

■ L E S A M I S D E ■
l'École de Paris

<http://www.ecole.org>

Séminaire Création

organisé avec le soutien de la direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services (ministère de l'Industrie) et du ministère de la Culture et grâce aux parrains de l'École de Paris :

Algoé²
ANRT
CEA
Chaire "management de l'innovation"
de l'École polytechnique
Chaire "management multiculturel
et performances de l'entreprise"
(Renault-X-HEC)
Chambre de Commerce
et d'Industrie de Paris
CNES
Conseil Supérieur de l'Ordre
des Experts Comptables
Crédit Agricole SA
Danone
Deloitte
EADS
École des mines de Paris
Erdyn
ESCP Europe
Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme
Fondation Crédit Coopératif
Fondation Roger Godino
France Télécom
FVA Management
Groupe ESSEC
HRA Pharma
HR VALLEY²
IDRH
IdVectoR¹
La Fabrique de l'industrie
La Poste
Lafarge
Mairie de Paris
Ministère de la Culture
Ministère de l'Industrie,
direction générale de la compétitivité,
de l'industrie et des services
OCP SA
Reims Management School
Renault
Saint-Gobain
Schneider Electric Industries
SNCF
Thales
Total
Ylios

¹ pour le séminaire
Ressources technologiques et innovation
² pour le séminaire Vie des affaires

(Liste au 1^{er} juillet 2012)

JAZZ EN CUISINE

par

Alain PASSARD
Chef de L'Arpège

Séance du 15 mai 2012
Compte rendu rédigé par Sophie Jacolin

En bref

Le tempo, c'est la nature qui le donne. C'est elle qui offre chaque jour, au gré des saisons, une palette sans cesse renouvelée, un éventail créatif vaste et structuré. Accepter de se conformer à son rythme, c'est reconnaître qu'elle porte une cohérence et que, dès lors que l'on respecte les saisons, les accords fonctionneront, sur les saveurs, les couleurs, les textures et les formes. En découvrant cela, Alain Passard a changé sa façon de cuisiner, et évolué vers une cuisine légumière qui l'autorise à faire de l'improvisation. Cela veut dire proposer aux clients des plats créés au gré des livraisons et des envies. Improviser implique de travailler son répertoire pour le connaître sur le bout des doigts : Alain Passard possède des jardins potagers dans lesquels ses jardiniers et lui expérimentent en permanence, pour faire du légume un grand cru. Dès lors, le cuisinier s'efface derrière les créations de la nature mais s'impose dans l'épure et dans précision des gestes.

*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.*

© École de Paris du management – 94, boulevard du Montparnasse - 75014 Paris
Tél : 01 42 79 40 80 - Fax : 01 43 21 56 84 - email : ecopar@paris.ensmp.fr - <http://www.ecole.org>

EXPOSÉ d'Alain PASSARD

Les vies d'un cuisinier

Quand on choisit ce merveilleux métier – ou plutôt cette aventure – qu'est la cuisine, elle devient un compagnon de vie qui, comme vous, évolue, s'affine, peut même traverser des ruptures brutales. C'est ainsi que j'ai connu deux vies de cuisinier, l'une consacrée à la gastronomie animale et l'autre, qui se poursuit encore, à la gastronomie végétale.

Le goût de cuisiner m'est venu enfant, dans une famille où chacun travaillait de ses mains et pratiquait un art : une mère couturière, un père musicien (clarinette, saxophone, batterie, scie musicale...), un grand-père sculpteur vannier et une grand-mère cuisinière. Très tôt, j'ai aimé les observer tailler le bois, manier les tissus et l'aiguille, répéter un morceau de jazz, préparer une farce... À mon tour, j'ai rapidement eu envie de me servir de mes mains et de faire jouer mes sens. C'est la cuisine qui m'a le plus attiré, ou peut-être est-ce ma grand-mère qui a le mieux su me parler de son art. La cuisine relève encore pour moi d'une même dynamique que la sculpture, la musique, la peinture ou la couture, disciplines qui gardent une large part dans mon inspiration.

Qui plus est, j'ai grandi en Bretagne, où les familles vivaient autour de la table et savaient ce qu'était bien manger. Nous nous régaliions essentiellement de productions locales : coquillages, crustacés, poissons, volailles, légumes, charcuteries. Mon village comptait plusieurs excellents boulangers – je rêvais de passer mes vacances dans leur fournil... – et charcutiers. Ce goût des produits de qualité ne m'a plus quitté.

J'ai eu la chance d'entrer comme commis dans une maison prestigieuse près de Rennes où œuvrait un grand saucier et rôtisseur, et d'y faire mon apprentissage pendant huit ans. Ce fut un affûtage des sens. Puis mon parcours m'a conduit auprès du chef Alain Senderens au restaurant L'Archestrate à Paris au milieu des années 1970, à Bruxelles et ailleurs.

En 1986, je décide de m'installer et de reprendre l'établissement où j'ai appris à cuisiner avec Alain Senderens. C'est la naissance de L'Arpège, qui accédera dix ans plus tard à la consécration des trois étoiles au guide Michelin. Durant cette première vie, L'Arpège fut une rôtisserie qui travaillait essentiellement le tissu animal, sur lequel j'ai bâti mon savoir-faire.

Une rupture créative

À la fin des années 1990, sans comprendre ce qui m'arrive, je traverse une rupture de créativité. La porte du tissu animal se referme. Cela ne m'inquiète pas outre mesure. S'impose à moi la révélation du tissu végétal, lui que j'avais parfaitement ignoré pendant vingt-cinq ans. Jamais je n'avais adressé la parole à un poireau ou une carotte ! En apprentissage, le légume est d'ailleurs le parent pauvre. On y apprend le turbot ou la poularde, pas le navet.

En commençant à travailler le légume, je retrouve un très fort désir dans ma créativité. J'annonce au guide Michelin que je retire de la carte tous les plats qui avaient valu à L'Arpège ses trois étoiles, pour me consacrer au végétal. « *Pourquoi la cuisine du légume ne vaudrait-elle pas trois étoiles ?* », me répond le directeur du guide. L'Arpège y a d'ailleurs conservé son rang.

Faire du légume un grand cru

Je me lance dans cette nouvelle cuisine avec des maraîchers que je connais plus ou moins bien. Très vite, je m'aperçois que ces produits ne comblent pas mes envies de saveurs, de parfums, de textures et de couleurs. Or, j'ai l'ambition de faire du légume un grand cru, de faire du jardinier le grand métier de demain. On parle volontiers des chefs, des vignerons ou

des sommeliers, mais le jardinier est l'oublié de la gastronomie. Je comprends donc que je dois travailler mon propre jardin. J'achète un vieux potager hors d'activité dans la Sarthe, près du Mans, un superbe hectare. J'ai la chance de rencontrer le jardinier Sylvain Picard, enfant de la région, à qui je raconte mon histoire et mon envie de fonder la première gastronomie légumière. Il est séduit et rejoint l'aventure.

Depuis, nous avons développé deux autres potagers et vergers dans l'Eure et dans la baie du Mont-Saint-Michel, toujours avec une culture entièrement naturelle jusqu'aux chevaux qui remplacent les machines. Nos jardins sont de petits écosystèmes où l'on croise des hérissons, des belettes, des batraciens, des reptiles et des oiseaux, toute une vie animale qui nous évite de recourir aux pesticides et aux engrais chimiques.

Avec dix hectares et dix jardiniers, nous frôlons une production annuelle de cinquante tonnes et sommes parfaitement autonomes. L'Arpège est livré tous les matins par ces jardins. Nous n'achetons rien à l'extérieur. Quand un légume vient à manquer, nous nous en passons. Si un navet est touché par une gale, il suffit de détruire le rang. Le maître d'hôtel n'a aucun mal à le faire comprendre aux clients.

Je demande aux jardiniers d'être créatifs autant que peuvent l'être les cuisiniers, de trouver de nouvelles idées tout en respectant la nature. Je parle avec eux de la betterave rouge comme du pinot noir, de la carotte jaune comme du sauvignon : ce sont nos cépages. Le sol est sableux dans la Sarthe, plus argileux dans l'Eure. À nous de jouer avec ces caractéristiques, avec la pluviométrie et le climat, pour trouver le confort du légume. Nous plantons les mêmes graines dans deux jardins le même jour à la même heure pour juger du meilleur emplacement de telle ou telle variété. Cette approche, qui est aussi celle du vigneron, permet de développer et d'amplifier des saveurs d'un produit, de lui donner du tempérament et du caractère.

Une créativité renouvelée

Le jardin est donc devenu un lieu de création. C'est ma première source d'inspiration. Grâce à lui, j'ai compris que le plus beau livre de cuisine avait été écrit par la nature. Il m'a aussi fait redécouvrir et respecter les saisons, comprendre que la nature avait mis dans les produits ce dont le corps avait besoin au fil de l'année : des tomates pour se désaltérer l'été, des légumes racinaires (panais, céleris, topinambours) l'hiver pour se reconstituer. On cueille dans le sol quand il fait froid, sur la branche quand il fait chaud. Désormais, je ne travaille plus la tomate ou la courgette que trois mois par an, et j'accueille l'arrivée des premiers petits pois comme celle d'un nouveau-né ! Penser les mêmes produits douze mois de l'année, comme dans ma première vie de cuisinier, est une ivresse pour la créativité qui ne conduit à rien. Il est palpitant d'abandonner les produits à la fin d'une saison pour en redécouvrir d'autres. On me demande parfois si j'ai suffisamment de matière pour travailler l'hiver, comme si la nature se mettait en berne. La diversité de produits y est peut-être moins grande, mais cela affûte la créativité et m'oblige à aller plus loin.

En entrant dans cette cuisine légumière, j'ai retrouvé de la créativité, du plaisir. J'ai eu le sentiment que ma création se rapprochait de la peinture, de la sculpture et de la couture, des sensations de mon enfance. S'éveillait en moi, à travers mes sens, quelque chose de malicieux, une inventivité que je n'ai jamais trouvée dans le tissu animal. J'imaginai une cuisine inédite à laquelle j'entendais donner sa place. Depuis, d'autres chefs m'ont suivi sur cette voie.

Finalement, la nature a simplifié ma créativité. Je n'ai plus à me soucier du contenu de ma casserole : j'y mets ce que m'offrent les jardins. Car tant que l'on respecte les saisons, on fait une cuisine juste. C'est lorsque l'on croise le printemps et l'hiver qu'elle dérape. Mon souci est désormais de respecter le tempo de la nature. C'est très rassurant. J'y trouve de la sérénité, un confort de vie et, dans le même temps, un renouvellement constant. Cela m'offre aussi un passionnant partage avec les jardiniers, qui sont devenus mes compagnons de route. Ma cuisine est heureuse parce que j'ai une histoire à raconter, à créer, à prouver. Chaque jour, je vois dans le regard de mes cuisiniers le plaisir d'apprendre, d'improviser et de créer.

J'ai compris des années plus tard, un peu par hasard, ce qui avait motivé cette rupture de créativité. Ainsi, j'avais pris l'habitude d'illustrer mes recettes par des collages de papier de couleur. J'en ai réalisé dix, vingt, trente, quarante... jusqu'au jour où j'ai montré ce travail à mes collaborateurs. L'un d'eux m'a suggéré d'en faire un livre, et Gallimard s'est montré intéressé par l'idée. Cet ouvrage m'a fait comprendre pourquoi la porte du légume s'était ouverte : j'avais eu besoin de mettre de la couleur et des formes dans ma cuisine, de la dessiner, de me rapprocher de la couture de ma mère et de la sculpture de mon grand-père. Le tissu animal ne me procurait plus d'émotion. Le coup de frein que j'ai donné à mon ancienne pratique a somme toute été un formidable accélérateur. Il m'a fait progresser et revenir à la vérité de la cuisine.

DÉBAT

Orchestrer une rupture individuelle et collective

Un intervenant : *Vous avez développé, dans votre première vie, un savoir-faire très pointu sur la cuisson du tissu animal. En passant à la gastronomie légumière, avez-vous eu le sentiment de repartir à zéro ? Comment êtes-vous parvenu à créer sur cette nouvelle base légumière qui vous était presque inconnue ?*

Alain Passard : Le tissu animal m'a énormément apporté. J'y ai fait mes classes de l'école du feu, de la maîtrise de la flamme, de l'assaisonnement. C'est peut-être grâce à lui que je parviens aujourd'hui à définir cette cuisine légumière. La maîtrise du geste que j'y ai acquise m'a fait aborder sans inquiétude la rupture que je vivais. Je devais passer à autre chose, me rapprocher de la main de la couturière, du sculpteur, du musicien. Cette main appelait le légume. Aujourd'hui, je mets donc mon savoir-faire de la cuisine animale au service du légume pour inventer une cuisine totalement différente.

J'aime bien sûr qu'un client végétarien me demande de lui faire plaisir sur un menu "tout légume", mais je préfère encore que la demande vienne d'un passionné de cuisine animale voulant être surpris. On peut d'ailleurs donner des saveurs presque animales à une betterave, une carotte ou un navet. Tout comme une viande, un légume peut être flambé, fumé, braisé, rôti. Une betterave en croûte de sel, un oignon fumé... cela n'avait jamais existé auparavant. Nous servons encore quelques plats de coquillages, crustacés, poissons et volailles, mais ce n'est pas la dominante.

Int. : *Comment votre équipe a-t-elle traversé cette période de rupture ?*

A. P. : Tous ceux qui avaient vécu la période animale sont partis. La maison n'a pas été déstabilisée pour autant. J'ai reconstitué une équipe d'une quinzaine de cuisiniers curieux et inventifs, très jeunes (à peine vingt-cinq ans en moyenne aujourd'hui) qui m'accompagnent depuis plusieurs années. Ils ont une lumière dans les yeux, une joie de vivre liée à l'histoire que je partage avec eux. Combien de restaurants ont leur propre jardin et demandent à leurs cuisiniers de réinventer les plats tous les matins, en jouant avec l'arrivage de fruits et légumes ? Cela leur profite pleinement. Ils savent que tous les jours, ils auront des gestes différents à réaliser, qu'ils apprendront. S'ils inventent un jour une nouvelle façon de travailler la betterave, ils le feront le lendemain avec une fève ou un petit pois. Ils ne cessent d'affûter leur sens et d'ajouter des pages à leur propre livre de cuisine.

Au sein de cette équipe, je m'efface : le jardin dicte ses recettes. Quand les jardiniers arrivent à L'Arpège avec les paniers, notre créativité est là, devant nous. Nous voyons, sentons et touchons la même chose. Nous avons les mêmes cartes en main pour laisser s'exprimer notre créativité, pour improviser sur cette gamme. J'observe mes cuisiniers à l'œuvre, et je ne vois guère d'erreur. Ils tombent toujours assez juste. Je dois parfois même les encourager à aller plus loin, à s'autoriser plus de fantaisie. Je leur demande d'être toujours plus créatifs, car leurs assiettes fonctionneront toujours, dès lors qu'elles seront en accord avec les saisons.

Int. : *Y a-t-il des échanges entre les cuisiniers et les jardiniers ?*

A. P. : Oui, et c'est essentiel. Je les incite à échanger toujours plus. J'invite les jardiniers en cuisine pour qu'ils découvrent ce que nous faisons de leurs poireaux ou de leurs fèves. À l'inverse, si un cuisinier a lu, goûté ou vu quelque chose d'intéressant, il doit travailler avec les jardiniers à le reproduire. Pour éviter la fatigue des cuisiniers, car c'est un métier intense, je les envoie de temps à autre se reposer deux jours au jardin. Ils en reviennent regonflés par cette nourriture visuelle.

Int. : *Comment interférez-vous dans la créativité de vos cuisiniers ? La carte propose-t-elle in fine des créations individuelles ou une œuvre collective ?*

A. P. : La carte propose mes créations comme celles de mes cuisiniers. Je ne suis jamais aussi heureux que lorsqu'un client m'appelle en salle pour me dire combien son plat était bon, et que je découvre que c'est l'œuvre d'un de mes équipiers. Cela prouve que j'ai fait école.

J'interviens le moins possible dans les créations de mes cuisiniers. Je n'ai pas à leur prouver ma créativité : j'ai déjà fait mes preuves. Ils m'ont vu à l'œuvre, nous avons passé des heures ensemble. Ils savent comment je cuis et assaisonne un légume. À eux de se faire plaisir et de montrer ce qu'ils savent faire. Mon rôle est donc surtout de susciter leur propre créativité, de les aider à exprimer ce qu'ils ont en eux en jouant avec la nature.

Mes cuisiniers échangent beaucoup entre eux. Cela dit, il est difficile de travailler en commun sur des créations pures. Dès lors que l'on commence à acquérir une certaine maturité, on crée seul. Quand on imagine un plat, on pense déjà à son goût, à sa saveur, à sa texture, mais on ne peut pas savoir si l'autre le ressent. C'est une affaire personnelle.

Int. : *Vos cuisiniers pourraient-ils travailler sans votre présence à leurs côtés si par exemple, à l'instar de nombreux confrères, vous ouvriez un établissement à Tokyo ou New York ?*

A. P. : L'Arpège a vécu une telle rupture et une histoire si particulière que je dois y être présent. J'aime cet endroit où j'ai appris à faire la cuisine avec Alain Senderens dans les années 1970 et où j'ai maintenant formé ma propre équipe. Malgré tout ce que j'ai appris à mes cuisiniers, ils ont besoin de me sentir auprès d'eux, de me voir à l'œuvre. C'est grâce à cela que je parviens à garder une équipe assez stable.

J'ai régulièrement des sollicitations pour ouvrir un autre restaurant. Je les refuse sans même les étudier. Ce n'est pas parce que j'ai réussi à L'Arpège que je réussirais au Japon ! J'ai toujours souhaité maîtriser ce que je faisais. Si j'ouvrais un autre établissement, il faudrait que j'aie à proximité des jardins qui puissent me livrer des produits frais tous les matins. Or j'ai besoin de sentir que mes légumes viennent d'endroits que je connais bien. Cela me rassure, ce sont mes racines.

Enfin, il faut se garder du temps pour soi, avoir une vie à côté du restaurant pour que la créativité puisse continuer à fleurir.

Int. : *La carte d'un restaurant est habituellement un élément de stabilité. C'est une référence pour les clients qui savent ce qu'ils vont manger, mais aussi pour les cuisiniers qui savent ce qu'ils auront à faire tous les matins. Qu'en est-il à l'Arpège ?*

A. P. : Nous n'avons pas de spécialité, cela nous enfermerait. À L'Arpège, la carte change pratiquement tous les mois. Car il y a bien plus que quatre saisons : nous n'avons des asperges, par exemple, que deux mois dans l'année. La nature offre une telle diversité qu'il faut absolument s'en servir et adapter la carte en conséquence. Pour les cuisiniers, cela a été déstabilisant dans un premier temps. Aujourd'hui, ils y voient surtout le gage de ne pas s'ennuyer. Le maître d'hôtel et le sommelier ont un rôle déterminant pour présenter la carte, conseiller les clients, "vendre" notre jardin.

Cuisinier, jardinier et chef d'entreprise

Int. : *Dans quelle mesure les préoccupations de gestion interfèrent-elles avec votre activité de chef ?*

A. P. : L'Arpège m'appartient. Je n'ai pas d'actionnaire. De fait, je suis le chef d'une entreprise de quarante personnes. Toute la créativité que je mets en cuisine et dans les jardins, je la mets aussi dans les bureaux. Je demande à mon comptable d'être créatif ! Je suis de très près un certain nombre d'indicateurs, que je communique tous les mois aux membres de l'équipe, y compris aux sommeliers et aux cuisiniers : dépenses d'électricité, d'eau, de cristal, d'argenterie, de porcelaine... Je suis intraitable à bien des égards : les cuisiniers ont-ils laissé leurs fourneaux allumés trop longtemps après la fin du service, ou trop jeté de déchets ? Le personnel de salle a-t-il tardé à éteindre les lumières après le départ du dernier client ? Il est essentiel que je rappelle à l'ordre mes jeunes collaborateurs sur ces questions de gestion, pour qu'ils en comprennent l'importance. Un jour, ils auront leur propre maison et devront s'en préoccuper.

Int. : *La rupture que vous avez vécue a-t-elle eu une incidence sur l'équilibre économique du restaurant ?*

A. P. : Je n'ai pratiquement pas modifié les prix après être passé à une cuisine légumière. Certains ont pu s'en étonner, considérant que la matière première végétale était moins onéreuse que la matière première animale. Or, ma cuisine nécessite énormément de main-d'œuvre. J'ai dû engager trois à quatre cuisiniers supplémentaires, embaucher des jardiniers, acheter des jardins, qui me coûtent 30 000 euros tous les mois. Cela explique que la carotte soit un peu plus chère à L'Arpège qu'ailleurs... La rupture nous a aussi conduits à nous séparer d'une partie de la cave, car le légume s'accorde plus facilement avec du vin blanc, minéral. Nous avons vendu tous nos grands bordeaux et bourgogne.

S'inspirer de tous les arts

Int. : *Peinture, musique... les arts affleurent en permanence dans votre processus de création. Quelles sont plus généralement vos sources d'inspiration ?*

A. P. : La couleur en est une. Je me suis aperçu qu'il était intéressant de composer des familles chromatiques de légumes. Elles fonctionnent bien d'un point de vue gustatif. Le matin, face à mon panier, j'aime choisir une couleur comme axe de création et imaginer un plat sur ce thème. Comme le fleuriste, je compose mon bouquet avec tout ce qui a une nuance mauve par exemple : navet, asperge, chou rave, rhubarbe... Je pose le bouquet à cru dans une assiette. S'il me fait plaisir visuellement, je me lance.

Int. : *Quand vous commencez une création, avez-vous une idée précise en tête ? Avez-vous un laboratoire d'expérimentation ?*

A. P. : J'ai compris qu'il ne fallait pas solliciter la créativité. Rien ne sert de s'enfermer cinq jours dans le jardin pour faire des expérimentations et vouloir inventer à tout prix un nouveau plat. Je laisse la créativité venir à moi, m'adresser la parole. Cela change tout. Ce sont des moments de grâce que l'on ne peut pas fabriquer et qui doivent rester rares. Un plat naît souvent d'une association d'idées : je sens par exemple une fleur de géranium et me demande comment poser cette empreinte florale sur un mets. Automatiquement, un champ s'ouvre. C'est ainsi que j'ai imaginé une huile de géranium. J'ai goûté un jour une capucine et lui ai trouvé un côté iodé, ce qui m'a donné l'idée d'en faire un velouté où j'ai glissé au dernier moment quelques moules de bouchot, et ajouté une pointe de safran pour rehausser le côté floral de la capucine. Là encore, on retrouve d'ailleurs une famille de couleurs : le jaune orangé du coquillage répond à celui de la capucine et du safran.

Int. : *La poésie est présente dans votre façon de conter votre aventure. Comment nommez-vous vos plats ?*

A. P. : Ce qui est écrit dans le jardin est déjà si beau, pourquoi en rajouter ? Les noms de nos plats mettent en avant les variétés des légumes : navet boule d'or, navet globe... Ils chantent tout seuls.

Quand le style est dans l'épure

Int. : *Vous avez évoqué votre souci de vous effacer derrière la nature et de vous fondre dans votre équipe. Dès lors, y a-t-il un style Alain Passard ?*

A. P. : Mon style est dans la précision et dans l'épure. Ma cuisine demande une gestuelle particulière : la main légumière est plutôt celle du couturier, alors que la main animale se rapproche de la sculpture. Elle est différente selon les saisons : plus légère et transparente en été, plus chaude, généreuse et mijotée en hiver. Sur le disque de trente centimètres qu'est l'assiette, je rêve que ma main ait la vivacité et la précision de celles de Dexter Gordon et John Coltrane ! Le voyage de la main au-dessus du plat est capital. Il y a une manière de prendre une fleur de sel et de la laisser tomber de façon uniforme. Je prends aussi grand soin de la découpe des légumes, en morceaux de la taille d'une bouchée. Puis je les jette dans une large casserole, avec peu d'eau, en les espaçant de telle sorte qu'ils ne se mélangent pas et qu'il y ait une circulation entre ces éléments. Ils cuisent ainsi en quelques minutes. Une fois le fond d'eau évaporé, le légume est cuit, tendre, et je n'en ai rien perdu.

Alors que je réalisais des plats en une dizaine de gestes il y a un an, il m'en faut aujourd'hui la moitié. Ceux qui restent sont devenus tellement précis qu'ils font le plat. La main doit être précise, devenir plus belle, plus juste, et en même temps toujours plus effacée. Il faut gommer le geste.

Je corrige auprès de mes cuisiniers un nombre infini de mains dans une journée : trop appuyée, trop fixe... Je leur demande sans cesse pourquoi ils font tel ou tel geste. S'il ne sert à rien, nous l'effaçons. Avant même de penser un plat, il faut donc penser à sa main. Quand je vais dans un restaurant, c'est uniquement pour connaître la main d'un chef, car chacun a la sienne.

Int. : *À l'inverse de l'épure, une cuisine jouant sur la scénarisation des mets, dite moléculaire, a été mise à l'honneur ces dernières années. Y voyez-vous, paradoxalement, une absence de créativité ?*

A. P. : Dans *cuisine*, il y a *cuire*. Où est la cuisson dans le moléculaire ? Où sont le rôti, la relation avec la flamme, l'école du feu ? Je n'appellerais donc pas cette approche une cuisine. Elle se situe dans la sensation, le sensationnel, alors que je suis dans l'exception, l'exceptionnel. Elle a parfois produit des choses intelligentes et amusantes, mais a plutôt desservi une génération de jeunes cuisiniers qui n'avaient guère de personnalité et se sont engouffrés dans ce créneau en passant à côté de leur carrière. Cuire est un art : il faut jouer avec le produit, savoir à quel moment le retourner, l'arroser, baisser la flamme, ouvrir la porte du four. Avant que les fours ne soient capitonnés comme aujourd'hui, on suivait la cuisson à l'oreille. On écoutait siffler le plat dans le four. C'est un investissement du cuisinier auprès de son plat, et c'est comme cela que je vois mon métier.

Présentation de l'orateur :

Alain Passard : chef cuisinier de l'Arpège est l'auteur du livre *Collages & Recettes* (Éditions Alternatives, 2010) ; il est également le héros d'une BD co-écrite par Christophe Blain, *En cuisine avec Alain Passard* (Éditions Gallimard, 2011).
www.alain-passard.com

Diffusion juillet 2012