

omnivore



CHŒUR DE LYON
AU PAYS DES SOVIETS
HEDONE
SAINT-GÉRY L'AUTARCIE



“
LA
MODERNITÉ
EST UNE
VIEILLE
HISTOIRE
”

BÉNÉDICT BEAUGÉ



APRÈS DES ÉTUDES D'ARCHITECTURE ET UN TRAVAIL DE DÉCORATEUR POUR LE CINÉMA, BÉNÉDICT BEAUGÉ SE CONSACRE À LA CUISINE. IL PUBLIE NOTAMMENT EN 1998 LES AVENTURES DE LA CUISINE FRANÇAISE, INDISPENSABLE POUR COMPRENDRE SON ÉVOLUTION DEPUIS 1945. AVEC SON NOUVEL OUVRAGE "PLATS DU JOUR", IL RECENTRE SES RECHERCHES SUR L'IDÉE D'INNOVATION. LECTURE SALUTAIRE À L'HEURE DE LA CUISINE MONDIALISÉE... ET PARFOIS ÉGARÉE.

ENTRETIEN LUC DUBANCHET

Omnivore : L'innovation en cuisine commence quand ?

Bénédict Beaugé : On ne sait pas quand au juste, je pourrais m'en tirer en disant qu'elle commence à partir du jour où l'homme a commencé grâce au feu à se dire qu'il faisait de la cuisine ! Mais plus sérieusement, c'est au XVII^e siècle qu'on prend conscience de l'innovation culinaire, qu'elle devient même une valeur revendiquée, une valeur positive, alors que jusque là on essayait de l'assimiler dans la tradition, de la passer en douce. Mais l'essor de la conscience individuelle auquel on assiste avec le règne de Louis XIV va accélérer de manière significative le mouvement. Cela est conjugué à la place très particulière qu'a la cuisine en France depuis la Renaissance, époque où un certain nombre de goûts nationaux cherchent à se distinguer en Europe. La France, elle, abandonne carrément le sucre et les épices pour construire un goût propre, très "nature" qui s'inscrit d'ailleurs parfaitement dans le système de pensée qu'on retrouve au XVII^e siècle où l'on ne cesse de faire référence à la nature.

Qui sont les premiers à synthétiser cela ?

La première trace écrite, c'est La Varenne qui revendique déjà dans son titre, "Le Cuisinier François", une identité nationale, ce qui n'était jamais arrivé avant. Il y a déjà ce désir de se distinguer des voisins. Ce qui est intéressant est la façon dont cette pensée culinaire s'inscrit dans la pensée raisonnable du XVII^e et comment le discours culinaire essaie d'adopter un mode de pensée rationnel. C'est une réflexion théorique qui se met en place sur la cuisine, un désir d'ordonner les choses, de penser la technique et pas simplement de l'appliquer. La cuisine n'échappe pas à ce qui se produit à l'époque pour tous les domaines, la littérature, la musique et l'architecture...

Et c'est à ce moment là que les premières recettes de la cuisine moderne se mettent en place...

Oui grâce à cette façon rationnelle d'organiser les choses. Les recettes émergent d'abord de la manière de fonctionner par périodes de gras, de maigre etc... On finit par s'apercevoir que certains plats sont des récurrences et du coup on finit par les isoler pour en faire des recettes autonomes, de base. C'est évidemment le cas des fonds de sauce, des bouillons concentrés. D'ailleurs on parle toujours de l'influence italienne sur la cuisine française mais jamais de l'influence espagnole alors que les deux opérations de base viennent directement d'Espagne : la liaison au roux - L'espagnol - et les astuces émulsionnées type mayonnaise. Ces tours de mains deviennent des recettes à part entière.

Ce n'est donc pas étonnant si la cuisine ménagère apparaît elle aussi au XVII^e siècle !

Oui, d'ailleurs "Le cuisinier François" est un immense succès public, distribué par colportage dans des classes populaires à l'échelle du pays. Bonnefons avec son "Jardinier François" et "Les délices de la campagne" va accentuer cette démocratisation amplifiée d'une certaine manière par le système politique mis en place par Louis XIV et qui conduit à la prise du pouvoir par la bourgeoisie. Début XVIII^e, la cuisine a déjà fait sa révolution.

Comment cela ?

C'est la notion "d'individu dans la foule" qui va se répandre tout au long du XVIII^e siècle. Les Français prennent une conscience très forte de leur unicité dans une société et d'une certaine manière le restaurant en est le catalyseur. C'est l'expression dans le domaine culinaire de cette tendance de se constituer en individu. L'individu n'est véritablement individu qu'au milieu de la foule et le restaurant est cela : on est un individu parmi les tables d'autres individus, on prend conscience de ce qu'on est pour soi et ce qu'on partage avec les autres. Évidemment le discours du goût évolue, c'est la mise en avant du jeu entre une expérience personnelle et une expérience collective ; c'est vraiment la naissance de la modernité gastronomique.

Et c'est avant la Révolution !

Oui contrairement à ce qu'on pense et écrit, la cuisine bourgeoise date de 1746, le restaurant de 1763. Le restaurant apparaît au même moment que d'autres institutions, qui sont emblématiques du privé au public : le Salon de peinture ou le Concert Spirituel qui ne peuvent avoir lieu que parce que l'individu est unique parmi ses semblables. C'est couplé à l'émergence de la bourgeoisie qui est l'expression de cette quête d'individuel. Le restaurant a donc une portée plus grande que ce qu'on veut bien lui attribuer.

Le XVII^e marque l'innovation tous azimuts...

Dans sa deuxième moitié, on élimine tout ce qui pouvait rester des habitudes médiévales ou de la Renaissance. Dès les années ...

■ ■ ■ 1730, on pratique une nouvelle cuisine. Et tous les livres qui paraissent alors jusqu'au XVIII^e font référence à la modernité. Comme quoi la modernité est une vieille histoire. Prenez par exemple l'apparition de la casserole ! Est ce qu'on l'imagine parce que les anciens ustensiles n'étaient pas pratiques, ne permettaient pas d'utiliser ces nouvelles techniques... On ne sait pas. Mais se mettent en tout cas en place un certain nombre de choses en parallèle qui fondent les bases de ce qui va se passer au XVIII^e siècle où tout le monde s'intéresse alors à la cuisine. La cuisine devient un objet de pensée intellectuelle.

Vous montrez bien dans le livre qu'elle s'accompagne de la volonté incessante de simplification.

Oui, le désir de clarté, la volonté de simplification touche un public de plus en plus large. Il faut donc publier des versions plus légères. Le XVIII^e est aussi traversé de crises financières et cela joue. On le voit dans l'apparition de la cuisinière bourgeoise qu'on verra reproduit après la guerre de 14 où l'on s'intéresse à la cuisine régionale et après la seconde guerre mondiale avec la cuisine moderne qui se met en place. Plus la société est touchée, plus la cuisine trouve des résonances dans ses tréfonds.

Comment situer Antonin Carême, Brillat-Savarin, Grimod et Escoffier dans cette évolution ?

Évidemment leur rôle est plus contrasté qu'on ne veut bien le dire. Comme toutes les pensées qui deviennent académiques, elles ont tendances à s'alourdir. C'est le cas de Carême qui fait un travail phénoménal qui a fonctionné pendant presque un siècle sans quasiment de modifications. Sa grande erreur a été de miser sur la cuisine décorative, mais cela satisfaisait les goûts d'une classe parvenue, qui avait besoin d'en mettre plein la vue... C'est plutôt Grimod de la Reynière qui a une pensée franchement réactionnaire, même si lui aussi a montré du génie dans la forme moderne qu'il a trouvée pour parler de la cuisine. Mais c'est Brillat Savarin, le plus libéral au sens anglo-saxon, qui est vé-

ritablement un homme de son époque. Un peu plus tard, Escoffier lui est un "cuisinier normal", au sens de normatif. Il a poussé à son terme la logique d'une cuisine initiée par Carême. Normalisée, elle peut se développer mais elle reste un univers dangereusement fermé sur lui-même. Alors, évidemment, durant le XX^e siècle, "rideau !", il faut faire autre chose. Et c'est la Nouvelle cuisine qui va conclure toutes ces tentatives de subversion de la cuisine selon Escoffier.

Le premier cuisinier moderne du XX^e siècle apparaît pourtant avant la Nouvelle Cuisine, il se nomme Jules Maincave et c'est pour ainsi dire une énigme !

C'est vrai, on ne connaît pas grand chose sur lui. Ce ne sont que des propos rapportés, des articles écrits sur le lui dans le New York Times et le Figaro... Avant la guerre de 1914 un certain nombre de journaux parlent de ce cuisinier parisien, Jules Maincave, qui en réponse à Apollinaire publie dans le journal Fantasio un "manifeste sur la cuisine moderne". Ce manifeste est rapporté en fait par un dénommé André Charpentier, auteur de l'article. Il écrit qu'il faut tout bouleverser dans la cuisine "Je m'attaque à tout !, dit Maincave" et en particulier il est très en pointe sur les nouveaux accords : une sole brûlante, marinée dans le rhum servie avec un poudre d'arêtes et une crème salée glacée. Maincave aurait eu un restaurant dans le quartier latin avant guerre, dont on ne connaît pas le nom... Et il meurt sur la somme en 1916 à trente ans.

Et vous écrivez qu'on ne sait pas ce qui serait advenue de la cuisine du XX^e siècle si ce pré-Gagnaire mystérieux avait survécu à la guerre.

Oui car cette tentative est restée celle d'un esthète pour un cercle très fermé. On ne sait effectivement pas quels échos sa cuisine aurait pu trouver au cours du XX^e siècle. Mais c'est en tout cas Curnonsky qui a écrit sa nécrologie. Et lui, le conservateur, avait un regard plutôt indulgent sur ces tentatives modernistes. Il parle même de cuisine cubiste "qui est sans doute la cuisine de l'avenir" écrit-il, il fait même référence à des volailles "intra saucée" où Maincave préconise d'injecter le jus dans la chair. En tout cas, que Maincave soit un mythe, une réalité ou une supercherie — il pourrait être l'avatar d'un groupe de gens aux idées nouvelles — son existence est en tout cas très révélatrice de ce que le XX^e siècle était en train de secréter : une tentative de mettre fin à l'histoire de la cuisine codifiée.

Et pourtant il faut attendre 60 ans pour que la cuisine change vraiment avec la Nouvelle Cuisine...

Oui et la chose peu dite est que c'est grâce à la Nouvelle cuisine, il y a eu explosion de la cuisine dans le monde. Les cuisiniers s'affranchissent de la cuisine du passé, mettent en brèche références. C'est désormais l'histoire personnelle de chacun, l'histoire qu'on se choisit soi-même et plus les normes au sens d'Escoffier.

Qu'est-ce que la modernité aujourd'hui ?

Elle se traduit dans un morcellement sans fin. On a l'impression que peut naître une cuisine nouvelle dès que s'ouvre un restaurant en même temps que de grands courants la traversent. Mais le phénomène principal est la globalisation de la cuisine, sa mondialisation. On peut être au fin fond du monde et l'on peut s'intéresser à ce qui se passe à l'autre bout du monde.

Est ce que ce phénomène n'est pas une forme de fuite en avant ?

Si, mais ce n'est pas propre à la cuisine. Le phénomène d'oubli, de négation de sa propre histoire dans une projection lointaine, dans le temps ou dans l'espace, appartient à tous les domaines de la création. La tendance japonisante de la cuisine où l'épisode moléculaire — qui n'est pas à renier mais semble clos — sont une interprétation possible de la cuisine mais à côté de cela il y en a des milliers d'autres.

Quand vous abordez la modernité d'aujourd'hui dans votre livre, vous consacrez de nombreuses pages à la communication, aux classements, aux prix... La modernité du XXI^e siècle est-elle réduite à la communication ?

Justement, c'est un écueil. Je dis dans ma conclusion qu'il faut oublier le buzz suscité par tel ou tel classement. Il faut que les cuisiniers — mais pas qu'eux, les critiques, journalistes, écrivains avec ! — redeviennent exigeants vis à vis d'eux-mêmes. Ne nous laissons pas mener en bateau par les chimères de la communication, qu'elle soit mise en place par des groupes de communication où par les chefs eux-mêmes dont certains semblent vouloir imposer leurs diktats. Cela va des classements aux menus uniques ou à rallonge. Ces menus là nous ennuiant, lâchez-nous un peu et laissez-nous choisir ! On a un peu l'impression d'être un cochon payant, où la seule marge est d'accepter l'addition ou de la refuser.



Vers quoi cette société de mangeurs peut-elle aller ?

Ça ne va pas pouvoir durer très longtemps. Il va y avoir un recentrage. Après la grande mode de la cuisine moléculaire, on s'est orienté vers ce que les gens pensaient être une antithèse absolue, le naturel, le néo-primitivisme, l'expressionnisme, que sais, alors que c'est beaucoup plus contrasté que cela.

On assiste à des mouvements incessants où l'on rejette ce que l'on a adoré et l'on assistera sûrement bientôt à un renouvellement, qui ne doit pas aller jusqu'au retour au bon vieux temps, mais à une modernité plus aimable, qui reste à définir. Une modernité plus à l'écoute où le mangeur pourra se prendre un peu plus en main. Que chacun soit conscient du rôle qu'il joue dans cette histoire, qui ne se réduit pas à un buzz mou-tonnier où un même public se précipite soudain dans un même restaurant. ■



**PLATS DU JOUR,
SUR L'IDÉE D'INNOVATION
EN CUISINE**
BÉNÉDICT BEAUGÉ
MÉTALLIÉ, 250 PAGES, 18 €