

Retour du Havre ... Impressions en Fragmentations.

Il fallait être au Havre comme spectateur, acteur, observateur ou chroniqueur. Tout d'abord il y avait un espace, un volume pour une mise en scène de film noir, comme une atmosphère imaginée par Marcel Carné avec les quais, les docks, sans la brume sauf pour ceux qui vers cinq heures du matin le treize février rejoignaient leurs chambres pour une indispensable récupération physiologique, mais tout le monde connaît la grosse santé des cuisiniers ...et des cuisinières !!

Étonnant et envoûtant espace imaginé par un metteur en scène de talent pour cet « Omnivore food festival » les Docks Océane et les Docks Café.

J'ai connu les Docks désaffectés de Santiago de Cuba, pour cause d'embargo Américain, le fourmillement de porte containers de l'impressionnant port de Hong Kong, numéro un du tonnage en 2000. Ces espaces à la fois hors du temps pour l'imaginaire et terriblement vitrine tangible de la puissance économique d'une nation. Anciens comptoirs des aventuriers commerçants qui risquaient tout à chaque cargaison, les Docks et entrepôts ont toujours donné de l'imagination et de la matière aux écrivains et aux cinéastes .Il faudrait un jour raconter l'extraordinaire aventure de ces petits comptoirs initiés par ces aventuriers courageux et allumés et de ces premiers entrepôts fabriqués de planches mal équarries ...Le HAVRE par exemple...

Ainsi avant qu'ils s'appellent Normands... Vikings ils étaient ..., navigateurs très doués et bien équipés pour découvrir les portes d'accès à la découverte des autres et de l'aventure économique. Ainsi le Havre identifié par les historiens comme un des premiers comptoirs Scandinaves à la charnière du monde Gallo- Romain finissant et de l'émergence de la société Franque ..C'était à la fin du cinquième siècle.

Ces 12 et 13 Février 2007 nous étions aussi à notre manière les témoins d'une sorte de Happening gastronomique complètement débridée, dans la forme, certes, mais le fond est énorme à l'image d'un Olivier Bellin de l'auberge des Glazicks à Plomodiem dans le Finistère. Cuisinier étonnant taillé dans le granit avec un cœur énorme, une volonté d'aventurier et une fragilité de porcelaine. Festival paradoxalement alternatif et rassurant la provocation n'étant qu'un condiment fait pour réveiller les méfaits de l'inertie de la société de consommation.

Le décryptage et l'exégèse de ces jeunes cuisiniers me passionne : il est enrichissant et confirme que le socle du métier de cuisinier s'appuiera toujours sur une trajectoire d'engagement de passion et de témoignage.

Pour conclure cette chronique saluons l'énorme bon sens de Stéphane Carrade, Raminagrobis élégant et gourmand pragmatique et évolutif pas dupe de l'inanité du clinquant et du dérisoire et le génial maître Ferran Adrià, enfant naturel de Jacques Derrida le philosophe pour la déstructuration et la reconstruction et Salvador Dali le Catalan pour la prodigalité créatrice.

Gérard Cagna.