

LE TOP A LA PAROLE

Alain Dutournier



La cuisine et les vins sont-ils toujours le reflet d'un certain art de vivre à la française?

Depuis toujours la cuisine est liée à un acte affectif maternel et nourricier. Au fil des civilisations, elle s'est enrichie avec de multiples influences au travers de complexes fluctuations provinciales, invasions diverses, migrations et découvertes lointaines ... En partant de l'instinctive et caricaturale cuisine paléolithique chantée par Joseph Delteil, en croisant le sanglier rôti des Gaulois, les extravagances gallo-romaines, les richesses gourmandes de la Méditerranée, les trésors de l'Atlantique, les incroyables végétaux du Nouveau Monde, notre hexagone a su épanouir diverses superbes cuisines régionales, au travers de savants métissages. Avec l'officialisation des restaurants à partir de la Révolution de 1789, la grande cuisine française a forgé son identité. Elle est toujours en mouvement: quelque part entre l'art dont elle se réclame parfois de façon excessive et l'artisanat, où certains blasés tentent de la cantonner. À partir d'une base de recette établie et d'un produit de qualité, l'imagination du cuisinier peut tout faire basculer vers le bonheur ou vers la banalité ...

HARMONISATION

Côté vin, parallèlement nos ancêtres ont domestiqué les lambrusques préhistoriques et les ordres religieux ont souvent défini les terroirs d'excellence favorables aux divers cépages. Depuis un quart de siècle, au travers d'une recherche effrénée, nos vignerons, influencés par des œnologues et conseillers de tous poils sans oublier la presse professionnelle, ont révolutionné notre histoire du vin. Après les excès en tous genres et le désir mercantile de vouloir imposer du vin se résumant souvent à 'tout dans l'apparence': vendanges vertes, macération pelliculaire à basse température, concentration par centrifugation, chauffage de la vendange, savant toastage des fûts neufs à outrance, fameux vins de garage... la sagesse semble enfin revenue! Le dégustateur averti se détourne des vins sur maturés et bodybuildés par l'homme et commence à fuir les notes vanillées et empyreumatiques liées à tel ou tel tonnelier à la mode. Au-delà de nos frontières, le grand marché uniformisé des vins industriels issus de vignes avec arrosage intégré, gorgés de

soleil et déclinés sous le nom de cépages souvent apatrides sont parfois ré acidifiés à l'acide tartrique et parfumés à l'infusion de copeaux de chêne ce qui ne séduit plus guère les consommateurs initiés ... et c'est tant mieux! Avec le retour à la viticulture raisonnée voire bio, tout doucement terroirs et cépages ont retrouvé leur droit de s'exprimer harmonieusement, tout en finesse. Dans le même temps, quelques gourous, idéalistes chantres d'une certaine virginité, poussent le bouchon à l'extrême du vin dit 'nature' qu'ils qualifient de 'vin vivant'... Au final une fois de plus quelle que soit la chapelle, l'important reste l'excellence liée à la typicité de la matière première et à la signature personnalisée du vigneron respectueux de la nature. Le résultat permet de confirmer que nous retrouvons des vins très naturels avec un potentiel de vieillissement qui permettra d'exprimer des valeurs aromatiques encore plus subtiles. Grâce aux fruits de tous ces exercices, de très beaux vins de caractère continuent à s'affirmer dans nos régions et restent les complices de nos grands plats. À table l'harmonisation des mets et des vins continue son rôle de marqueur de raffinement et de connaissance.

CULTE DE LA FADEUR

Les années post-1968 ont vu s'imposer une autre approche des plaisirs de la table, donnant naissance à un véritable élan créatif et novateur. Les années 1980 avec l'argent facile et le développement du tourisme ont favorisé une ouverture vers une cuisine plus anecdotique s'évadant dans la futilité au travers d'un exotisme souvent farfelu. La crise économique des années 1990 nous a ramené à la réalité, on est revenu vers le professionnalisme et l'authenticité des produits. Aujourd'hui, dans ce troisième millénaire, notre cuisine subit la surmédiatisation du visuel au détriment des fondamentaux respectueux de l'ensemble des valeurs sensorielles. La cuisine d'auteur autrefois identitaire, a tendance à se nourrir des images communes qui envahissent les réseaux du net. La copie maladroite et l'espionnage systématique annihilent les fulgurances de l'inventivité individuelle. L'IMAGE PREND LE PAS SUR L'OLFACTIF ET LE GUSTATIF, occultant les plaisirs des textures souvent sublimes par des cuissons spécifiques. Suite à ce nouveau phénomène, force est de constater que dans des restaurants dits de référence, situés dans différents pays et continents, il est fréquent de visualiser sur le net le même style de garnitures décoratives avec micro légumes souvent mal 'crusinés', pousses d'herbes et

pétales de fleurettes ... symbole de cette envahissante uniformisation. Dans le même temps et avec l'influence de jeunes cuisiniers d'importation formés à d'autres références gustatives, certains menus 'blancs' proposent poissons et crustacés cuisinés avec des fruits aux goûts hétéroclites, plus ou moins exotiques et variés sans le moindre souci d'harmonie et faisant fi du si important équilibre 'aigre-doux' en laissant la place à un banal jus destructeur souvent pommadé et sucrailleux. Il leur paraît aussi de bon ton de servir des viandes blanches et volailles à la chair d'aspect cru mais pourtant soi-disant cuite 'respectueusement gluante' ... en basse température. Le tout est souvent servi avec un très discret assaisonnement pour honorer ce cher 'CULTE DE LA FADEUR'. Je ne vous parle pas de l'apparence, de la texture surprenante et parfois du goût de l'œuf qualifié de 'parfait': pourtant trop approximativement soumis aux valeurs de cuisson en basse température avec le jaune complètement liquide et le blanc encore gluant et transparent avec des traces visqueuses ... La côte de bœuf, le rêve des français au restaurant, est issue trop souvent de vache laitière allemande de réforme super piquousée et curieusement nourrie, alors que nous avons de magnifiques races rustiques élevées naturellement dans nos campagnes. Qu'elle que soit son origine, on vous la propose bleue (le plus souvent encore crue et glacée à l'intérieur) et si par malheur vous la préférez saignante et chaude à cœur, vous entendez répondre: -ah! vous aimez la viande mal cuite ... Faut-il malgré tout envisager encore de boire un peu de vin cru voire 'vivant'?

CUEILLEUR DE GOÛTS VRAIS

Depuis plus de trente ans, je pratique dans des cas précis de la pré-cuisson ou de la cuisson en basse température. Elle consiste à éviter la fuite des collagènes de la chair des volailles, des viandes ou des poissons, et ainsi reproduire avec précision les lentes cuissons dans l'âtre de nos grands-mères, elle doit être maîtrisée tant en degrés de température qu'en durée mais en conservant le plaisir d'une mâche respectable au palais. Le consommateur est sans doute prêt à accepter bien des choses mais la 'basse température' mal gérée engendre l'aspect de sous-cuisson, le délitement sous la dent, l'impression de mâcher une guimauve, avec plus ou moins l'odeur et le goût de la bestiole fraîchement éviscérée. Je veux bien croire qu'une volaille est meilleure quand elle cuit lentement, mais dans de nombreux cas il est intéressant d'exécuter une finition au four ou à la poêle pour obtenir cet aspect croustillant qui reste un élément majeur de notre culture alimentaire: toujours ce phénomène de Maillard! Même si notre fil conducteur consiste à proposer dans une assiette le plus souvent trois éléments lisibles (la protéine, le végétal ou la céréale, le condiment sous forme de jus voire sauce ...) aux cuissons maîtrisées, l'important reste ce déclic, fruit du 'culte du détail' qui marque dans les palais attentifs une certaine émotion ... Notre patrimoine culinaire français détient un trésor unique: sept siècles de recettes codifiées. Plus que jamais nous assistons à une production alimentaire de grande qualité soucieuse de valeurs écologiques respectueuses de notre environnement. Et comme toujours le cuisinier doit rester un 'cueilleur de goûts vrais' et doit effectuer son marché avec une extrême rigueur en évitant la tentation des gammes de produits industriels liées à des fabrications en terres plus ou moins inconnues. Alors que nous nous moquions il y a quelques décennies de certaines communautés dans le monde,

se nourrissant systématiquement de produits industriels gorgés de gras, de sucre, d'exhausteurs de goût, et d'arômes artificiels je m'inquiète du développement actuel de ce phénomène en France. Nos jeunes trop souvent victimes de la perverse restauration scolaire en 'liaison différée' ... et orphelins de cuisine maternelle, tombent facilement dans le piège racoleur des sushis de pacotille, des fritures fatiguées, de la pulpe de poulet VSM en nuggets, des sucrés melons invalides de personnalité, des fruitées tomates hors sol infirmes de leur goût, de la fausse mozzarella de vache industrielle, du kebab d'opérette, des tacos grassouilleux, du sirop balsamique décoratif, du soit disant 'pesto', du sempiternel pseudo-curry, des meat balls aromatisées aux condiments parfois 'fluos', du mielleux et douçâtre travers de porc, des ailerons de poulet caramélisés ... amen. Il est évident que cette cuisine aux bases complètement industrielles, existe déjà sur toute la planète et n'engendre surtout pas l'envie de déguster la moindre goutte de vin avec.

CUISINIER EST UN MÉTIER

Bien avant les premiers cours d'œnologie de l'école hôtelière, je participais aux vendanges de la vigne familiale. Très jeune j'ai pu me joindre à de nombreuses dégustations et peu d'appellations ont échappé à ma curiosité, étant incapable de résister à l'appel d'un vin inconnu. Aussi comme pour les meilleurs mets, j'ai mémorisé l'ADN de nombreux nectars. J'aime construire un repas autour d'un vin bien précis ou de plusieurs vins complices. Certains vins découverts au hasard d'une dégustation, un millésime rare, un grand cru, ainsi que la signature d'un vigneron talentueux m'inspirent toujours dans la réalisation d'un plat spécifique. À l'inverse le goût exceptionnel d'un produit noble réalisé par des producteurs passionnés, éveille en moi le besoin de le cuisiner pour l'harmoniser avec le flacon que j'ai idéalisé à cet effet et honorer le bel ouvrage du maître d'œuvre. Cuisinier est un métier et que l'on soit marmiton ou maître queux, commettre un acte culinaire c'est avant tout respecter le produit et prendre conscience que l'animal utilisé n'est pas mort pour rien ... Même si notre bonheur consiste à offrir du plaisir aux autres nous avons le devoir professionnel de manger notre propre cuisine pour mieux la comprendre et la sublimer. En conclusion, le cuisinier doit imaginer et réaliser des recettes marquées de son empreinte à base de produits de qualité, susceptibles de valoriser un vin ou de solliciter sa capacité de révélateur de goût. Réciproquement le vigneron doit honorer l'alliance avec des mets en produisant des vins respectueux de la nature et du bon goût loin de toute décoction confiturière sans lendemain ... Au travers de la trace de leurs actes, vignerons et cuisiniers ont le devoir de respecter et protéger l'être humain tout en lui procurant de belles émotions, du bien-être et de la convivialité.

Alain Dutournier

'mousquetaire' au service du Pain et du Vin...