

LA NOUVELLE "GASTRO" : UNE "ÉPIDÉMIE" GALOPANTE...



Par Marion Nobili

paroles comme on dégustait
jadis leurs recettes...



Lumineuse Julie Andrieu, ou le bonheur de cuisiner...

"Une page culturelle est tournée : autrefois reléguée au sous-sol et synonyme de corvée féminine, la cuisine est désormais un vrai lieu de vie, le cœur de la maison !"

Foie gras (48 %) et pot-au-feu (41 %) forment le double gagnant des plats préférés des Français, dont 52 % cuisinent, passant en moyenne 1 h 22 par jour aux fourneaux, selon un sondage dévoilé lors de la première Fête de la gastronomie, le 23 septembre. Un joli printemps pour les papilles en ce premier jour d'automne : 4.441 événements impliquant les chefs, avec l'opération "Votre invité est notre invité", la restauration collective (apéro-dégustation au Crous de Périgueux), les artisans comme les couteliers de Bidart (64) ou les agriculteurs tels les nuciculteurs de Villeréal (47) proposant la découverte de leur noiseraie...

Depuis novembre 2010, le repas gastronomique français est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco... Et voilà une belle spirale dynamique qui emporte toute la profession : ça bouge dans les cuisines ! Jadis, les chefs s'enorgueillissaient en toute humilité d'accommoder jusqu'aux fanes de radis ; désormais, c'est de leurs innombrables fans qu'ils doivent s'accommoder... Passés des conseils culinaires pour la ménagère de 50 ans dans les magazines télé au rôle de vedettes d'émissions de télé-réalité avec des bonheurs inégaux, comme "MasterChef", "Topchef" et "Cauchemar en cuisine", le bien nommé, ce sont dorénavant de véritables stars ! Portraités façon acteurs de cinéma en page centrale ou en couverture des magazines féminins, invités aux heures de grande écoute (Yannick Alleno à "Télématin"), on boit désormais leurs

Lâcher la spatule

Aujourd'hui, un chef se doit de parler, voire d'écrire. Savoir lâcher la spatule pour la plume est un must dont ils s'acquittent avec des fortunes diverses, ce qui nous vaut parfois des titres plus romanesques qu'apéritifs, tel "Personne ne me volera ce que j'ai dansé", largement autobiographique de l'aveu de son auteure, Hélène Darroze, livrant "des recettes qui s'inscrivent dans l'histoire d'une jeune cuisinière amoureuse", des itinéraires touristiques, "Les Riviera de Ducasse", ou des mangas, "Street Marx"... Les intitulés de recettes ronflants et souvent hermétiques flirtent librement avec le barbarisme ("capuccino de brocoli") ou l'oxymore ("sashimi rôti") ! Bref, la nouvelle gastronomie s'intellectualise... A l'instar de la mode, elle a désormais ses "tendances". Le "Jap Cooking", comme le constate le critique culinaire Andrea Petrini, nous fascine avec "ses codes, ses secrets, son imaginaire indifférent à la logique occidentale... poissons crus, algues, condiments ultrapiquants et assiettes spartiates, aussi zen que le vide mental..." La cuisine moléculaire étonne, voire inquiète ; c'est encore avec circonspection qu'on parle de sphérification ou d'azote liquide. Certains chefs seraient-ils nos alchimistes des temps modernes ? D'autres défendent mordicus le "terroir", y compris parisien (Yannick Alleno), et tout le monde se retrouve dans une impérieuse envie de cuisiner pour le plaisir du partage et de la convivialité, témoin l'audience remarquable d'"Un dîner presque parfait", le soir à 17 h 30 sur M6... Frédéric Mitterrand lui-même s'est glissé dans le rôle du candidat ordinaire pour l'émission lors de la Fête de la gastronomie ! Julie Andrieu, aquitaine aussi souvent qu'elle le peut, productrice, journaliste culinaire et... génial cordon-bleu, nous décoince les papilles et la tête avec son appétissant "Fourchette et sac à dos" (France 5), heureux mix entre voyages et cuisines du monde. Ni prosélyte, ni sectaire, son regard ouvert et enthousiaste nous démontre avec sagesse que si cuisiner tisse des liens sociaux, cela reste avant tout une façon d'exprimer sa personnalité, d'être créatif et de se régaler à donner et partager du plaisir. "Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?" n'est plus la question angoissante qui fâche, c'est désormais bien souvent la promesse d'un moment de complicité familiale... — **Marion Nobili.**