

## **Les leçons du Festival de la cuisine SIREST Porte de Versailles**

Dans cette époque charnière que la grande famille de la cuisine est en train de vivre, il faut éviter les amalgames, les idées toutes faites, la diabolisation de la nouveauté par les diktats des nostalgiques d'un passé de toute façon révolu.

Grâce à Georges Golan, qui m'avait demandé d'animer avec Vincent Ferniot le Festival de la cuisine créative, lors du SIREST à la Porte de Versailles, j'ai vécu un grand moment avec des chefs passionnants et passionnés. Cela m'a permis de confirmer un certain nombre de vérités fondamentales sur ce qui fait la grandeur et parfois la solitude du cuisinier dans sa recherche d'excellence.

Essayons de comprendre l'évolution de notre métier de cuisinier, acteur incontournable de la société. De la cuisine classique des années 60 à la cuisine créative des années 2000 en passant par la cuisine nouvelle des années 70, un état des lieux s'impose. Néanmoins, il serait vain et réducteur de faire l'impasse d'une vraie réflexion sociologique et philosophique sur les ressorts culturels de l'époque charnière que la cuisine, comme la France, traverse.

### **Un manifeste pour une cuisine créative**

Lors de cette dynamique démonstration, une trentaine de chefs, représentant la France dans sa diversité, a exécuté, sans le formuler, un manifeste pour une cuisine créative, ludique et hyper technique. Comme pour se libérer, pour s'épanouir dans une société qui n'est plus celle de leurs aînés, qui ne fonctionne plus avec les mêmes schémas socioculturels. Fort de cette analyse, je dégage trois grands pistes de réflexions pour comprendre les constituants de ce désir de liberté et non de pouvoir.

La première remarque, probablement la plus enracinée dans le subconscient psychophysique tient au fait que ces jeunes talents ont acquis leur solfège dans un parcours effectué auprès des grosses pointures culinaires des trois dernières décennies. Aucun d'entre eux ne remet en cause ces longues heures nécessaires à maîtriser les gestes techniques, la connaissance des produits et des cuissons. Cet hommage aux anciens qui quittent progressivement la scène est un cinglant démenti aux oiseaux de mauvaise augure qui se plaisent à opposer les générations.

La deuxième analyse qui m'a beaucoup touché tient au profond attachement de ces chefs à leurs racines et au milieu qui a marqué leur jeunesse et leur adolescence. Comme un besoin de respirer de nouveau après un parcours professionnel exigeant en engagement et en abnégation au

service de la Cuisine. Retrouver les odeurs de la nature, suivre le rythme des saisons comme les fêtes carillonnées rythment l'année depuis mille ans dans une France à vocation européenne.

### **Le besoin d'exister avec leurs propres codes de vie**

La troisième remarque est d'ordre philosophique et sociologique. Elle n'a pas échappé à l'apprenti cuisinier que j'étais en 1960. C'était avant la société de consommation... le général de Gaulle était aux affaires... le Parti Communiste avait 20% de voix aux élections...

Chaque génération veut sa propre identité, et ne veut pas endosser les vêtements de ses parents. La cuisine n'échappe pas à la règle. Tous ces jeunes chefs ont besoin d'exister hors des figures emblématiques des trois dernières décennies.

Rassurez-vous, ce n'est pas la Révolution des œillets, de jeunes capitaines contre les généraux des états-majors. C'est seulement le besoin d'exister avec leurs propres codes de vie, dépoussiérer ce qui leur semble être la nomenklatura des affaires de cuisine. Les anciens sont tous issus de l'après-guerre qui se reconstruisait avec des règles précises qui ne prêtaient pas à remise en question. Tous nos jeunes talents sont nés au temps de la société de consommation qui a très rapidement fait voler en éclats ce qui avait fait le quotidien des enfants du baby-boom.

Le cuisinier, comme l'homme, est installé sur une fracture entre un passé révolu et un avenir indéchiffrable. Il faut donc faire l'effort de décrypter le présent pour deviner l'avenir tel qu'il semble se dessiner. Ce qui nous permet de comprendre le contenu affectif de leur cuisine, la rigueur et la précision sans faille de leur technique : voir Jacques Decoret torréfier de la poudre de purée mousseline pour exécuter une recette de haute volée.

La mise en images de leur cuisine correspond à une société où l'image de ce que l'on est ou que l'on fait est exacerbée. Il n'y aura jamais d'image en 2006 avec une blanquette de veau, qui fait pourtant partie des trois ou quatre plats plébiscités par les Français. Mais c'est en apprenant à cuire une grande blanquette avec la technique de Joël Robuchon qu'ensuite on pourra se permettre toutes les audaces.

Pour conclure, il faut qu'avec l'énorme talent de ceux qui ont fait la France de la cuisine des trois dernières décennies et la passion des jeunes chefs, nous soyons un modèle de transmission et d'évolution. Il faut aussi ne pas confondre la cuisine créative et ludique, à tendance géométrique et décimétrique, avec la cuisine moléculaire qui est une sorte de récréation intellectuelle pour surdoués de l'azote liquide, du siphon et de la gelée chaude.

**Gérard Cagna**