

## NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES

### INSTITUT EUROPEEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

La thématique du colloque de Tours « Nouvelles tendances culinaires » portait notamment sur **les grandes tendances de la cuisine, les pratiques culinaires et la gastronomie de demain**. La cuisine, en crise ou en pleine innovation ?

Même si nous ne pouvons que vous conseiller de lire la synthèse du colloque dans son ensemble, nous avons souhaité aussi diriger votre lecture par le biais de raccourcis et de mots clefs que nous vous présentons ci après :

#### - FLASH INFOS -

### **1.1 1ERE TABLE RONDE : « LES LIEUX DE L'INNOVATION »**

#### **CHRISTIAN BOUDANT (CUISINIER, ECONOMISTE ET PSYCHOLOGUE, AUTEUR DE LA GEOPOLITIQUE DU GOUT) :**

« On assiste aujourd'hui à une réelle collusion entre : produits, techniques et mentalités ; de même entre cuisine artisanale, professionnelle (gastronomique) et industrielle. L'innovation touche tous ces domaines, et est héritière des changements politiques et des changements de mentalités (notamment en matière de nutrition, alimentation et maladies) » (page 1).

#### **FRANCOIS ASCHER (PROFESSEUR AMENAGEMENT DE L'ESPACE, URBANISME A L'UNIVERSITE DE PARIS VIII) :**

« La modernité progresse, et notamment le rapport nouveau qui est donnée à l'innovation : l'innovation n'est plus uniquement la perfection d'une technique classique.

Cette constatation s'accélère dans un contexte où **le recul des routines** est de plus en plus prégnant de la part des consommateurs ; le rapport à la cuisine change avec **un goût et une attirance pour le nouveau**, avec une démocratisation de la cuisine et sa diffusion dans des groupes sociaux très divers, dont les couches modestes lors de réception d'amis ...

Il faut ajouter aussi le fait que la grande innovation du moment est lié au choix qu'offre la diversité de la cuisine aux consommateurs : ils ont le choix d'opter soit pour une cuisine de terroir, soit pour une cuisine plus osée, plus déstructurée, plus scientifique, plus expérimentale, .... **La cuisine est CHOISIE et non plus HERITEE !** Grande problématique du moment marquée par cette interrogation : « qu'est ce que je vais manger aujourd'hui ? » (page 1).

#### **PIERRE TROISGROS :**

« Pierre Troisgros est resté **avant-gardiste** dans l'âme, déjà depuis tout petit, et cet acquis est un héritage qu'il a reçu de ses parents et grands parents (...)

Ce qui est fondamentalement intéressant est son rapport au terme « nouveau » et sa hantise dans son utilisation à cette époque (« Nouvelle cuisine » ?).

Le nouveau, pour lui est plus une question **d'un nouveau rapport à l'aliment**, et entre autres **une nouvelle approche dans l'art de cuisiner un produit** (...) » (page 2).

#### **JEAN BARDET (CHATEAU BELMONT) :**

« Pour Jean Bardet, sa cuisine est ancrée réellement dans une **dynamique de terroir** (Pierre Troisgros parle à son sujet non d'une cuisine Franco-française, mais Tourangelle – Tourangelle). Sa cuisine est fortement ancrée dans des racines locales, et son approche de l'innovation se décline essentiellement en terme : d'aménagement, association, mélange, assaisonnement,

....

Il met en avant le fait que la cuisine doit avoir **UNE SIGNIFICATION**, être signifiante : la cuisine est tout sauf une cuisine d'amuse – gueule, de superposition parfois maladroite ...

Fondamentalement, le rapport à la nourriture a changé : on ne mange plus pour se nourrir mais **pour goûter**. Il place d'ailleurs à ce propos le terrain de l'innovation dans les **évolutions dans les Arts de la table, et leur cohérence avec celles de la cuisine**.

Ce qu'il faut retenir dans l'évolution de la cuisine, n'est-ce pas finalement la justesse du produit, **sa cohérence de lieu et de temps**, et tout cet univers relativement impalpable qui participe au bonheur du client à table ? ...

Un point à noter dans le discours de Jean Bardet : sa vision du cuisinier, comme un acteur inscrit dans sa société, lecteur assidu du passé (qui a fait l'histoire de sa cuisine) et du présent. Il existe réellement **une démarche vers l'hybridation en cuisine**, avec l'intégration de gestuels (notamment dans les cuissons, ...), de produits, .... tout en faisant attention à ne pas trahir son terroir » (page 2).

**HENRY MARRIONNET (VITICULTEUR EN TOURRAINE):**

« L'innovation dans son cas procède donc par le renouvellement dans les pratiques (exemple de la conduite de nouvelles fermentations, et notamment celle intracellulaire qui conduit à ne pas presser les raisins et à laisser fermenter le jus de raisin dans le raisin, donnant des vins plus fruités) (...)

**L'innovation n'a de valeur que si elle poursuit la recherche de la qualité et du plaisir.**

L'innovation n'est pas uniquement limitée à de la démarche expérimentale appliquée aux traitements du vin ; elle procède aussi par la renaissance des traditions anciennes (exemple de la recherche de plans de vigne originels, c'est-à-dire non greffé faisant suite à la catastrophe qui a conduit à éliminer la quasi-totalité des vignes touchées par le phylloxera) » (page 3).

**JACQUES CAILLOT :**

« La tradition demeure aujourd'hui un fondement énorme de l'innovation, mais elle n'est pas exclusive : les consommateurs avertis cherchent aussi à se faire peur, à jouer avec l'aliment ce qui renouvelle aussi les pistes dans la création alimentaire » (page 3).

**1.2 2EME TABLE RONDE : « LA TRADITION, SOURCE D'INNOVATION CULINAIRE ? »**

« La tradition est mise à toutes les sauces. Le rapport à la tradition constitue une sorte de paradoxe dans la cuisine, avec :

- **un rapport de re-découverte** (souvent la conséquence d'un oubli, d'une perte, voire d'une mise à l'écart volontaire ou involontaire, d'un accident dans l'histoire qui fait qu'une technique, un gestuel soit « effacé » de la mémoire collective ...), fruit du hasard ou d'une recherche de type universitaire
- **un rapport de mythe à la tradition**, avec le leitmotiv « éternel retour aux sources ». Ce retour vers une authenticité, une simplicité, un terroir notamment est sans doute aussi une marque d'une déstabilisation de la société, qui cherche à se réfugier dans ses valeurs supposées stables, sûres : faut-il y voir un effet de mode face à la mondialisation ?
- **un rapport à la ré-invention de la tradition**, et notamment en empruntant des détours quelque peu fantasmagoriques » (page 4).

**PATRICK RAMBOURG (HISTORIEN DE L'ALIMENTATION CHARGE D'ENSEIGNEMENT A L'UNIVERSITE DE PARIS VII):**

« **L'image figée de la tradition persiste dans la représentation du cuisinier** (symbolisant la codification, la norme) (...)

Il n'est pas rare de constater combien des plats d'apparence innovant ne le sont pas vraiment car ils ont été déjà codifiés par nos prédécesseurs, et parfois oubliés ... (exemple de la crème brûlée, codifiée entre autres par Massialot ; du principe de la Blanquette, appliquée à d'autres produits que le veau comme le poisson, codifiée aussi par Auguste Escoffier et Jules Gouffé, ...).

Par contre, ce que peut apporter l'innovation, est sans doute la possibilité d'une **ré-interprétation des plats classiques**, comme par exemple l'incorporation dans le riz accompagnant la Blanquette de petits légumes « croquants », par la perte de sa liaison caractéristique au roux au profit d'une liaison par réduction et crème, plus en concordance avec le souci de notre époque en terme d'équilibre et de santé, ... autre exemple : « Poires rôties au poivre » était un mariage courant du temps d'Apicius, et disparaît ensuite de notre tradition culinaire avant de renaître sous la même forme...aujourd'hui !

L'innovation procède aussi par le recours à des **produits « hors normes »** : exemple du panais et du verjus, authentiques ingrédients de l'époque médiévale, et oubliés dans notre culture jusqu'à leur réintroduction récemment dans notre cuisine (alors même que le panais par exemple a persisté dans la culture Anglo-saxone).

**ALBERTO CAPETTI (RECTEUR A L'UNIVERSITE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – ITALIE, DIRECTEUR DE LA REVUE « SLOW FOOD » ITALIE):**

« Son introduction vise à mettre en lumière le fait que chaque catastrophe (guerre, épidémie, ...) questionne l'être humain sur son futur alimentaire et l'incite à **penser ou repenser la tradition** (...) Chaque catastrophe est une rupture, chaque rupture est une source d'amnésie. Ce mécanisme complexe d'amnésie serait à analyser, car il se caractérise vraiment comme une rupture, une ignorance de mets, de produits à une époque donnée qui modifie de manière brutale la tradition.

**La tradition sans cette rupture n'existe pas.**

Aujourd'hui, la tradition est guidée par l'omniprésence : d'un rapport nouveau au vivre et notamment au **bien vivre**, d'un besoin de régulation des systèmes productifs, et d'une affirmation de la **légitimité nutritionnelle** des produits » (page 5).

**LUC DUBANCHET (DIRECTEUR DE LA REVUE OMNIVORE):**

« Le débat autour de la tradition est marqué en France par une **attitude très émotionnelle des Français à l'égard de cette tradition** (...) Les discours sont souvent **frontaux**, et la tradition s'oppose quasi automatiquement à la création.

Il convient de s'interroger sur l'existence supposée d'une 3<sup>ème</sup> voie, qui n'est ni la tradition, ni la création ; cette 3<sup>ème</sup> voie pourrait se résumer à la cuisine française, à son rôle de passeurs, de transmission, entre tradition et création...

Pourquoi faut-il se méfier de la tradition ? parce que son discours est animé par plus que de la raison, parce que la tradition porte souvent sur des produits nobles qui n'ont pas beaucoup de lien avec la réalité d'aujourd'hui ...

Pourquoi dans le même temps faut-il se méfier de la création ? parce que la tendance est dans le jeu avec l'aliment, et dans la dévalorisation du plaisir au profit d'expériences jugées rapides, éphémères, ...

**Que pourrait être le cuisinier d'aujourd'hui**, représentatif de cette 3<sup>ème</sup> voie ? sans doute **une personne censée**, dans l'idée qui **donne du sens et raconte une histoire à travers ses produits, sa cuisine, son cadre** (sorte de passeurs d'une histoire personnelle, idéologique et sensitive).

La cuisine se révèle belle quand elle est personnelle (dans ses produits, dans ses techniques), contemporaine (dans sa démarche : celle de procéder d'une réflexion, d'une prospection voire une introspection traduite ensuite par le langage des textures, des formes et des saveurs).

La cuisine se veut aussi **plurielle, libre expression de toutes ses identités, muable c'est-à-dire apte à se développer dans un cadre qui n'est pas forcément et uniquement le sien** ; dans cet esprit, la cuisine se nourrit du triptyque : échange / partage / ouverture » (page 5).

#### GERARD ALLEMANDOU (LA CAGOUILLE, PARIS):

« Pour lui, la cuisine se révèle par ses côtés, tantôt mémoire de la famille, tantôt mémoire de la cuisine elle-même, tantôt aussi créations (...)

Sa conclusion porte sur l'importance de donner **un sens à la cuisine**, avec une prééminence vers **le goût et sa valorisation** ... » (page 5).

#### GILLES CHOUKROUN (ANGL'OPERA, PRESIDENT DE GENERATION C):

Pour Gilles Choukroun, personnage emblématique d'une « nouvelle vague » de la cuisine (Génération C'), **la cuisine est un langage qui permet de raconter sa propre histoire, sans occulter un travail minutieux sur les saveurs, les textures, ...**

La cuisine est un moyen pour lui de raconter ce qui lui est cher, et tout son travail consiste à tenter de retranscrire dans sa cuisine ses émotions, ses envies du moment, ses doutes ... la cuisine peut se révéler **miroir du cuisinier**.

Il est important de savoir à présent raconter son histoire, être vrai et authentique. Ce combat vers une plus grande lisibilité du cuisinier, à travers ses plats, participe aussi de sa réhabilitation comme **véritable acteur inscrit dans la société, personnage sensible et proche de ses clients, à l'écoute d'eux** et prêt à bousculer ses modes opératoires et ses traditions pour tenter de nouvelles expériences qui prennent racine dans le désir de le satisfaire. Le cuisinier est créatif quand il invente de nouvelles manières de manger, plus contemporaine et en phase avec les réalités du moment, dont notamment le temps pour manger, très court au déjeuner. Cette adaptation constante à sa clientèle marque bien la volonté de Gilles Choukroun d'être en phase avec les pratiques quotidiennes de ses clients.

(...) La pluralité de la cuisine se retrouve dans la pluralité des cuisiniers ; une frange de ces cuisiniers s'inscrit dans leur volonté de décoder la cuisine (exemple en proposant des cartes plus courtes, avec 3 à 4 plats par gamme).

Cette nouvelle génération s'inscrit aussi dans une démarche de **mise en avant des produits**, des cultures, et le besoin irrésistible de faire avancer la cuisine.

Gilles Choukroun pense ainsi que le rôle du cuisinier est d'apporter **un regard personnel sur les produits, les techniques, les cultures**, ... une sorte de réinterprétation personnelle, tout en se nourrissant des bases.

Exemple : Crème brûlée de foie gras, croustillant de cacahuètes.

Le cuisinier a réellement conscience aujourd'hui de son rôle et sa place dans l'échiquier de l'alimentation (cette envie de l'assumer est sans doute liée aussi à son émancipation) » (page 6).

#### ALAIN DUTOURNIER :

**La cuisine est un moyen d'expression, un moyen d'aimer les autres**. Pour Alain Dutournier, la tradition est un fruit métissage entre des cultures différentes. Que ce soit dans la tradition ou dans la création que se réfugie le cuisinier, le seul intérêt commun à l'ensemble des acteurs des Métiers de bouche est dans la satisfaction de la clientèle (Alain Dutournier parle de **communio**n avec ses clients dans l'acte du déjeuner ou du dîner).

Il rejoint l'idée de Gilles Choukroun dans le rôle du cuisinier : celui d'apporter des solutions concrètes aux clients, à ses évolutions et ses nouvelles attentes. Pour savoir évoluer, il faut selon lui s'inspirer de la tradition sans en faire un blocage d'ordre technique voire émotionnel.

La cuisine d'expérimentation est intéressante, mais elle doit être au service de la cuisine pour lui apporter un sens.

La cuisine est une cuisine d'auteur (idée de personnalisation de la cuisine). Il faut se méfier par conséquent de cette période de « fouillis » (où tout et n'importe quoi sont proposés), et revenir selon Alain Dutournier sur des choses plus simples.

(...)

Alain Dutournier met l'accent en conclusion sur le fait que la notion d'Art Culinaire aujourd'hui doit être occulté au profit de celle **d'Art de vivre**, relatant combien la transmission familiale se délite et les repères en terme d'alimentation avec ...

### **1.3 4EME TABLE RONDE : « LES SCIENCES EXACTES, DONT LA GASTRONOMIE MOLECULAIRE, PEUVENT-ELLES CONTRIBUER A L' « AVANCEMENT » DE L'ART CULINAIRE ? »**

---

#### **HERVE THIS (PHYSICO-CHIMISTE A L'INRA, LABORATOIRE DE CHIMIE MOLECULAIRE DU COLLEGE DE FRANCE) :**

Hervé This pose d'emblée une évidence qu'il est utile de garder comme règle absolue : **la Science n'a d'autres fonctions que de produire des connaissances !**

Il revendique en outre le fait que la cuisine est Art – Technique mais aussi Amour, et que la Science peut aider le cuisinier à donner de l'Amour dans ses plats (...)

Art et Science : quel dialogue ? : qu'est ce que la cuisine sinon : de la Technique – de la Répétition – de la Tradition – le goût du Travail bien fait – des Sciences techniques ... qu'est ce que l'art sinon : de l'Innovation – de la Création – une Expression – Le Beau.

Où est le beau en cuisine ? A cette question, Hervé This reprend la réponse faite par les cuisiniers eux-mêmes, et notamment dans « le nombre d'Or ». Hervé This conteste ce principe de recourir à cette notion comme unique chemin vers « le Beau » en cuisine.

Il expose en outre le principe de formalisme dans la structuration d'une assiette chez un cuisinier, souvent dicté par des principes de « bon goût » ou d'équilibre mais délaissant l'idée même de signification de l'assiette : il revendique ainsi que l'assiette doit être (...) **un parcours signifiant** pour le consommateur.

Dans son exposé, Hervé This précise de nombreuses fois que la Science ne doit produire que des connaissances ; en outre, le cuisinier ne fait pas de la chimie. Ces deux règles prouvent combien il est utile de communiquer sur la relation que doit entretenir les acteurs de la Science et les différents acteurs des Arts .... A ce sujet, est-ce que la science peut interagir sur la cuisine, et notamment sur ses pratiques ?

La question n'est pas fondamentalement nouvelle, et l'histoire prouve combien dans le passé les Sciences ont contribué au développement d'autres domaines, et notamment celui artistique (...)

La question est posée : la gastronomie moléculaire peut-elle engendrer une nouvelle « école » dans les pratiques culinaires ? (« Néo-impersonnisme culinaire »).

Hervé This prend pour exemple son travail sur les Fonds et les sauces, avec la recherche de type scientifique de systèmes pour classer l'ensemble des sauces référencées, et notamment dans le Répertoire de la cuisine de T. Gringoire et L. Saulnier. Il a mis en évidence que l'ensemble des sauces pouvait être classée en 23 types, donc 23 systèmes, par un jeu de symboles. Ce passage obligé a permis de mettre en évidence qu'il existait encore de nombreuses possibilités de création, que les nouvelles combinaisons permettaient (par exemple, Hervé This relève qu'il n'existe pas dans la cuisine classique de velouté mousseux ...) (...)

Hervé This pense que la cuisine d'aujourd'hui est une **cuisine par accord**, et que le cuisinier dans ses nouvelles pratiques aura la possibilité d'élargir ses ingrédients de base de produits produisant de nouveaux accords » (page 10).

#### **MATHILDE FERRER - JEAN-CLOS (ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DES BEAUX – ARTS) :**

« La différence notable entre artisan et artiste provient surtout du caractère souvent « inaccessible » de l'artiste pour tout un chacun. Elle indique en outre que la notion d'artiste est relativement complexe, et qu'elle naît du public, ou du moins d'un cercle de personnes averties ...

Il ne faut pas essayer de comparer l'Artisan et l'Artiste ; ce serait d'ailleurs un jeu dangereux (...)

Emile Jung se déclare pour sa part artisan quand il utilise uniquement la technique, et artiste quand dans son plat il ajoute à la technique « un brin de folie » (page 10).

#### **VINCENT NOCE (JOURNALISTE A LIBERATION) :**

« Vincent Noce précise au sujet de la distinction entre artiste et artisan, le fait que les peintres, parmi les plus illustres (comme Rembrandt) se déclarait artisan et non artiste ...

Vincent Noce se fait ainsi le relais de quelques acteurs, et notamment du monde de l'enseignement et de la profession, qui voient dans la gastronomie moléculaire, le risque de négliger le bon, donc la saveur du produit.

Ce serait pourtant oublier combien la gastronomie moléculaire a déjà influencé les pratiques modernes, conduisant parfois à des extrémités condamnables : il relate ainsi son expérience récente à Barcelone dans un petit restaurant, dans lequel tous les plats étaient collés à la gelée (agar-agar notamment), et proposés à la dégustation uniquement à la cuillère et à la fourchette ! A ce sujet, il ajoute aussi le fait que ces gelées, ou encore les écumes généralisées sur les cartes de restaurant manquent d'assaisonnement, et sont donc utilisées pour sacrifier à la mode au détriment du goût.

Il regrette aussi la pratique contemporaine de sucrer et de crêmer un grand nombre de plats, conduisant à un effet de saturation.

Il critique enfin le principe de ces restaurants qui proposent une multitude de plats, sursaturés en saveurs, en couleurs, provoquant jusqu'à l'écoeurement du convive ... (...)

Pour Hervé This, le retour doit se faire vers une plus grande lisibilité et une plus grande compréhension des plats » (page 11).

#### EMILE JUNG (AU CROCODILE) :

« A travers la cuisine, Emile Jung pense que tout cuisinier doit avoir comme souci la santé de l'autre, de son bien-être, du plaisir de ses sens. Son professionnalisme est né : de l'expérience qu'il a su hériter de sa famille, de la culture française, de son apprentissage dans les cuisines professionnelles et de sa pratique au quotidien.

Le cuisinier doit poursuivre comme but pour lui de nourrir le corps et l'esprit (la cuisine doit avoir la prétention de rendre le consommateur intelligent), avec comme ultime objectif : de donner de l'amour aux autres.

Il doit aussi être fidèle à la matière qu'il a choisit et utilise.

Sa démarche de conception de plats procède par 4 grandes étapes : **penser le plat une fois (et notamment choisir le thème), imaginer (dans la tête), rêver (le plat) et mettre en pratique.**

En matière d'assaisonnement, le manque d'assaisonnement est pour Emile Jung **un signe de timidité** de la part du cuisinier : l'assaisonnement permet de donner une vibration au plat, et le relever par des notes acides, amères, ...

En matière de dressage, Emile Jung combine : un graphisme ordonné (signe de perfection, de professionnalisme, ...) et une note d'imperfection (ajout d'un ingrédient positionné de manière aléatoire dans l'assiette, signe désordonné) pour le rendre « accessible » à l'autre. Emile Jung à ce propos, pense qu'il n'existe pas vraiment de création en cuisine, et que le propre de la création est réservé à Dieu (le cuisinier ne peut rivaliser avec Dieu).

L'évolution de la cuisine a été profondément marquée par l'introduction de la balance, de la montre et du thermomètre, et aujourd'hui de nouveaux matériels ... : de la maîtrise de ces éléments dépend l'intelligence du cuisinier dans ses pratiques quotidiennes.

Vincent Noce a le mot de la fin : « n'oublions pas que si l'Art devient tout, alors il n'est rien ... ».

### **1.4 5EME TABLE RONDE : « L'INNOVATION DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE »**

La crainte du développement d'une alimentation dite industrielle est récurrente dans le temps : « Joseph Favre dans le domaine de la cuisine dénonce ces risques (1882), relayé ensuite par entre autres Robida (1883) : « tout est faux, tout est feint, tout est fabriqué ... ».

#### PIERRE COMBRIS (DIRECTEUR DE RECHERCHE A L'INRA, DIRECTEUR DE LABORATOIRE DE RECHERCHE SUR LA CONSOMMATION)

L'innovation intègre toutes les dimensions attendues par le consommateur, les préférences (notamment sensorielles), **la santé (développement de produits alimentaire dits fonctionnels)** et la symbolique (comme l'attachement à un terroir, ...), sans oublier les attentes basiques et fondamentales de type : commodité et disponibilité du produit, abaissement des prix.

### **1.5 6EME ET ULTIME TABLE RONDE : « QU'EST CE QUE L'INNOVATION FINALEMENT »**

#### GUY SAVOY :

Guy Savoy relate la chance qu'il a eu de pouvoir vivre l'instant magique de l'époque de la Nouvelle Cuisine, alors qu'il était en apprentissage chez M. Troigros, cette époque où les consommateurs sont passés **d'un plaisir inconscient à un plaisir conscient à table**. Cette époque marquait aussi fondamentalement une (r)évolution dans le domaine du service : le dressage à l'assiette s'imposait progressivement comme règle absolue.

Pour Guy Savoy, la seule vérité est dans le produit, et la mission du cuisinier est de tout mettre en œuvre pour magnifier le produit. La typicité du cuisinier français est de mettre en valeur ces produits remarquables, et il peut s'apparenter en l'occurrence à un véritable artisan de la Terre et de la Mer.

Pour lui, **l'innovation est dans la maîtrise du produit**, mais pas seulement : il faut ajouter bien entendu la beauté du dressage, son environnement et **la cohérence donnée à cet environnement** par rapport au plat ou à l'assiette présentée. Comme Alain Dutournier avant lui (Table ronde n°2), il prône une cuisine d'auteur, personnelle, qui raconte une histoire...

#### MARC VEYRAT :

« Il mentionne en outre sa récente visite dans différents restaurants tenus par des jeunes cuisiniers en devenir, et regrette une abondance en terme de mousse, gelée ; il pense que cette tendance nuit à la cuisine, et contribue à la dépersonnaliser. Pour lui, il faut « métisser la cuisine » sans perdre son identité.



(...) Il pense que la cuisine a besoin de techniques nouvelles (pour attirer les jeunes vers elle notamment) ; dans son restaurant, il utilise ainsi des matériels hors normes, de type seringue ... Il joue aussi sur l'évocation (Yaourt au foie gras virtuel, réalisé à partir d'une base de bouillon dans lequel est mis à infuser un foie gras précédemment poêlé ...) » (page 14).

**MICHEL GUERARD :**

« Michel Guérard exprime d'emblée le fait que l'innovation n'est pas un fait nouveau ; la Nouvelle Cuisine existait par exemple dès la fin du XVIIème siècle, déplorée par ailleurs par Voltaire à cette époque ... La cuisine française prend source dans la cuisine paysanne, une cuisine qu'il nomme « d'amour ».

La notion de cuisine moléculaire n'est pas fondamentalement nouveau aussi ; il relève le fait qu'en 1742 déjà, François Marin dans « Les Dons de Comus » indiquait dans sa préface que la cuisine moderne est (...) plus simple, **encore plus savante** (...). Récemment, l'arrivée de cuisiniers poètes a permis d'apporter du sens et des sentiments dans la cuisine » (page 14).

**PASCAL BARBOT :**

« Pascal Barbot témoigne de son expérience dans son restaurant du nom d'une fleur de montagne, L'Astrance, 25 places assises. Elève issu de l'Arpège, il revendique la logique suivante : pour faire plaisir aux clients, il faut avant tout se faire plaisir et faire plaisir à son équipe.

La brigade est constituée de 6 à 7 membres en cuisine et 3 à 4 personnes en salle.

L'offre ne se présente pas sous forme d'une carte, sa cuisine étant essentiellement « du marché » c'est-à-dire composée pour ses convives et avec les (meilleurs) produits qu'il a pu recevoir de l'ensemble des fournisseurs. Il demande aussi d'être régulièrement mis au courant des remarques des clients, afin d'adapter réellement son offre aux attentes ou aux envies du moment de ses clients – convives. Il a besoin de connaître l'état d'esprit des clients, l'environnement (autour de la table) pour pouvoir composer ses plats.

**Le seul et unique but est de satisfaire ses clients.**

Son parcours, ses voyages lui ont permis aussi d'enrichir sa cuisine, car la cuisine est aussi faite de rencontres, avec des personnes, des produits, ... il revendique ainsi **une cuisine associative**, intégrant toutes les avancées et les techniques du moment. La particularité de sa cuisine est d'utiliser avec parcimonie l'assaisonnement, et de rester **limité à ce qu'il sait faire et uniquement ce qu'il sait faire** » (page 15).