

éditorial

L'autre point G

A la fin des sixties, la «révolution» toucha le palais. Une vendetta anti-Escoffier menée par les Guérard, Bocuse, Trois-Gros, Chapel. «Une sorte de Bateau-Lavoir»⁽¹⁾ version piano. Résultat : la cuisine bourgeoise sens dessus dessous, tripes à l'air. La nature reprenait ses droits, le produit «nu» revenait en majesté dans les assiettes, débarrassé de ses atours victoriens. Débuts de la conquête de l'espace alimentaire. Peu après, on aima – ou pas – une nouvelle cuisine qui se fit autant d'ennemis que la Nouvelle Vague en son temps. Les critiques gastronomiques se déchâinèrent, on dépensa des fortunes pour déguster quelques carottes dans des assiettes vastes comme la toundra. Les hédonistes que nous sommes devenus ne pouvaient rester sur leur faim. Le big-bang eut lieu du côté de Cadaqués, dans un restaurant tenu par un Dali des fourneaux. Les yeux n'en croyaient plus les papilles et vice versa, dans un jeu d'apparences, de textures et de saveurs d'une exubérance créative et d'un esthétisme ébouriffant. On ne parla plus de piano mais de laboratoire, et la gastronomie moléculaire fit son entrée grâce à cet Einstein de la casserole : le chimiste Hervé This, qui met les sauces en équation et joue avec l'azote liquide comme Escoffier avec la crème fraîche. La chimie fondamentale devient aujourd'hui le sport préféré de chefs surdoués et entraîne dans son sillage designers, graphistes, parfumeurs, créateurs de mode par l'odeur alléchés. A la clé, une déflagration d'ovnis culinaires qui déstructurent l'aliment, au bord du précipice de l'imaginable : bières solides, poudre de crevette, caviar de melon, bouchées chocolat-foie gras... Les «fashionistas» quant à elles sont en ébullition : sacs ou robes en pâte d'amandes, séries limitées pur sucre, snacking de poche «griffé», tapas élevées au rang d'icônes, couverts à légumes Alain Passard. «Must-have» d'une rentrée qui s'adonne à l'«all-rêve» et célèbre le «manger-beau». Le plaisir de la table, nomade ou pas, se théâtralise jusqu'à plus soif dans une sorte de «cérémonie ethnographique» qui casse joyeusement les codes. Découverte d'un nouveau point G de la gourmandise : manger redevient un sentiment, une «sensualité du quotidien», proclame le sociologue Jean-Claude Kaufmann⁽²⁾. Les «cook-dating» qui font courir les trentenaires dans leurs cuisines pourraient bien remplacer les insipides rencontres sur la toile. ■

PHOTO: VINCENT KNAFF

Marie-Clémence Barbé-Conti

Rédactrice en chef

(1) *N'est pas gourmand qui veut*, par François Simon, Robert Laffont, 2005.

(2) *Casseroles, amour et crises*, par Claude Kaufmann, Armand Colin, 2005.

