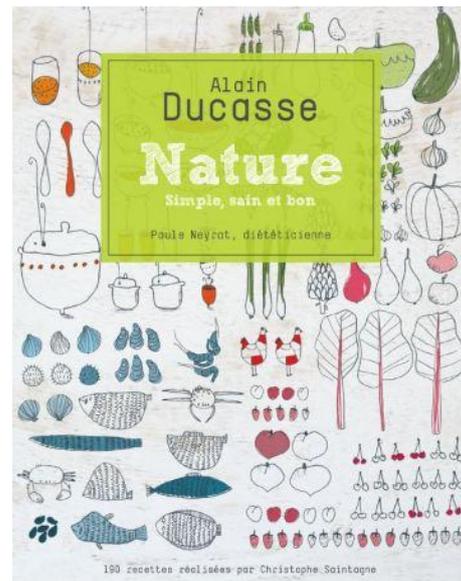


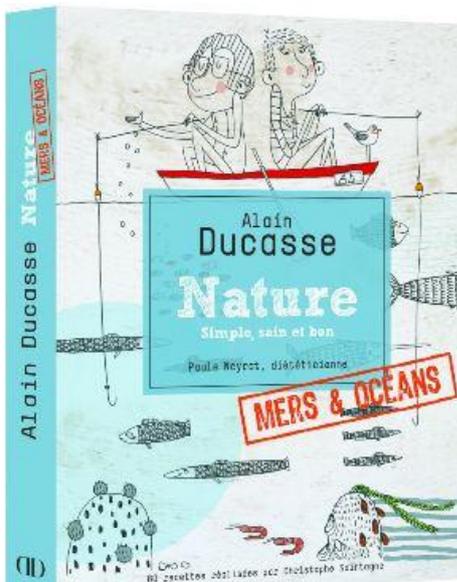
Notes de lecture, Par Bernard Pichetto

« Nature, simple, sain et bon »

Alain Ducasse, Paule Neyrat & Christophe Saintagne,
Alain Ducasse éditions,
2009, ISBN 978-2-84123-262-8
Photographe: Françoise Nicol
Styliste: Virginie Michelin
Prix : 24,90 euros



Nature - Simple, sain et bon (Alain Ducasse Edition)

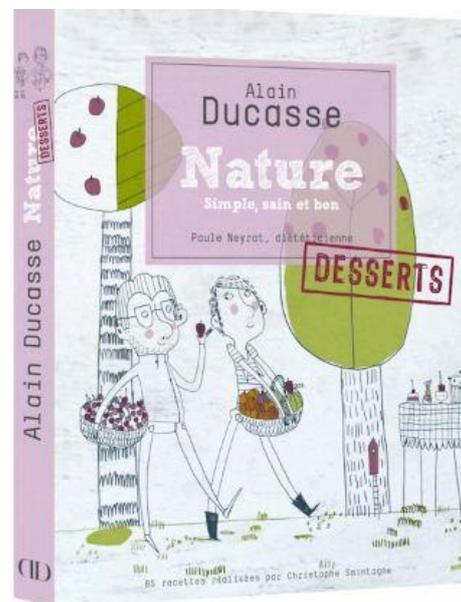


« Nature, simple, sain et bon - Mers et océans »,

Alain Ducasse, Paule Neyrat & Christophe Saintagne,
Alain Ducasse éditions,
2011, ISBN 978-2-84123-377-9
Photographe: Pierre Monetta
Prix : 15, 00 €

« Nature, simple, sain et bon - Desserts »,

Alain Ducasse, Paule Neyrat & Christophe Saintagne,
Alain Ducasse éditions,
2011 ISBN 978-2-84123-309-0
Photographe: Françoise Nicol
Prix : 15,00 €



Nature Desserts - Simple, sain et bon (Alain Ducasse Edition)

Oui, je sais, je sais, j'ai écrit, et réécrit à de nombreuses reprises, que mes petites chroniques devaient servir les petits éditeurs qui se démènent contre une certaine uniformité et qui tentent vaille que vaille de se démarquer et de nous proposer des auteurs refusés ailleurs peut-être ou qui ont fait simplement le choix d'être édités chez eux, localement ou philosophiquement.

Oui, je sais, pourquoi faire de la pub à un hyperactif qui collectionne les étoiles comme d'autres les fèves des rois ou les cartes Pokémon et qui n'a donc nul besoin de mon humble plume pour améliorer son ordinaire ?

Pourquoi ?

D'abord parce que j'aime bien ce garçon qui cuisine comme moi (la logique voudrait, me dit-on, eu égard à la notoriété du personnage, que j'écrive que je cuisine comme lui, mais non...) et que je me lis en parcourant ses bouquins depuis « Les recettes de la Riviera ».

Ensuite j'aime bien Paule, parce qu'elle a su trouver un chemin médian entre noir et blanc, introduire la nutrition gourmande en cuisine sans que l'on parle de régime et ceux qui me lisent depuis longtemps savent ô combien je tiens à cette réunification entre médecine et alimentation.

Ensuite et surtout parce que, disposant de quelques réceptuaires, ces trois ouvrages là sortent du lot et me semble préfigurer une autre nouvelle cuisine.

Aïe ! Encore une nouvelle cuisine...

Hop, hop, hop !

Il n'y a pas qu'une « Nouvelle cuisine », Il y a celle, marquante parce que contemporaine, d'Oliver, Guérard, Chapel *et al.*, soutenue par Gault et Millau dans les années 70 qui nous apporta, malgré tous les détracteurs, un vent nouveau sous lequel naviguent encore beaucoup de cuisiniers, mais l'histoire nous apprend que notre art, heureusement, est en perpétuelle remise en question et que, de la conquête des Gaules à Carême, de la Renaissance à Escoffier, de la grande rupture du XVIIIe siècle à Ali-Bab (n¹) et d'Édouard de Pomiane à Hervé This, la gastronomie reste, et heureusement, une *terra incognita*.

Une nouvelle cuisine donc...

Mais ici, dans ces trois ouvrages, il n'y a pas de rupture, ni de contestation, comme nous avons pu le vivre ou le voir dans les précédentes ; les auteurs s'inscrivent dans un intelligent syncrétisme, ils mêlent

dans l'athanor simples et subtils et, par la patience de la passion, nous restituent de petits trésors.

« Nature, simple, sain et bon », cela paraît facile comme ça, façon oukaïdi ! oukaïda ! On gambade dans la campagne et l'on se nourrit en abattant du blé et des carottes, en picorant une vache et en cueillant une poule... et bien NON !

Il est grand temps que vous sachiez comment cela se passe...

Manger « nature, simple, sain et bon » demande un peu d'attention, pas particulièrement de budget, ni de difficulté de réalisation dans les recettes, mais un peu d'intelligence, de volonté et ça... allez savoir si vous en êtes pourvus !

Je me moque, mais c'est le privilège du critique de titiller le lecteur, de le forcer un peu à devenir acteur et ce que nous propose Alain Ducasse et Paule Neyrat n'est ni plus ni moins que cela.

Que nous redevenions acteurs conscients de notre alimentation journalière, que nous apprenions à lire les étiquettes, que nous retournions sur les marchés, que nous discussions avec les producteurs, les revendeurs, que nous connaissions les saisons, comme nos aïeux le faisaient, mais avec une conscience renouvelée, plus globale, plus empreinte d'une certaine nécessité.

Il y a, dans ces trois ouvrages, un fil rouge qui nous guide discrètement, sans parler de bio, de durable ou d'écologie – difficile débat dans la restauration traditionnelle que je n'aborderais surtout pas maintenant ! - vers cette nouvelle cuisine dans laquelle les ingrédients reprennent toute leur place, historique, géographique et organoleptique.

Il ne suffit plus qu'ils soient bons – déjà ça serait bien ! - nous devons les appréhender en leur totalité, et ce qui me rassure, c'est de savoir que nous sommes en marche tranquille pour nous réapproprier **NOS** aliments et redévelopper nos cinq sens comme jadis...

Relisez **Levi-Strauss**... en revenant du marché !

Bernard Pichetto,
cuisinier-ancien libraire

n¹ : **Henri Babinski**, dit Ali-Bab, est un gastronome et auteur de livres culinaires français.