

LE FOODING

"Par le Fooding, nous souhaitons moderniser l'image de la cuisine française"



Un soir de janvier 1999, Alexandre Cammas inventa le Fooding. L'idée : offrir une cuisine française vivante et moderne, accessible à tous au cours de grands rassemblements mêlant dégustation et initiation gastronomique. (Mai 2005)

Qu'est-ce que le Fooding ?

Alexandre Cammas Au départ le Fooding n'est que la contraction des termes food et feeling. En fait, c'était une façon de remplacer le mot gastronomie par un autre mot plus révélateur. Etymologiquement, on pourrait en effet traduire le terme gastronomie par "l'usage du ventre", ou "la réglementation de la nourriture". Or ce n'est pas comme ça que nous considérons la cuisine. Le Fooding, c'est d'abord une autre conception de la gastronomie. Ensuite, l'idée de servir des repas gratuitement et de réaliser de grandes manifestations gastronomiques est venue d'elle-même.

Comment s'organisent vos soirées et les événementiels Fooding ?

Les trois composantes clés sont : bonne cuisine, bon vin et bonne musique. Dans la mesure où la plupart de nos participants ont moins de 40 ans, l'ambiance doit être un peu rock'n roll. Le tout doit être festif et sympa pour donner aux gens l'envie de venir jusqu'à nous et s'amuser. On essaie de présenter des produits, des vigneron, et des chefs qui viennent réaliser et expliquer leur métier directement au contact des gens.

Quel est l'objectif de ce genre de rendez-vous ?

Nous voulons moderniser l'image de la cuisine française, la faire évoluer en lui donnant une image plus sexy comme celle de la mode ou du design. En avançant dans ce projet, on s'est rendu compte que beaucoup de personnes attendaient quelque chose de plus de la gastronomie. Il fallait en faire quelque chose qui ressemble à notre époque, qui soit dans l'air du temps. Maintenant, l'objectif est aussi de faire mieux chaque année, notamment au niveau de l'affluence. On s'est pris au jeu, d'autant que tous les bénéfices de cette année seront reversés à Action contre la Faim (5 euros par personne).



Grand Fooding d'été 2004

Que reprochez-vous à l'approche classique de la gastronomie ?

Nous n'avons rien contre la façon d'aborder la cuisine d'un Jean-Luc Petitrenaud ou d'un Jean-Pierre Coffe. Mais disons que ce mode de pensée traditionaliste ne nous parle pas beaucoup. Nous ne sommes d'ailleurs pas les seuls à ne pas nous retrouver dans ce modèle. En revanche, je ne pense pas que ces deux courants soient en contradiction l'un avec l'autre. Le fooding ne fait que proposer une conception plus moderne. Au final, ces deux approches sont complémentaires et pas antagonistes.

Il faut souvent un mot de passe pour participer à tous ces événements. Pour quelle raison ?

Il s'agit simplement d'une façon de créer un mystère autour des soirées, donc une attente et de la curiosité de la part du public. Fonctionner avec un mot de passe (*déjà délivré quelques jours avant les événements sur le site, ndlr*) a permis de booster le phénomène.

N'est-ce pas une façon un peu élitiste de fonctionner ?

Au contraire ! La preuve, grâce à nos partenaires, comme San Pellegrino, les entrées sont gratuites ou à bas prix. Organiser ces dîners gratuitement est le meilleur moyen de faire découvrir une autre cuisine à des gens qui ne peuvent pas forcément goûter la cuisine de grands chefs en temps normal. Généralement, seuls les journalistes sont invités dans les grands restaurants pour déguster la grande cuisine. Nous en faisons profiter tout le monde.

Le site



www.le-fooding.com

Comment vous y prenez-vous ?

Nous essayons, par exemple, d'initier les jeunes aux plaisirs des bons produits, des bons vins. On essaie de leur transmettre des valeurs d'une façon plus sympa, moins élitiste, en désacralisant un peu la cuisine, chose que les Coffe et autres n'arrivent peut-être pas à faire. On espère que ça influera sur leurs choix plus tard, gastronomiquement s'entend.

A qui vous adressez-vous ?

A tout le monde et à personne. A vrai dire, nous n'avons pas lancé le mouvement pour des gens en particulier. Disons plutôt que, plus ça va, plus on trouve notre public et plus notre public nous trouve. Depuis la première semaine du fooding en décembre 2000, nous avons fait du chemin. En juin 2003 à Paris, nous avons servi 2 000 couverts sur le

quai du restaurant le Batofar, et tous les bénéfices ont été reversés aux Restos du Coeur. Cette année, en plus du Wine & Fooding Tour organisé autour de soirées de dégustation gratuites, nous serons dans 4 grandes villes de France tout au long du mois de juin (Marseille, Nantes, Montpellier, Paris) pour le Grand Fooding d'été. C'est une sorte de grand pique-nique où tous les gourmands pourront venir déguster des plats surprenants, imaginés par les plus grands chefs de France.

On ne compte plus les grands noms de la gastronomie qui participent à ces réunions (les frères Pourcel, Marc Veyrat, Eric Frechon, Thierry Breton). Comment expliquez-vous leur adhésion ?

Je pense que tous ces grands chefs ont compris qu'il ne faut pas laisser mourir la cuisine avant d'avoir transmis un héritage. Ils sont conscients que tout le monde n'a pas accès financièrement à leur cuisine. Participer à ce genre de manifestations, directement au contact des gens, est le meilleur moyen de faire partager leur savoir-faire. Et puis, je crois aussi qu'ils s'amuse énormément à se démener comme jamais pour servir des repas à plus de 1500 personnes.

Côté produits, vos choix et vos mélanges sont souvent surprenants. Le veau à la vanille, ou l'agneau au beurre de noix de pécan par exemple.

C'est vrai, mais on ne choisit que des produits que l'on aime, pour des recettes en phase avec notre époque. Par exemple, pour le Wine and Fooding Tour de cette année, les dénominateurs communs sont la viande, le vin et le beurre, des produits que l'on peut considérer comme politiquement incorrects, car très riches. Cette cuisine mixte est un peu une sorte de pont entre la "junk food" et la grande cuisine. C'est dans cet esprit là qu'Eric Fréchon du Bristol va nous préparer des hot dogs de veau par exemple. Nous allons également recevoir la participation de Trish Deseine qui customisera sa propre collection de glaces Häagen-Dazs.

Le livre



Fooding : le dico,
Alexandre Cammas,
Emmanuel Rubin, 2004

Certains critiquent pourtant ces innovations gustatives ?

Les quelques personnes qui nous critiquent ne sont même pas venues nous voir la plupart du temps. Ils critiquent par principe. D'ailleurs, un an plus tard, on constate que bien souvent, ces mêmes personnes ont finalement tendance à encenser les courants ou les chefs avec lesquels nous avons déjà collaboré.

Jusqu'où comptez-vous amener le fooding ?

Ce qui compte avant tout, c'est la qualité. Or si l'on voulait voir encore plus grand et organiser l'une de nos manifestations au Stade de France, il faudrait au moins 150 chefs. Ce serait difficilement gérable tel quel, et il faudrait repenser tout notre fonctionnement. Et vous savez, ce qui nous motive, c'est avant tout l'envie, cet appétit spontané que l'on ne veut surtout pas perdre.

Propos recueillis par David Alexandre

Le mot « fooding » provient de la contraction des mots anglais « food » (nourriture) et « feeling » (sentiment) et désigne une nouvelle façon d'aborder les arts de la table.