

Séminaire Création

organisé avec le soutien de la direction générale des Entreprises (ministère de l'Industrie) et du ministère de la Culture et grâce aux parrains de l'École de Paris

Air France
Algoé²
Alstom
ANRT
ArcelorMittal
Areva²
Cabinet Regimbeau¹
Caisse des Dépôts et Consignations
CEA
Chaire "management de l'innovation"
de l'École polytechnique
Chambre de Commerce
et d'Industrie de Paris
CNRS
Conseil Supérieur de l'Ordre
des Experts Comptables
Danone
Deloitte
École des mines de Paris
EDF
Entreprise & Personnel
ESCP-EAP
Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme
France Télécom
FVA Management
Roger Godino
Groupe ESSEC
HRA Pharma
IDRH
IdVectoR¹
La Poste
Lafarge
Ministère de l'Industrie,
direction générale des Entreprises
PSA Peugeot Citroën
Reims Management School
Renault
Saint-Gobain
Schneider Electric Industrie
SNCF¹
Thales
Total
Ylios

¹ pour le séminaire
Ressources Technologiques et Innovation
² pour le séminaire Vie des Affaires

(liste au 1^{er} mars 2008)

COMMENT DIRE QU'UN TALENT EST NOUVEAU ?

par

Bénédict BEAUGÉ

Critique gastronomique et conseiller de grands chefs

Séance du 11 décembre 2007

Compte rendu rédigé par Élisabeth Hember
et Jean-Yves Barbier

En bref

Qu'un créateur soit doué, mais qu'on ne sache dire ce qu'il apporte de nouveau, et son succès sera compromis. La révélation d'un nouveau talent s'accompagne de la construction d'un discours qui va le faire connaître, mettre en évidence la nouveauté qu'il apporte dans son art, souligner ses différences par rapport aux créateurs reconnus. Comment se construisent ces discours ? Sur quels critères la critique, l'un de ses principaux acteurs, justifie-t-elle la mise en avant de tel ou tel jeune talent ? Quel est le rôle des créateurs eux-mêmes dans la construction des discours qui accompagnent leur production ? À travers cinq cas emblématiques du renouveau dans le domaine de la cuisine, Bénédict Beaugé, critique gastronomique et conseiller auprès de grands chefs, tentera de mettre en avant les ingrédients de la créativité et le rôle du critique dans la révélation de nouveaux talents.

*L'Association des Amis de l'École de Paris du management organise des débats et en diffuse des comptes rendus ; les idées restant de la seule responsabilité de leurs auteurs.
Elle peut également diffuser les commentaires que suscitent ces documents.*

EXPOSÉ de Bénédicte BEAUGÉ

Comme toutes les personnes qui s'occupent de gastronomie, j'ai eu un parcours qui a débuté très loin de ce domaine car il n'existe pas de formation spécifique en France. Après des études d'architecte, j'ai travaillé en agence et j'ai été l'une des premières victimes du choc pétrolier en devenant chômeur au milieu des années 1970, ce qui m'a amené à me reconvertir dans le décor de cinéma, métier que j'ai exercé jusqu'à la fin des années 1980. À cette époque, la production cinématographique était en train de changer et j'avais des doutes sur ma volonté de poursuivre cette carrière. Le hasard a voulu que l'on m'ait proposé de tenir une rubrique cuisine dans un grand magazine féminin, *Marie-Claire*, car je m'intéressais à titre privé à la gastronomie et à l'histoire, ce qui m'avait valu de briller lors d'un dîner en ville. C'est ainsi qu'on m'a mis le pied à l'étrier, mais ce qui relevait au départ du hobby est devenu mon activité principale puisque j'exerce depuis plus de dix-sept ans dans ce domaine.

Miam-Miam au service du "gastronome"

En 1994, avant l'avènement de l'internet grand public, j'ai lancé la lettre *Miam-Miam*, diffusée par fax pour proposer autre chose que ce que la presse traditionnelle pouvait dire autour de la cuisine. Dès 1995, j'ai basculé sur un format en ligne avec le site *miam-miam.com* qui a soufflé récemment ses douze bougies. Ce site a contribué à ma notoriété nationale et internationale, et m'a permis de commencer à collaborer avec de grands chefs, comme Alain Senderens ou Alain Ducasse, à l'écriture de plusieurs ouvrages dans lesquels nous avons par exemple réfléchi aux phénomènes de transmission entre les chefs, considérés comme des maîtres, et leurs apprentis. En 1998, j'ai publié une histoire de la cuisine française¹ depuis la seconde guerre mondiale, dont je prépare actuellement une réédition actualisée et qui, demeurant l'unique ouvrage sur le sujet, m'a valu une assez large reconnaissance.

D'un art de l'interprétation à un art de la création

La cuisine avait connu son premier grand bouleversement il y a quarante ans par un phénomène que l'on a appelé "la nouvelle cuisine", conduisant à la prise d'autonomie des cuisiniers qui se sont affranchis aussi bien du cadre économique que des vieilles règles qui étaient alors en vigueur.

La cuisine dite traditionnelle

Jusqu'à dans les années 1960, on trouve la cuisine dite classique, "fille unique" élevée selon les principes formulés par Escoffier à la fin du XIX^e siècle. Travaillant avec César Ritz, fondateur des palaces et de la grande cuisine française et internationale, Escoffier rédige la bible du cuisinier. Mais comme tout système très normatif, il finit par se rigidifier et appelle un renouvellement. Pendant l'entre-deux-guerres déjà, des mouvements de dissidence s'étaient élevés contre cette cuisine internationale mais ceux-ci n'ont pas véritablement abouti avant les années 1960 où les cuisiniers ont réussi à faire tomber le guide Escoffier de son piédestal. Ils ont ainsi abandonné un certain nombre de techniques comme les fonds de sauces et les sauces liées : en somme on a "balancé" la béchamel pour proposer des sauces nouvelles.

Mais à l'époque les ingrédients étaient les mêmes, ce qui n'a plus été le cas dans les années 1980-1990 où tout d'un coup, nous avons eu accès à énormément d'ingrédients nouveaux. Il faut se souvenir par exemple que l'ananas était encore extrêmement exotique dans les années 1960 où l'on ne connaissait que sa version en boîte !

¹ Bénédicte Beaugé, *Aventures de la cuisine française*, Nil, 1999.

La nouvelle cuisine

Ce n'est qu'au début des années 1980 que certains chefs de la nouvelle cuisine ont fait le premier voyage en Chine et ont introduit alors dans la cuisine française les raviolis qui jusque-là n'existaient, si j'ose dire, que dans leur conditionnement Buitoni. La cuisine a ainsi suivi un mouvement parallèle à celui qui touchait l'ensemble de la société de la fin des années 1960, où le mot d'ordre général « *à bas les mandarins* » s'est traduit par une nouvelle attitude par rapport aux règles établies par Escoffier. Sa statue de commandeur a été ainsi définitivement déboulonnée.

Avec l'avènement de la nouvelle cuisine, on passe d'un art de l'interprétation où les cuisiniers travaillaient à partir d'un répertoire par rapport auquel ils ne s'autorisaient que des variations, à un art de la création, où chacun revendique son identité et propose des choses nouvelles.

Ce phénomène a été entériné par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, qui ont tenu un discours sur la nouveauté culinaire.

Depuis 1998, la cuisine a beaucoup évolué et je me propose d'essayer d'éclairer pour vous ces changements dont on croit souvent être au fait, comme intuitivement, par sa simple qualité de mangeur quotidien... Depuis dix ans, en effet, la France s'est brutalement ouverte au monde alors qu'elle avait réussi à maintenir jusque-là une position hégémonique et, tout en conservant sa tradition d'ouverture aux influences étrangères, à se défendre néanmoins de l'emprise de la globalisation.

Cinq cas emblématiques de la nouvelle cuisine

Le talent en cuisine peut selon moi s'exercer de deux façons : dans la création culinaire proprement dite, mais aussi de manière plus marketing. En somme, est-ce que l'on vise une cible ou bien est-ce que l'on espère qu'une création spontanée trouvera un public ?

Je vais vous présenter cinq cas qui me semblent emblématiques d'un renouveau de la cuisine : quatre d'entre eux relèvent du paradigme de la création culinaire pure, Cheong Liew, Pierre Gagnaire, Michel Bras et Ferran Adrià, et le dernier, Alain Ducasse, illustre davantage l'approche par l'étude de marché.

Cheong Liew et la cuisine de fusion

Cheong Liew est un cuisinier australien qui a commencé à exercer dans le milieu des années 1970. Réfugié malais d'origine chinoise, il est arrivé à l'âge de vingt ans en Australie pour fuir les pogroms visant à cette époque les Chinois habitant la Malaisie. Il ne se destinait pas à la cuisine, qu'il exerçait comme petit boulot pendant ses études en électronique. Mais il s'est vite pris au jeu et la conjonction de l'intérêt grandissant des Australiens pour la gastronomie et de l'arrivée de vagues massives de nouveaux immigrants, lui ont offert un contexte très favorable. La cuisine représentait en effet l'un des seuls moyens d'expression et de partage pour des immigrants parlant mal l'anglais, qui s'affrontaient dans des sortes de joutes culinaires. Il a d'abord travaillé dans un restaurant grec très réputé à Adélaïde avant de se mettre rapidement à son compte. Il a sans doute été le premier cuisinier au monde à faire ce que l'on appelle aujourd'hui la cuisine de fusion, c'est-à-dire à mélanger des cuisines occidentales et asiatiques, notamment sino-grecque, puis sino-italienne et sino-française. Son approche autodidacte, très exploratoire pour l'époque, était annonciatrice du monde métissé d'aujourd'hui.

Pierre Gagnaire et la cuisine abstraite

Pierre Gagnaire s'installe à la fin des années 1970, mais s'ennuie vite dans la cuisine "classique moderne" qu'il pratique. Du jour au lendemain, il invente la cuisine abstraite comme il existe une peinture abstraite, c'est-à-dire une cuisine qui n'a plus aucun référent dans la tradition et où les ingrédients peuvent se mélanger librement ou tout du moins très

différemment des canons établis. Le plat est vu comme un champ de forces et non plus comme l'exercice sur un répertoire. Dans son restaurant de Saint-Étienne, au début des années 1980, il a ainsi considérablement déconcerté les gens lorsqu'il s'est mis à servir des plats sucrés en guise d'entrée, des légumes en dessert ou des plats où le poisson se mélangeait à la viande. Je me rappelle la première fois où j'ai mangé chez Pierre Gagnaire et que l'on m'a servi un millefeuille avec des feuilles de mâche qui en sortaient, je n'avais jamais vu ça et c'était délicieux.

Michel Bras et la cuisine écologique

Découvert par Gault & Millau, Michel Bras a émergé lui aussi dans les années 1980. Il s'est installé au fin fond de l'Aubrac, sans aéroport, ni gare, ni même autoroute à proximité. C'est toujours le cas aujourd'hui, ce pays d'altitude restant très isolé, difficilement accessible, pauvre, vivant de l'élevage. Michel Bras a entamé toute une réflexion sur le peu, sur l'économie, sur les plantes sauvages. D'une certaine façon il a introduit l'écologie dans la cuisine. Il a commencé à faire parler de lui par le biais de l'anecdote en faisant manger aux gens des herbes qu'il allait cueillir sur le bord des chemins. Aujourd'hui, alors qu'il est sur le point de prendre sa retraite, il est mondialement reconnu et admiré.

Ferran Adrià et la cuisine déconstruite

Cuisinier catalan, Ferran Adrià a commencé à introduire des principes nouveaux dans la cuisine voici une quinzaine d'années. Voyageant beaucoup en France, il s'est longtemps contenté de reproduire en Catalogne ce qu'il avait vu chez les grands maîtres de la nouvelle cuisine. Mais un jour, le cuisinier niçois Jacques Maximin lui a dit que ce n'était pas en copiant qu'on arrivait à s'exprimer et qu'il fallait qu'il se libère. Dès lors, il a travaillé à déconstruire la cuisine traditionnelle catalane, analysant la composition et le fonctionnement des plats pour en isoler les éléments structurants et ceux qui étaient de l'ordre de l'habillage de cette structure. Il a alors joué avec ces unités élémentaires. Lorsqu'il observait, par exemple, que l'important était un arôme de fumé et que cet arôme de fumé était apporté par du saumon, il pouvait tout aussi bien utiliser du lard ou projeter après un arôme de fumé si c'était là le marqueur du plat. Il a aussi présenté des plats habituellement solides sous forme liquide, voire gazeuse. Il a ensuite élargi son champ de possibilités en faisant des emprunts à l'industrie agroalimentaire, comme des agents de textures permettant de changer l'apparence des produits, par exemple des légumes liquides maintenus par une très fine pellicule d'alginate. Cela a valu à son style l'appellation de gastronomie moléculaire, terme qu'il récuse mais qui a fait beaucoup d'émules en Espagne et partout dans le monde.

Alain Ducasse "fait son marché"

Alain Ducasse a été le premier en France à avoir développé son entreprise et même sa cuisine en fonction d'un marché et par la suite à mettre en œuvre des stratégies commerciales à grande échelle. Je ne dis pas cela dans un sens péjoratif ou pour amenuiser ses qualités : c'est avant tout un très grand cuisinier. Il est engagé à la fin des années 1980 par la société des Bains de Mer à Monaco pour reprendre la restauration de l'Hôtel de Paris et amener le Louis XV aux trois étoiles, ce qu'il parvient à faire en 1990. À partir de son arrivée à Paris et de l'obtention des trois étoiles pour un second restaurant, il s'est mis à multiplier les restaurants de différents types en ciblant la clientèle. On peut parler de phénomène Ducasse et son succès s'exporte aujourd'hui dans le monde entier. La vingtaine d'établissements qu'il dirige couvre à peu près tout le champ culinaire, allant du bistrot-snacking au restaurant très haut de gamme.

Du discours gastronomique

Je voulais illustrer avec ces exemples l'idée que le talent peut donc revêtir de multiples aspects alors que, pendant longtemps, il était facile de dire qu'un cuisinier avait du talent dans la mesure où l'on ne jugeait que son interprétation. Aujourd'hui, il faut juger ses qualités techniques mais aussi ses capacités créatives. Cela a beaucoup bouleversé le discours gastronomique, privé des anciens repères, et qui peut prendre aujourd'hui plusieurs formes.

Un discours formaté pour le grand public

La critique des guides, la plus connue du grand public, renvoie à une logique d'évaluation : on note les établissements sur des échelles de valeurs. Pendant longtemps il n'y avait quasiment que le modèle Michelin, c'est-à-dire une échelle très limitée, trois étoiles pour trois degrés d'excellence. Gault & Millau ont introduit des commentaires car avec la nouvelle cuisine les trois étoiles commençaient à ne plus suffire pour décrire ce que les gens pouvaient espérer trouver. Ce système a d'ailleurs atteint ses limites aujourd'hui et les nouveaux moyens de communication permettent une approche encore plus pointue, soutenue par exemple par la vidéo. Par ailleurs, dès son origine, la critique d'évaluation a été elle-même très critiquée et suspectée d'être sujette à la corruption. Un reproche récurrent tient à la confusion entre restaurant et cuisine proprement dite. Le Michelin juge-t-il le contenu des assiettes ou la beauté de l'argenterie ? Dans 90 % des cas, l'attribution des trois étoiles est précédée par de très lourds investissements de rénovation l'année antérieure. En tant que client, il est certes légitime d'attendre une adéquation du cadre en général avec le niveau de la cuisine mais la prétention, souvent affichée, de ne juger que de la cuisine est mise en porte-à-faux.

En raison de sa logique répétitive, la critique d'évaluation est obligée de se donner des grilles d'évaluation extrêmement strictes. Compte tenu de la rapidité des évolutions de la cuisine actuelle, ces grilles risquent d'écarter beaucoup trop les talents innovants qui ne rentrent pas dans le cadre normatif établi.

Pour ma part, j'avoue en outre que je trouve extrêmement fatigant d'aller au restaurant une fois par jour tous les jours de l'année et je finissais par ne plus très bien savoir ce que j'avais dans mon assiette. Je me souviens d'une expérience particulièrement douloureuse où j'avais à réaliser pour le défunt *Evènement du Jeudi*, un banc d'essai des cassoulets dans la semaine entre Noël et le jour de l'An. Inutile de vous dire à quel point quatre cassoulets quotidiens représentent en cette période de fin d'année un véritable chemin de croix...

Une critique de réflexion d'accès plus complexe

Depuis la fondation du discours gastronomique au milieu du XIX^e siècle, on trouve de manière concomitante à la critique des guides, une critique de réflexion, fondée par Grimod de La Reynière. D'abord critique de théâtre, il a transposé ses conceptions à la cuisine d'où une influence considérable des canons théâtraux.

La critique de réflexion actuelle se rapproche de la critique littéraire, cinématographique ou des arts plastiques. Il s'agit d'essayer d'entrer véritablement dans l'œuvre d'un créateur, de comprendre les ressorts de cette création et de l'interpréter. De ce fait, elle est plus à même de détecter des talents nouveaux et d'expliquer par un travail d'analyse ce qui est réellement nouveau.

Cela suppose en premier lieu d'avoir une vraie culture culinaire, à la fois dans la compréhension des phénomènes historiques et en termes de palette gustative. Il faut ensuite être capable de parler de ce que l'on ressent car, longtemps méprisé, le sens du goût est très pauvre en vocabulaire. L'intérêt d'acquérir cette culture tient à la capacité à discriminer ce que l'on peut appeler des fausses nouveautés : une simple variation d'un principe existant ou une idée ancienne remise au goût du jour. Je vous donne deux exemples : Pascal Barbot, du restaurant L'Astrance, nouvellement trois étoiles au Michelin, avait mis à sa carte une huître au coulis de camembert qui a fait beaucoup de bruit. En fait, il m'a confié que c'était une

recette qu'il avait trouvée chez Nignon, chef très novateur du début du XX^e siècle officiant place de la Madeleine au restaurant Larue fréquenté par Proust. L'innovation revient donc à Nignon ou à celui à qui il a peut-être emprunté lui-même l'idée. De la même manière, Ferran Adrià a révolutionné la cuisine mondiale avec ses espumas, des mousses réalisées avec un siphon sous pression. L'idée est en fait directement inspirée d'une recette d'Alain Chapel : le cappuccino de champignons des bois. Pour moi, il s'agit là de la véritable innovation car Alain Chapel a transposé un élément de la cafétéria italienne dans la cuisine, alors que Ferran Adrià n'a fait qu'améliorer techniquement la trouvaille de Chapel pour la décliner. Il est donc indispensable d'entretenir la mémoire de la cuisine pour pouvoir réaliser ce type d'analyse. Aujourd'hui, le discours gastronomique se trouve confronté à des difficultés nouvelles du fait de l'explosion créative, ce qui rend plus difficile de se donner des critères d'évaluation.

Les gastronomes ont-ils bonne presse ?

L'explosion médiatique renforce ce problème avec l'apparition de nouveaux médias et le rôle grandissant d'internet. Les festivals culinaires inventés par les Espagnols introduisent également un nouveau type de problèmes. Enfin, l'utilisation massive des bureaux de presse par les cuisiniers complique encore la question.

Dans une étude publiée dans l'*American Review of Sociology*, deux sociologues ont interviewé un inspecteur du guide Michelin : « *Autrefois, nous avions notre échelle de valeur : le respect d'Escoffier. Nous pouvions dire comment un tournedos Rossini devait être préparé. Aujourd'hui cela réclame plus de discernement. Nous avons à réfléchir davantage, nous avons moins de certitude, la variété s'accroissant il est plus difficile de percevoir le potentiel d'un chef... Il semble que la critique converge vers des jugements plus uniformes depuis qu'il n'y a plus de code pour définir l'expertise. Avec ses frontières qui s'estompent et le développement de cette cuisine nouvelle, les critiques eux-mêmes ont besoin d'être légitimés par les chefs et, par conséquent, s'adaptent à leurs goûts et à leurs préférences.* »

L'uniformisation des jugements est également renforcée par l'utilisation faite par les cuisiniers des bureaux de presse ou de sites internet privés. Ils s'occupent désormais eux-mêmes de leur communication et la facilité incline à reprendre ce discours déjà préformaté qui devient une sorte de lieu commun duquel la critique a du mal à s'émanciper. Les journalistes n'ont pas le temps d'aller goûter, pour peu que le communiqué de presse soit un peu attrayant, certains bâtissent l'information sur cette seule base. Pour les plus consciencieux, n'ayant guère le temps de revenir goûter et valider leur impression première, ils construisent généralement leur discours au mieux sur une seule impression.

Le paradoxe de la perte de repères et du foisonnement tous azimuts est que cela conduit à des jugements binaires – j'aime ou je n'aime pas – très limitatifs. Plus les grilles de lecture sont normatives, plus on renforce ce comportement et l'on s'éloigne de la véritable critique.

La gastronomie est victime, comme dans le secteur de l'édition, de ce que Jean-Pierre OHL² a appelé « *La dictature des tuyaux* » lors de la précédente séance de ce séminaire *Création*. Il s'agit, pour le monde de la cuisine, des médias qui tiennent d'une façon générale le rôle des distributeurs dans l'édition. En effet, les médias sont de grands consommateurs de nouveauté, il faut sans cesse de la nouveauté, des scoops. Pour satisfaire ces appétits, les cuisiniers sont donc amenés à produire de la nouveauté "cosmétique" au sens où je l'ai décrite tout à l'heure, qui parviendra à faire parler d'elle, mais en usurpatrice. En fait, la cuisine est entrée, depuis les années 1970, dans le système de la mode, ce qui l'astreint à des cycles. Elle met en avant l'alibi de la saison. Il est vrai qu'il vaut mieux manger des produits "de saison" plutôt que des tomates mûries en serre ou ayant fait des milliers de kilomètres au détriment de leur qualité. Mais c'est surtout un paravent pour masquer la création artificielle de nouveauté, les fameuses cartes de saison ou la conception, comme dans la mode, d'une collection millésimée.

² Jean-Pierre OHL, *L'édition face à la dictature des tuyaux*, École de Paris du management, Ref. CR131107.

L'apparition des restaurants saisonniers au top de la restauration mondiale a largement contribué à ce phénomène. Auparavant, le Michelin ne récompensait pas ces restaurants car la position traditionnelle voulait que le restaurant fût ouvert toute l'année. Michel Bras a ouvert une brèche en obtenant trois étoiles tout en étant fermé près de six mois par an. Ferran Adrià a véritablement accéléré cet effet collection car lui aussi n'ouvre que six mois dans l'année pendant l'été et renouvelle intégralement sa carte. Mettre un vrai nouveau plat au point peut durer des mois et il est illusoire de croire qu'un cuisinier puisse en produire beaucoup par an, même avec le support d'une grande équipe. Il y a forcément beaucoup de nouveautés cosmétiques.

Les critiques espagnols ont imaginé les festivals gastronomiques dans les années 1990 pour faire la promotion de cette nouvelle cuisine. Les deux plus importants ont lieu à Madrid et à San Sebastian, sortes de congrès scientifiques où les chefs viennent présenter de façon magistrale leurs nouveautés mais il n'y a pas de comité scientifique. La multiplication de ces manifestations, au moins deux par mois en Europe si l'on ne compte que les plus grandes, crée un effet de spirale qui enferme de plus en plus les chefs dans le "vite fait, mal fait", cédant aux sirènes de l'impérative nouveauté et voyant les véritables innovations qui passent inaperçues dans ce flot continu.

Découvrir et soutenir des talents novateurs

Le travail d'un cuisinier est assez contingent, il peut y avoir des accidents. Pour déceler en quoi un créateur fait acte de nouveauté, il faut une expérimentation patiente de sa cuisine. Cette vraie nouveauté, je pense que même dans un pays comme la France, avec une culture culinaire extrêmement riche, qui a été dominante pendant près de deux siècles, on ne la trouve en moyenne que chez une dizaine de grands créateurs par génération, proposant chacun trois à quatre vraies nouveautés par an. Le monde de la restauration reste encore très artisanal et des démarches comme celles d'Alain Ducasse, rarissimes. Produire du nouveau demande un très long travail, mené souvent de front avec le travail quotidien. Il est donc important d'apporter un soutien à ceux qui font preuve d'un talent novateur.

Selon moi, pour bien faire son travail de critique, il faut se concentrer sur un nombre relativement restreint de créateurs pour être capable d'analyser en profondeur leur travail, plutôt que de s'éparpiller dans des collections d'adresses. C'est un travail d'assez longue haleine qui comporte trois points importants : créer de l'empathie entre le cuisinier et le critique, qui doit pouvoir s'approprier son travail de manière presque intime ; entretenir un réseau pour faire connaître les nouveaux talents détectés ; dire où l'on se situe dans notre monde très relativiste et à partir de quoi l'on construit son discours.

Par exemple, j'ai connu Pascal Barbot lorsqu'il était encore second d'Alain Passard à l'Arpège en 1996. Après les deux ans qu'il a passés en Australie, j'ai eu beaucoup de curiosité à goûter sa cuisine car il avait repris pendant un certain temps les fourneaux du restaurant Lapérouse. Cela a été pour moi une sorte de révélation, j'avais l'impression de goûter quelque chose d'absolument neuf. C'était la première fois que je voyais mêlés à la cuisine française des éléments asiatiques formant une sorte d'hybridation culturelle. Son style avait une proximité avec celui de Michel Bras, également originaire du Massif central ou une utilisation de l'acidité proche de celle de Michel Troisgros, mais sa cuisine était réellement personnelle. Et lorsqu'il s'est installé à L'Astrance, j'y suis bien allé une douzaine de fois pour comprendre en quoi c'était nouveau, comment cela fonctionnait. Ce qui m'a semblé intéressant n'était pas une révolution d'ordre technique mais la façon dont il parvenait à projeter sa culture dans sa cuisine pour se construire un univers et donner une cohérence à ces nouveautés. Il reste alors à faire reconnaître ce talent nouveau par les pairs pour qu'il soit adoubé et que cela facilite la diffusion de cette nouveauté.

DÉBAT

Un genre littéraire au service de la créativité en cuisine

Un intervenant : *Vous évoquez la pauvreté du vocabulaire culinaire. Comment parvenez-vous à résoudre ou contourner cette difficulté ?*

Bénédict Beaugé : La cuisine est un domaine qui relève énormément de souvenirs liés à l'affectif. Chacun construit ainsi sa culture culinaire en faisant appel à cette mémoire presque sentimentale. Or, il est très difficile de parler de l'affect du voisin. Pour se faire comprendre, il faut donc multiplier les références qui puissent être partagées par les autres, ce qui nous aide à y voir plus clair dans nos propres réactions.

Int. : *Ce qui me frappe dans votre discours, c'est le rapport profond entre les mots et la création. L'émergence d'une cuisine de création s'est faite de manière concomitante avec une certaine critique littéraire. Qu'en est-il du poids de la critique sur l'émergence des talents ? Si le critique doit comprendre ce que fait le cuisinier, n'y a-t-il pas ensuite une sorte d'effet retour vers le travail du cuisinier ?*

B. B. : Mettre des mots sur la cuisine est bien entendu un aspect très important, y compris pour les cuisiniers. Si le critique peut comprendre par les mots la nouveauté de la cuisine, les mots permettent au cuisinier de la conceptualiser, en accédant à une vue globale de leur travail. Par exemple, j'ai beaucoup travaillé avec Michel Troisgros, qui fait une cuisine très originale et personnelle. Ce qui m'est apparu chez lui comme absolument distinctif, c'est la manière dont il se sert de l'acidité pour structurer sa cuisine. Dans le livre que nous avons fait ensemble, *La Cuisine acidulée de Michel Troisgros*, j'ai analysé cet aspect en le rapprochant de certaines techniques picturales. Or, lui-même n'y avait jamais réfléchi en ces termes. Mais lorsqu'il a ouvert son deuxième restaurant à Paris, il s'est servi du schéma de construction du livre pour élaborer sa carte, organisée ainsi par types de saveurs et familles de produits. Voilà l'exemple d'une réelle innovation qui vient de notre travail en commun. De même, le concept de cuisine abstraite que j'ai introduit dans le vocabulaire de la critique pour l'appliquer à celle de Pierre Gagnaire a eu une grande influence sur le discours gastronomique en général, puisque c'est une notion que j'ai retrouvée par la suite dans certaines revues.

Int. : *De plus en plus, les cuisiniers font appel à des bureaux de presse pour faire la promotion de leur travail, révéler leur talent. Dans ce contexte, comment considérez-vous réellement votre mission ?*

B. B. : Si les cuisiniers se sont dotés de ces outils de communication, c'est pour répondre à la forte demande des médias. Cependant, cette accélération des choses aboutit à une consommation rapide de l'information qui perd dès lors toute dimension critique. Par ailleurs, les magazines n'ont plus les moyens d'envoyer leurs reporters loin, ce qui les cantonne à une critique principalement parisienne. Un travail critique honnête demanderait trois visites au moins dans un établissement, ce que les magazines ne peuvent plus se permettre. Enfin, la critique de restaurant est battue en brèche par l'activité de l'internet : les blogs, les forums de discussion. Ce phénomène explique en partie que le guide Michelin voit ses ventes s'effondrer depuis plusieurs années, d'autant plus que les étoiles sont attribuées à des valeurs sûres, sans souci de réelle créativité.

Quelle place aujourd'hui pour la tradition ?

Int. : *Tous les mouvements que vous décrivez ne se font-ils pas au détriment de la tradition ? Par exemple, il est de plus en plus difficile de trouver à Paris une bonne blanquette de veau...*

B. B. : Je suis le premier à regretter la disparition de ces bistrot de quartier qui faisaient de la cuisine ménagère, car ils ont beaucoup nourri l'intérêt des Français pour la cuisine. Alain Ducasse, par exemple, exploite le créneau de la cuisine traditionnelle revivifiée par une gamme de variations. Bien sûr, on vit toujours avec la nostalgie de ce qu'on a goûté avant,

mais la cuisine n'a jamais cessé d'évoluer ; si l'on regrette aujourd'hui la cuisine du siècle passé, les gens du XIX^e siècle regrettaient celle du XVIII^e. Même le canard laqué pourrait être touché par les changements très rapides que vit la société chinoise actuelle. Il est d'ailleurs très intéressant d'observer la façon dont ces cuisines séculaires, tout à coup, sont en train de changer, à partir du moment où la société entre dans un système global.

Int. : *Vous avez souligné l'importance de l'empathie entre le critique et le cuisinier. Or, le critique dans le film Ratatouille, dont Galyn Susman nous a parlé ici ³, montre une figure très inquiétante, dont vous apparaissez comme l'antithèse. Nous feriez-vous la confiance de nous dire s'il existe, pour vous, un équivalent de la ratatouille qui transporte d'aise le terrible Anton Ego ?*

B. B. : Des ratatouilles, il y en a plein... Pascal Barbot avait créé, lorsqu'il était à Sydney, une soupe pour se rappeler le Massif central : c'était un plat régénérateur, mais aussi intrigant. L'innovation venait de ce côté à la fois rassurant d'une soupe qui remplissait toutes les fonctions classiques d'un tel plat, mais aussi mystérieusement évocateur. J'ai eu aussitôt à l'esprit les mots qu'Alexandre Vialatte a employés pour décrire l'Auvergne. Ce fut un moment réellement magique, hors du temps, qu'il m'a fallu analyser longtemps pour le comprendre en partie seulement. Ce qui est formidable, c'est que des plats nouveaux puissent évoquer comme des retrouvailles qui remuent en vous quelque chose de profond.

Comment reconnaître et développer un talent culinaire ?

Int. : *Y a-t-il pour vous des critères qui définissent le talent en cuisine ? Doit-on forcément passer par la nouveauté ?*

B. B. : Aujourd'hui, la cuisine ne peut être que créative, parce que toute la société est fondée sur ce principe, à savoir la revendication des individualités. Or, la cuisine est l'expression d'un phénomène social. La nouvelle cuisine, par exemple, est apparue avec la couche sociale des jeunes cadres dynamiques, dans les années 1970.

Int. : *Comment peut-on aujourd'hui développer un talent culinaire ? Au-delà de l'adoubement, rencontre-t-on des opportunités de parcours ?*

B. B. : Notre système, tel qu'il est conçu, reste très corporatiste et donc fondé sur la cooptation. Le parcours d'apprenti jusqu'à chef cuisinier passe par les voies hiérarchiques. Le développement de chacun dépend ensuite de la personnalité du cuisinier. On pourrait imaginer bien sûr une sorte de formation permanente, comme celle que propose Alain Ducasse, qui produise une pépinière de talents. Il n'en reste pas moins qu'actuellement, en France, c'est le cuisinier seul qui décide s'il souhaite ou non se perfectionner dans tel ou tel domaine. Un seul grand cuisinier, Gérard Passédat, est connu pour avoir fait un stage de gastronomie moléculaire auprès de Ferran Adrià à Barcelone. Il n'y a pas à l'heure actuelle de structure permettant ce genre d'accompagnement. Alain Ducasse et Ferran Adrià quant à eux disposent au sein de leur équipe d'une structure R&D, ce qui est courant aux États-Unis. À la tête d'une véritable entreprise, ils sont les seuls en Europe à disposer de tels moyens. Daniel Boulu, qui possède cinq restaurants à New York, a mis en place un cabinet d'audit permanent qui tourne dans ses restaurants en l'informant de l'état de ceux-ci, proposant des formations au personnel, etc.

Int. : *Vous soulignez le principe de reconnaissance par les pairs. Or, que peut-on alors trouver de nouveau dans un système qui est fondé sur le favoritisme, le retour à la routine ?*

B. B. : Si le système de festivals dont j'ai parlé précédemment participe typiquement d'une reconnaissance par les pairs, en revanche il ne s'agit pas d'un phénomène d'obédience, mais il permet plutôt la circulation de l'information entre cuisiniers qui entrent dans un circuit où ils se retrouvent à égalité avec les grands chefs, eux-mêmes réceptifs à la nouveauté.

³ Galyn Susman, *Dans les cuisines de Pixar*, École de Paris du management, Ref. CR030707.

Int. : *La tendance est aujourd'hui à la multiplication des restaurants par les grands chefs. Comment peut-on faire la même qualité de cuisine à Paris, à Tokyo ou à New York, par simple vidéo interposée ?*

B. B. : Cette tendance a été le principe même de la cuisine française. Tous les grands cuisiniers ont cherché à se multiplier eux-mêmes. C'est Escoffier qui a d'ailleurs mis en place un système destiné à faire une cuisine reproductible. Le cas de Pierre Gagnaire est également intéressant sous cet aspect. Il conçoit sa carte d'abord avec des mots, en l'écrivant. Ces mots lui suggèrent ainsi des associations de goûts. Ensuite, lorsqu'il lit la nouvelle carte à son équipe, celle-ci sait exactement ce qu'il attend et construit les plats. À partir d'un travail littéraire, Pierre Gagnaire a mis au point un véritable langage culinaire, parfaitement lisible pour ses cuisiniers. Sous des dehors extrêmement lyriques et expressionnistes, il y a donc quelque chose de très construit, qui permet ainsi la reproductibilité de sa cuisine, tant dans ses restaurants haut de gamme que dans ceux de catégorie inférieure. C'est le cas de ses quatre établissements de Londres, par exemple, qui se déclinent en différentes variations et différents prix, tout en gardant la touche de Pierre Gagnaire. Les grands cuisiniers sont donc ceux qui conçoivent leur propre répertoire, à partir duquel ils parviennent à créer du nouveau. Le travail du critique sera ainsi d'entrer dans cet univers et d'analyser en quoi consiste sa nouveauté.

Présentation de l'orateur :

Bénédict Beaugé : architecte de formation, se consacre à la gastronomie depuis le début des années 1990 ; a collaboré à la publication de différents ouvrages consacrés à des chefs réputés (Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Alain Senderens, Jacques Thorel, Michel Troisgros) et s'est spécialisé dans l'histoire de la cuisine contemporaine ; créateur, dès 1995, du site www.miam-miam.com

Diffusion mars 2008