

Êtes-vous



Soupe Indonésienne (Café Mosaic)



Chromatille, Bernard Lohseau

Cuisine du terroir ?

Depuis un peu plus d'un an, une nouvelle mode culinaire a fait son apparition : la world cuisine qui, aux saveurs du terroir régional, oppose celles de la planète. Va-t-elle supplanter notre cuisine traditionnelle française ? La question reste entière.

Plus de trois semaines d'attente pour pouvoir dîner au Spoon ! Phare de la « world cuisine », ce restaurant ne décroît pas depuis sa création en décembre 1998. Ce succès considérable s'explique certes par l'effet « mode » qui suit toute nouveauté et par le talent de son concepteur, le Chef d'honneur les Chefs, (il s'agit d'Alain Ducasse), mais pas seulement. La cuisine y est pour beaucoup. Sous influences américaines, asiatiques et latines, elle séduit le gourmet par l'originalité de ses saveurs et de ses compositions.

LE MÉLANGE DES SAVEURS

Salade d'émulsion de poulet au gingembre rapée de saumon croustillant à la grande et la sauce sans accompagnement de légumes sautés au wok, entrecôte au sautoir à la sauce aigre-douce servie avec un grain de maïs, escargots cuits à la vapeur d'algues et relevés par un persil d'herbes amères... C'est l'histoire où vous plongez dans la carte du Spoon, vous perdez vos

60 | L'Espresso | 7 Mars 2002



Souris d'agneau braisée, crème de sésame, menthe et ciboules (Café Mosaic)

« Il y a des saveurs locales, comme de sésame, menthe et ciboules. Ça fait partie de la cuisine du terroir. »

Cette cuisine, venue de mille parts car résultant d'un brassage culturel, pique notre curiosité. Avec la « world cuisine », vous ne menez plus français, américains, chinois ou italiens, mais une combinaison de tout cela. C'est pourquoi on parle aussi souvent de « fusion cuisine ». Le fait d'utiliser des expressions américaines n'est pas le fruit du hasard. Ces nouvelles pratiques culinaires viennent directement d'innovations, et plus précisément de Californie. Cet état, véritable « melting-pot » ethnique, est depuis plusieurs années le champion du mélange des cuisines.

La mondialisation des échanges a également joué un rôle non négligeable dans l'apparition de cette cuisine du monde. De régional, le terroir est devenu planétaire. On y puise le meilleur pour créer un mets unique, différent de tout ce qui a pu être dégusté auparavant. « Dans mes voyages, j'ai rencontré des produits et des techniques de cuisson qui me passionnent. J'ai eu envie de les faire découvrir et de les partager », explique Alain Ducasse. Dans un plat « world cuisine », vous pourrez donc trouver des ingrédients nord ou sud américains, latins, asiatiques ou nord-africains, plus ou moins connus. L'idée du maître-chef pour s'avérer nécessaire pour imaginer le goût d'un bon chef, du vésisai

ou encore d'un enoki. Même avec ses explications, il vous faudra parfois vous lancer à l'aveuglette et laisser libre cours à votre curiosité. Les techniques de cuisson vous surprendront aussi. Faire cuire un barbeau à la broche ou un saumon à la ribotière n'est certainement pas un classique des livres de cuisine française. Pocher un pigeon, non plus. La « world cuisine » intègre aussi en utilisant les modes de cuisson asiatiques, notamment le wok et le panier vapeur.

Mais c'est particulièrement dans l'assemblage des différents ingrédients que vous allez du talent du Chef. Dans une cuisine mexicaine et asiatique, le mélange des saveurs sucrées, salées, épicées, amères ou acides exige un dosage soigné et minutieux, l'originalité ne supportant pas la médiocrité. Le restaurant Spoon, excellent par ailleurs, connaît la sueur froide. En offrant au client une liberté totale de composition des mets (le choix du plat, de la sauce et de la garniture s'effectue séparément dans trois listes parallèles), on obtient des mariages plus ou moins heureux.

Dans un restaurant « world cuisine », faire de bon choix en matière de boissons n'est pas non plus donné à tous. La carte des vins y est, en effet, à l'image de celle des plats, « multi-terroirs ». Au Spoon, le Bar à Base, sous restaurant d'Alain Ducasse, propose ainsi 300 références dont 60 % de vins étrangers en provenance de Californie, de Chili, d'Argentine, d'Afrique du Sud, d'Australie

ou de Nouvelle-Zélande. Il faut donc tenter sa chance ou suivre scrupuleusement les recommandations du sommelier.

Au Spoon, vous devrez même vous plonger dans la carte des eaux minérales. Préférez-vous une Chandon française, une Ramollée suisse, une Xenia taïwanaise ou bien une Tippyary Sparkling irlandaise ? Dernière caractéristique des restaurants « world cuisine » : la décoration très design, fonctionnelle et souvent un peu froide.

À LA RECHERCHE DE L'AUTHENTIQUE

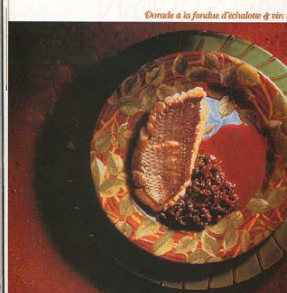
À l'autre extrémité, la cuisine du terroir. Elle puise ses saveurs dans le patrimoine gastronomique régional, particulièrement riche et diversifié en France. Après la vogue de la « nouvelle cuisine » allégée, épurée et sans line, elle est apparue comme un retour aux sources salutaire. Face à la peur de la mondialisation et donc

Menu déjeuner typique de la « world cuisine »

- Café Mosaic (3 plats : 220 F)
- Sardines - pistacholère ou tranché de saumon, sorbet choucroute
- ou Tomate rissolée
- ou Tranche d'anguille, miel et sésame ou Pâté de saumon, crème d'ail et vinaigre
- ou Sorbis d'agneau braisé, crème de sésame, menthe et ciboules
- ♦♦♦
- Cabillaud en « fish & chips » ou Maquereau laqué, sésame au vinaigre noir, crème d'ail et brochettes
- ou « Milk cut - pintade, riz, bœuf »
- ♦♦♦
- L'orange ou Margot, légumes, aneth
- ou Sorbis (pêche de rose, jack fruit, café, thé, jus de citron)

Mars 2002 | L'Espresso | 47

Le marché



Donnée à la farfalle d'escalote et vin rouge (Bernard Lohseau)

de l'uniformisation, elle est devenue une compétence majeure de l'économie culturelle, une valeur refuge. Sur les ondes, tous les grands Chefs de province vantent les mérites des produits et de recettes de leur région. Voyez Jerry Gilles (l'étoile Michelin) cuisinier des herbiers de Provence dans la garniture pour profiter de son filet d'agneau poêlé au parfum des collines ou encore Marc Veyrat (2 étoiles Michelin) arpenteur avec son grand chapeau noir. Les montagnes s'inscrivent à la recherche de plantes aromatiques avant de réaliser ses raviolis de légumes aux saveurs de sésame à la fibre du tour du lac.

Chef célèbre de la Côte d'Or, également 3 étoiles au Michelin, Bernard Lohseau, s'est fait le chantre de cette cuisine du terroir : « Pour moi, fait de la cuisine est d'abord de respecter son terroir. Je suis si fier de Marne, j'ai des œufs en meurtre, du saumon, des grenouilles, du bon poulet, je me suis dit : je vais leur donner un peu de noblesse. J'ai donc opté pour une cuisine de savoir, de goût en me référant à ma région. Je n'ai de référence qu'à la force de fiche des espèces locales, et en me référant à la recherche de saveurs originales. »

Ces grands chefs ne se contentent pas de réinventer les recettes d'antan. Certes, ils s'en inspirent, mais ils les transforment et y ajoutent leur touche personnelle, leur propre savoir-faire en terme de cuisson et d'association. D'un plat traditionnel, ils

font un mets aux saveurs subtiles et raffinées, au goût unique. Avec la cuisine du terroir, la surprise ne réside pas dans l'existence des saveurs, mais dans l'aptitude à rendre ces dernières dans leur intégrité et dans leur pureté. Nous sommes ici dans la « cuisine d'aujourd'hui ».

Alors, cuisine « world cuisine ou cuisine du terroir ? Bien évidemment les deux car elles sont complémentaires. L'essentiel, c'est qu'elles soient pratiquées de main de maître !

- Adresse des restaurants cités**
- Cuisine de terroir**
- ATERGEE DE L'ÉPIDÈME (Olivier Weyrat) : 13, avenue des Passereaux - 71 500 VITTEAUX - 03 20 21 11 11 - Tél. : 03 20 21 11 11
- LA BONNE ÉTRÉPE (Olivier Gilles) : Chemin de Lac - 94 190 CHATEAUBRON - Tél. : 04 97 61 09 09
- LA CÔTE D'OR (Bernard Lohseau) : 2, rue de la République - 21 100 BEAUNE - Tél. : 03 80 90 03 03
- TANTE MANGOURITE (Bernard Lohseau) : 5, rue de Bourgogne - 21002 PARIS - Tél. : 03 81 51 79 42

Menu déjeuner typique de la cuisine du terroir

- Tante Mangourite (3 plats : 80 F)
- Pigeon cabillaud ou Jambon persillé du Morvan
- ou Mouton de saumon, sauce poivrade et gelée d'orange
- ou Crouteau de tête de veau et petit rissoleau au vinaigre rouge
- ♦♦♦
- Pâté de pigeon rôti et ficelle de crevettes au jus ou Brandade de morue aux herbes
- ou Jus de bœuf en pot au feu
- ou Cuisse de poulet au vin rouge et grains d'augurade
- ♦♦♦
- Sardines aux poires et sorbet citron ou Sorbis de fraise frais au basilic
- ou Mousse au chocolat - Croustille et miel au grand de cacao

- World cuisine**
- SPA & BOUT (Alain Ducasse) : Sporting d'Or - avenue Prince de Monaco - Tél. : 04 377 92 86 60
- CAFE MOSAIC (Paul Pélissier) : 46, av. Georges V - 75008 PARIS - Tél. : 01 47 20 18 09
- SPOON (Alain Ducasse) : 14, rue de Marignan - 75008 PARIS - Tél. : 01 52 72 34 54

48 | L'Espresso | 7 Mars 2002