voir préparer les plats.

Les compositions sont minutieusement élaborées, pas plus grosses qu'une bouchée. Chaque milligramme est chèrement gagné; chaque élément sera décrit de longues minutes. Telle cette chips à la farine de cèdre, de la taille d'un ticket de bus. Pour l'obtenir, Baehrel coupe un arbre à la tronçonneuse, raclé l'écorce interne au couteau de chasse, réduit en poudre, réserve un an dans un bocal en aspergeant d'eau toutes les quatre à six semaines. « Vous obtenez à la fin une fine et ...

... douce farine de cèdre, qui a perdu toute son amertume. Ajoutez de l'huile de noix de caryer, des blancs d'œufs de canard en poudre, de l'eau, du sel de mer. C'est tout ! », ajoute-t-il, sûr de son effet comique, vu la complexité du procédé. « J'adore prendre le temps. Je me souviens de chaque arbre coupé... Le processus signifie tellement pour moi. » Sur la chips est déposée une tranche de viande fine comme une feuille à rouler. Du magret d'oie mariné quinze mois dans de la sève et des aiguilles d'épicéa. Le toast est parsemé de fleurs de fenouil

Certes, ses plats sont bons. Mais ce serait mentir de ne pas admettre l'influence des descriptions champêtres sur le palais. On mange une histoire chez Baehrel et les histoires de Baehrel sont incroyables.

sauvage : « Elles sont cachées sous les feuilles maintenant... », commente rêveusement Damon. La dégustation est entrecoupée de pauses où il disparaît dans la cuisine. Pour ses pains maison, il utilise des farines de pissenlit, de noix de hêtre ; pour le levain, des « grappes de mauzac sauvage, qui se développent dans la propriété ».

Chaque plat, finement ciselé, semble une œuvre d'art. Est-ce bon ? Certes. Mais ce serait mentir que ne pas admettre l'influence des descriptions champêtres sur le palais. Le pouvoir d'évocation de mois de travail en solitaire... On mange une histoire chez Baehrel, et les histoires de Baehrel sont incroyables. Après le dessert, j'évoque ces cuis-tots d'Albany et ce journaliste local qui médissent sur la légende du cuisinier des bois ; Baehrel imagine pour eux une place fumante dans le deuxième cercle des enfers, celui des envieux. Le journaliste Steve Barnes, du *Times Union* d'Albany, était un client régulier avant la métamorphose de Baehrel en star mondiale. Barnes dénonce un village Potemkine qui fonctionnerait quelques soirs par mois tout au plus, pour une poignée de convives en pâmoison, mais pas un restaurant : « Dix ans d'attente ? Je ris. Même réserver un vol dans l'espace prend deux fois moins de temps. » Le *New Yorker*, qui laisse à Baehrel le bénéfice du doute, a de son côté cherché à joindre des clients d'un service « normal », c'est-à-dire des convives qui ne soient ni journalistes, ni blogueurs, ni invités spéciaux. Sans succès. L'auteur, Nick Paumgarten, n'accepte de parler de Baehrel qu'en off ; il ne veut plus rien avoir à faire avec le cuisinier, qui crache en retour sur l'article « le plus malhonnête jamais écrit » sur lui. « Le travail du New Yorker n'était pas fondé sur des faits, s'agit le chef. Ils ont cité mes ennemis sans rien vérifier. Ils ont harcelé mon fils, ma sœur, ont fouillé dans les actes de propriété » ; Baehrel a dû fermer les écoutes, se recroqueviller. Son succès lui attire beaucoup d'ennemis, de jaloux, dit-il, lui qui reste dans son coin et ne veut de mal à personne.

Nous partons visiter le domaine, après un œil à sa cave à vins, qui doit contenir vingt bouteilles – de quoi tenir un service, peut-être. « Mais j'en ai 250 autres dans une autre cave », qui restera à l'abri des regards. Dans sa remise à grains, on trouve une étagère de Tupperware, une caisse de pétales séchés, deux gros légumes racines encore en terre, un citronnier rentré pour l'hiver ; pas grand-chose d'autre. Le coin à

champignons cultivés tourne l'affaire en ridicule. Dans la pluie battante, sous un épais tapis de feuilles, Baehrel montre huit bûches, qu'il a inoculées de spores plus tôt dans l'année. Les bûches ne montrent rien : Baehrel se jette sur le seul champignon visible comme s'il avait trouvé une truffe. « Un bouton blanc ! » Je demande combien de champignons Baehrel produit par an dans sa propriété pour nourrir une dizaine de convives par soir. « Jusqu'à deux kilos par bûche, et en totalité sur le domaine, des centaines de kilos ! » L'après-midi s'écoule. Aux

questions de bon sens sur son travail herculéen, Damon répond en détournant le sujet : il se penche sur un trèfle, une « pousse de panais sauvage », une fougère, un gland. De potentiels trésors. La cave aux « trente-six variétés de fromages » restera hors d'atteinte malgré trois demandes claires. Entre chien et loup, je remercie Damon Baehrel ; devant un intérêt pour les fromages, il promet de m'apprendre à en fabriquer lors d'une prochaine visite.

René Facchetti, 80 ans, un immigré breton de Quimper, est une des toques de la région dont Baehrel dit pis que pendre : « Avec lui, j'ai appris ce qu'il ne faut pas faire. » Le Français l'a formé de 1979 à 1986 dans son établissement de Glenmont, en banlieue d'Albany. Un restaurant à l'ancienne, avec escargots et coq au vin ; parfois du gibier, que René chassait lui-même. Facchetti se souvient de Baehrel comme d'un solitaire, qui ne cassait jamais la graine avec l'équipe en fin de service. « Il avait des migraines tous les soirs. On lui donnait de l'aspirine. » Chez lui, René sort les albums photo. On le voit torse nu entouré d'énormes caisses de chanterelles, qu'il

cueillait dans les bois de Glenmont puis revendait dans les palaces new-yorkais. Baehrel ne connaissait rien aux champignons, « ne savait que retourner des hamburgers » avant qu'il croise la route du Breton. Lui, qui lui a appris aussi « comment cueillir le cresson sauvage », aimerait que Baehrel reconnaisse au moins son influence : « Ça n'existe pas, un chef formé seul. C'est des conneries. Et il va le chercher où, son sel ? Dans l'océan ? » En fait, oui : Baehrel dit rapporter des galons d'eau salée de l'Atlantique, qu'il réduit en cuisine, pour fabriquer son sel. « Il n'a pas de menu... Bref. On ne peut se fonder sur rien. Tout ça, c'est du vent. »

MPOSTEUR OU GÉNIE ? BAEHREL A FAIT EXPLOSER SA COTE en suscitant

l'exclusivité, le privilège d'une expérience rare à instagramer, captant l'air du temps. Les sceptiques reconnaissent en lui de grandes qualités de cuisinier ; quand bien même René Facchetti lui a appris de solides bases, Baehrel a depuis dévié, poussant le délire de la cuisine sylvestre à un haut degré d'obsession. Son dessert, un cône de gaufrette de farine de pin fourré à la crème de gland, reste un très bon souvenir. Il n'empêche : croire en Baehrel, c'est croire qu'un homme peut accomplir le travail de soixante. Récolter la sève, gérer les fournisseurs, laver 300 couverts par soir, entretenir une serre et un jardin de taille suspecte pour le volume de couverts servis ; sans oublier la vie de famille, et les « 2000 mails par jour » qu'il reçoit. Damon Baehrel jure qu'il ne les lit plus.

Le 26 novembre au matin, un ami écrit pour réserver une table ; dès 16 heures, il reçoit sa réponse. Rédigé à la troisième personne, probablement par Baehrel lui-même, le courriel long, fiévreux, est accompagné de folles statistiques : « 217 000 réservations de 80 pays différents [...] C'est fou, quand on sait que Damon travaille absolument seul ! Si vous ne voulez pas attendre dix ans, nous vous proposons le très occasionnel créneau du lundi au mercredi, mais cela vous prendra toujours plusieurs années. » La lecture de cette réponse sur un écran d'ordinateur me renvoie aux souvenirs de la maison silencieuse, protégée par une sombre forêt. À l'intérieur, un homme fier et obstiné, en manque de sommeil et d'amis, qui semble avoir succombé à son propre mythe. ☹



Le Portfolio

Montée en graine.

Lentilles, sarrasin, maïs, chia, noix, pois, quinoa... Graines et légumes secs ont (re)trouvé leur place dans nos assiettes, poussés par la vogue du “sans” – sucre, lait, gluten, gras... Il ne s’agit pourtant pas de se priver mais de faire “avec” toute la richesse et la saveur que nous apportent ces précieuses semences.

PHOTOS **NACHO ALEGRE** — TEXTE **CAMILLE LABRO**

LS SONT ARRIVÉS SANS CRIER GARE, IL Y A QUELQUES ANNÉES. Ils ont déboulé sur les étagères des librairies, dans les pages des magazines, les rayons des supermarchés, jusque dans nos assiettes. Ils sont partout. Les « sans ». Sans gluten, sans lactose, sans sucre, sans sel, sans œuf, sans gras, sans viande... Ils ont succédé à la tendance des aliments « light », qui n'autorisait déjà plus grand-chose, pour laisser place à presque rien.

Tout a commencé aux États-Unis, royaume de la malbouffe et des régimes compulsifs, avec le *fat-free* et le *sugar-free*, yaourts écrémés et sodas à l'aspartame, « libérés » de toutes ces méchantes calories – et bourrés de succédanés. On était cernés. Il fallait perdre du poids, l'industrie agroalimentaire en a fait ses choux gras. A déferlé ensuite la vague du *gluten-free*, accusant ce composé protéinique du blé (présent aussi dans le seigle ou l'orge) de tous les maux contemporains. Allergies réelles ou intolérances imaginaires, qu'importe, on s'est dit que dans le doute, il valait mieux l'éviter. La mode a pris le relais. Les recettes sans gluten ont inondé la Toile, et partout on a vu surgir cafés, restaurants, boulangeries, pâtisseries « no glu ». Haro sur la colle ! Puis ce fut le tour du lait, et son diabolique et glucidique lactose. On a dû bannir nos bonnes vieilles baguettes, mais aussi les fromages au lait cru de nos campagnes. Adieu saint-nectaire, cancoillotte, tommes, comté, gryère ou camembert. Bonjour tofu. À force de vouloir se libérer de tous

ces vilains ingrédients, on a frôlé l'orthorexie, cette obsession du manger sain. Par souci de bien faire, on a failli tout perdre. Le goût, le plaisir. Il ne restait plus qu'à sucer des glaçons, et tant pis pour la nutrition.

ON S'EST RETROUVÉ À MANGER DES GRAINES. Un peu comme des oiseaux. On s'est souvenu que les légumineuses, lentilles, pois chiches, pois cassés, haricots, qui permettent la rotation des cultures, sont aussi d'excellents substituts aux protéines animales. On s'est emballé pour le quinoa du Pérou, qui pousse désormais en Anjou. On a sacralisé la graine de chia, redécouvert le millet et le pois blond de la Planète, en Auvergne, le petit épeautre de Haute-Provence, les blés de variétés anciennes, le sésame en noir et blanc, la pâte aux graines de courge, l'huile de cacahuète basque. On a joué avec les galettes de riz soufflé, les crackers au maïs, les chips de lentilles vertes.

On s'est mis à faire du muesli (cru) et du granola (cuit) maison, du houmous, des gâteaux aux graines de tournesol. On a appris à faire des meringues avec du pois chiche, du yaourt avec du soja, des pains au riz et au sarrasin, de la pâte à tarte avec des graines de lin. On a tout fait germer. Et on s'est surpris à trouver ça bon. « *Il n'y a pas d'aliment parfait*, dit la nutritionniste gourmande Ariane Grumbach. *Le secret, c'est de diversifier, de cuisiner, et de manger le plus de variétés possibles.* » Loin d'être synonyme de privation, les graines ont enrichi notre assiette. Au point qu'aujourd'hui, on n'arrive plus à faire « sans ». ☪











