



FOOD ABONNES

DES CHEFS ET PLUS D'UN TITRE

Par Kim Hullot-Guiot
— 10 avril 2020 à 17:41

Lorsque l'on a demandé à des cuisiniers de nous parler des ouvrages qui avaient pu jaloner leur parcours et les conforter dans leur vocation, on imaginait une longue liste de livres de recettes. C'était sans compter que, de l'assiette à la philosophie ou à la littérature, il n'y a qu'une bouchée.

Par
KIM HULLOT-GUIOT
Photo
MARIE LUKASIEWICZ

Beyrouth (Liban), 2013. Ziad Asseily va bientôt lancer, avec sa femme Liza, son deuxième restaurant, huit ans après en avoir ouvert un à Paris, dans le II^e arrondissement. Dans sa cuisine, il cherche à ajuster sa purée de pois chiches : «*Je n'arrivais pas à tomber sur le bon résultat. C'était le stress. Un resto libanais, tout le monde le juge sur son houmous.*» La recette qu'il suit à Paris ne fonctionne pas à Beyrouth : «*C'est une question d'ingrédients. Si le pois chiche n'est pas le même, ce ne sera pas la même cuisson, le même trempage. Là, on utilisait un pois chiche local, à Paris il était mexicain. L'humidité de l'air, la qualité de l'eau comptent aussi, comme pour le pain.*» Il tâtonne, repense alors à un livre acheté des années plus tôt, *Traité du pois chiche* de l'historien «*et gourmet*» syrien Farouk Mardam-Bey (1), qui regorge de références intellectuelles et de recettes médi-

terranéennes. «*La purée de pois chiches, c'est quatre ingrédients. Donc en tirer un livre de plus de 100 pages, ça m'a interpellé. C'est une collection très intéressante, où un intellectuel écrit sur le contexte culturel de la cuisine, qui est évidemment un miroir instantané de toute la psychologie, les habitudes de vie, la sociologie...*» La veille de l'ouverture, après «*trois mois à faire des tests le livre en main, j'ai eu le déclic, grâce à sa subtilité*», raconte-t-il. L'ouvrage est aujourd'hui encore dans le bureau du resto beyrouthin : «*Je m'en sers toujours. Le pois chiche, c'est un monde.*» Quelques décennies plus tôt, en pleine guerre du Liban («*on était aussi confinés*»), c'est déjà grâce à un livre que Ziad Asseily, 9 ans, s'intéresse à la cuisine. «*J'ai appris dans le Larousse de la cuisine, que j'adaptais aux recettes libanaises.*» A des années et des milliers de kilomètres d'écart, le *Larousse de la cuisine* est aussi «*le premier livre de cuisine*» que le pas encore triple

étoilé Guy Savoy «*a eu entre les mains*». Il appartenait à sa mère. Et c'est aidé du même ouvrage que Nathan Helo, qui a commencé la cuisine à 20 ans, a fait ses premières armes. «*Je suis arrivé plus tard que les autres, donc je n'avais pas le Maincent [la Cuisine de référence, de Michel Maincent-Morel, ndlr], qui est la bible qu'on vous file à 14-15 ans et qui vous suit toute votre scolarité, raconte le Varois d'origine. Mon grand-père m'a offert le Larousse, où on retrouvait à la fois le couscous, le navarin d'agneau, la mousse au chocolat... Quand j'avais besoin de retravailler des recettes, j'y recourais tout le temps.*» Aujourd'hui chef de Dupin (Paris VI^e), le trentenaire n'a plus besoin de le consulter pour réaliser ces plats devenus familiers, mais se remémore avec humour ses débuts, où «*on vous parle avec des termes techniques et vous dites "oui, oui" pour ne pas passer pour un blaireau. Mais le soir vous regardez dans le bouquin, qui était bien parce qu'il est destiné au grand public*».

«**Aide-mémoire**». Que le jeune

cuisinier se rassure: même les grands papes de la cuisine jettent parfois un œil à leur bible. «*Mon livre de repère, que j'utilise surtout pour les apprentis et les stagiaires, c'est le Guide culinaire d'Escoffier (2), qui reste le code pour nous. Il y a toutes les bases de notre métier. Au bout de cinquante ans de cuisine, on les a intégrées, mais pour la pédagogie c'est bien de le rouvrir, pour confirmer ou éclairer*», raconte Guy Savoy. Autrement «*pas un grand lecteur, à part les San Antonio*», le chef étoilé liste avec malice les recettes qui l'ont le plus marqué: la sauce Dugléré (à base d'échalotes et de tomates) – «*le nom me parlait, il y a des mots qui vous marquent comme ça, comme torticolis*» –; la sauce Choron, une béarnaise tomate – «*on ne peut pas s'empêcher de penser au Professeur Choron*» –; ou la sauce smitane, à base d'oignons. «*Les recettes ne font pas trois pages, c'est plus un aide-mémoire. Ça ne va pas pour un béotien, il faut avoir des bases. C'est comme une antisèche pour le bac, que je n'ai jamais passé*», se marre-t-il. Dans son restaurant quai de Conti (Paris VI^e), on peut trouver un exemplaire du *Guide culinaire*, mis à disposition des équipes.

Chez Nathan Helo, le *Larousse de la cuisine* a, lui, été remisé à la cave («*si j'ai besoin, je vais sur Internet*»). Mais le *Grand Dictionnaire de la cuisine* d'Alexandre Dumas (3), offert par «*mon oncle ou mon grand-père, quand j'avais 19-20 ans*», a droit aux honneurs de sa bibliothèque. «*C'est un très beau livre qui sert bien de déco, plaisante-t-il. Il m'a conforté dans le choix de faire de la cuisine, grâce à son approche du côté festif de la table... La finalité de s'investir dans une recette, c'est avant tout de s'asseoir autour de la table, de partager et de voir les réactions des gens quand ils goûtent. Ce bou-*

quin-là véhicule les grandes tablées à l'époque des festins.»

Devant la soixantaine de planches du tome II de *la Cuisine classique*, ouvrage ancien d'Urbain Dubois et Emile Bernard, Nadège Serret, cheffe de l'hôtel *Villa Saint-Ange* (Aix-en-Provence), a aussi rêvé de «*festins de grandes pièces froides servies au bal*». «*Je suppose que ma tante me l'a donné, au décès de ma grand-mère, parce que je suis la seule cuisinière professionnelle de la famille. C'est un livre qui m'a fait aimer la cuisine bourgeoise et qui m'a ouvert l'esprit sur les autres arcs qui jouxtent la cuisine: l'orfèvrerie, l'art de la table et des ornements... C'était magique.*» Quand elle travaille les cartes du restaurant, Nadège Serret jette encore volontiers un œil à l'ouvrage: «*Je le feuillette régulièrement. Il y a toujours une gelée, un accompagnement inspirants.*» A sa table ont ainsi été servis des artichauts béchamel ou une gelée fraise-abricot inspirés de la *Cuisine classique*.

«Réflexion». Lorsque l'on a demandé à des chefs de nous parler d'un ouvrage qui avait marqué leur parcours, on n'imaginait pas qu'ils évoquent autre chose que des livres de recettes. C'est ce qu'ont fait deux

de recettes. C'est ce qu'ont fait deux d'entre eux, Antonin Bonnet (Quinsou, Paris VI^e) et Christian Sinicropi (la Palme d'or, Cannes). Lorsque le premier travaillait à Londres, une amie lui a offert *l'Homme qui plantait des arbres* de Jean Giono (4). «*Elle m'a dit: "Lis ça, ça va t'éclairer."* Ça m'a permis de revoir ma façon de faire la cuisine, de revenir à l'essentialité des choses. Ça ●●●

●●● parle de la simplicité que l'homme pourrait avoir à faire des tâches, du fait qu'il ne doit rien attendre, faire parce qu'il aime ce qu'il fait et qu'il apporte du bonheur aux autres», dit Antonin Bonnet. «*Quand on est chef, on s'attend à un*

retour. Je vois des gens qui veulent absolument une étoile, mais c'est pas comme ça que ça fonctionne: épaulouis-toi, et si tu y réussis, le reste suivra. Ce livre m'a permis de remettre les choses dans l'ordre», explique-t-il encore.

«Comprendre». La philosophie avant la recette, c'est aussi ce que prône Christian Sinicropi: «*Ce qui m'a toujours intéressé, c'est pourquoi on crée une recette d'une telle façon, quelle est la continuité de la réflexion derrière.*» La *République* de Platon, le *Contrat social* de Rousseau ou la *Flamme d'une chandelle* de Gaston Bachelard nourrissent l'étoilé cannois et sa philosophie dans l'assiette. «*Comprendre où nous vivons, ce qui vient avant nous, quelle est la société d'aujourd'hui, et quelle société on crée pour l'avenir, ça peut se faire à travers la cuisine, estime-t-il. On peut cuisiner par instinct, mais aujourd'hui nous sommes aussi des influenceurs. Moi, j'ai décidé depuis longtemps de mettre la sardine à la carte, qui n'est pas un produit réputé noble. A nous de lui donner sa noblesse. Ce qui fait que je cuisine comme je cuisine, c'est aussi mes lectures.*»

Il y a également ceux qui n'ont jamais trop aimé suivre les recettes,

jamais trop aime suivre les recettes, comme le double étoilé Alexandre Mazzia (AM, Marseille). «*J'ai trois bouquins dans mon tiroir. La Cuisine facile, que m'a donné ma mère, le carnet de recettes de ma grand-mère, et On va déguster la France (5), qui est super sympa et ludique. Je les montre à mes enfants. Ce sont des bases simples qu'on accorde, raconte-t-il. Ça fait très longtemps que je ne suis plus les recettes. Je me pliais à cette répétition mécanique au début de ma carrière, mais je m'en suis défait. Cela dit, c'est vrai qu'une culture culinaire ne peut s'exprimer que si on a des bases solides.*»