



Le style.

JP Géné

Le chef a pris le pouvoir.



Le livre sort sans les tambours ni les trompettes qui accompagnent les locomotives de l'édition gastro, les Jamic Oliver, Cyril Lignac, Ferran Adria ou Alain Ducasse. Une raison supplémentaire de s'y attarder. Ces *Plats du jour* sont servis sans quadrichromie ni papier glacé, à la seule force des mots et des idées qui animent leur auteur, Bénédicte Beaugé. Ce garçon, qui n'est pas un perdreau de l'année – et dieu sait s'il sait les cuisiner – fait partie des rares personnes suffisamment averties des choses de la gastronomie d'hier et d'aujourd'hui capables d'en donner une vision globale, contemporaine et pertinente, nourrie de de multiples sources. Familier de l'Australie comme du marché de Saint-Flour, il a créé le premier blog gastro en 1997 (miam-miam), collaboré à de nombreux journaux et ouvrages, et animé de multiples manifestations, préférant toujours les relations humaines aux relations publiques.

Son propos du moment concerne « l'idée de nouveauté en cuisine », thème récurrent de l'aventure gastronomique et ferment permanent de polémiques « entre anciens et modernes ». Bénédicte examine d'abord – d'un point de vue historique et sociologique – la période écoulée entre deux dates clés qui ont marqué des ruptures décisives : 1651, publication du *Cuisinier françois* de La Varenne et 1973, naissance de la nouvelle cuisine selon Gault & Millau. Trois siècles durant lesquels la gastronomie française s'est structurée et diffusée dans le monde entier avant d'arriver à l'époque moderne, qui a vu l'émancipation des chefs et l'apparition de nouvelles gastronomies nationales. De multiples « nouveautés » ont jalonné cette histoire – nouveaux produits, nouveaux goûts, nouvelles techniques et manières de table. La dernière en date – après le passage de la cuisine moléculaire – concerne les rapports entre le cuisinier, le mangeur et le restaurant. Un triangle infernal que Bénédicte Beaugé connaît parfaitement et auquel il consacre une troisième partie passionnante.

CHACUN A PU CONSTATER LA PRÉSENCE DE PLUS EN PLUS FRÉQUENTE d'un menu unique/surprise/obligatoire/carte blanche, notamment parmi les jeunes enseignes ouvertes par des chefs créatifs. On ne va pas faire la liste, mais du Chateaubriand à Saturne en passant par La Dame de Pic et la plupart des franco-nippons, ils sont nombreux à emboîter le pas à Ferran Adria, l'inventeur du menu tapas, et à Pascal Barbot, qui a introduit la formule chez les trois macarons parisiens. « Ce qui constituait l'identité même de cette institu-

tion (le restaurant) est battu en brèche. La quadruple liberté qu'elle est censée offrir, le choix des mets, du prix, du convive et de l'horaire est bien souvent mise à mal aujourd'hui (...) du fait de cette réorientation du champ gastronomique où le chef a désormais pris le pouvoir. »

Bénédicte Beaugé trouve les origines de cette évolution dans le service à l'assiette, puis à la cloche, qui a éliminé tout le travail du maître d'hôtel, abolissant ainsi cet intermédiaire entre les cuisines et les clients, qui souvent confisquait le spectacle et la gloire. Le service des plats qu'ils ont réalisés par les cuisiniers eux-mêmes – à Noma ou dans d'autres tables d'avant-garde – s'inscrit dans cette tendance. L'ouverture des cuisines sur la salle, qui permet de voir la brigade évoluer sous les yeux du public,

science » à celui qui vient, goût et bourse liés, se soumettre à son désir et son (éventuel) talent. Quelle est la place du client embarqué dans cette « expérience » ? Pris entre une esthétisation croissante de la cuisine, soumis à l'égo surdimensionné de ces chefs médiatiques et bombardé de rumeurs incessantes lancées par des foodies qui font et défont une réputation en quelques tweets, il doit réinventer son statut, renégocier son rapport au chef et réinvestir ce nouveau lieu qu'est devenu le restaurant avec la seule arme encore à sa disposition : le goût. Bénédicte Beaugé nous explique comment on en est arrivé là. A nous de savoir vivre (et manger) avec cette nouveauté-là. ☺

jpgene.cook@gmail.com

« Avant, le cuisinier recevait en son auberge, désormais il entend faire vivre une 'expérience' à celui qui vient, goût et bourse liés, se soumettre à son désir et son (éventuel) talent. »

la médiatisation des chefs et l'apparition de « celebrity chefs » grâce aux nombreuses émissions télé, ont transformé l'obscur cuisinier de jadis en personnage principal. De maître, il est devenu auteur et « le consommateur s'efface, obnubilé par la performance du cuisinier star. Le client était roi, il ne l'est plus. » Avant, le cuisinier recevait en son auberge, désormais il entend faire vivre une « expé-

A lire

PLATS DU JOUR.
Sur l'idée de nouveauté en cuisine,
de Bénédicte Beaugé,
Métailie 250 p.,
18 €.