

Jazz en cuisine*

Alain Passard est le chef du restaurant L'Arpège situé à Paris. Une aporie créative et une révélation l'ont amené à rompre avec le tissu animal sur lequel il avait bâti son savoir-faire, pour se consacrer à la cuisine du légume. Cela l'a conduit à développer ses propres jardins pour pouvoir connaître les légumes dans leur diversité. Son histoire permet de mieux comprendre son métier, celui de cuisinier.

Par Alain PASSARD**

La différenciation et la diversité y apparaissent comme des conditions incontournables de la grande cuisine. La notion de terroir prend elle aussi tout son sens : le terroir incarne un rapport au sol, à sa production, à ses artisans, puisque l'on voit s'opérer un dialogue permanent entre le chef et des produits, ici, les légumes, et entre le chef et ceux qui les produisent. On appréhende aussi le poids de la dimension artisanale dans les métiers de l'art de vivre. Les choix d'Alain Passard tiennent à la nécessité de maintenir son rapport au terroir, qui est à ses yeux la condition de la maîtrise de ses ingrédients premiers, les légumes, et de cette nécessité pour lui de se ménager un temps pour pouvoir rester créatif.

* Cet article est issu du compte rendu d'une séance du « Séminaire Création » de l'École de Paris du Management, tenue le 15 mai 2012. Nous remercions l'École de nous avoir autorisés à publier ce texte.

** Chef cuisinier de L'Arpège.

LES DEUX VIES SUCCESSIVES D'UN CUISINIER

Quand on choisit ce merveilleux métier – ou, plutôt, cette aventure – qu'est le métier de cuisinier, celui-ci devient pour vous un compagnon de vie qui, comme vous, évolue, s'affine, et peut même parfois connaître des ruptures brutales. C'est ainsi que j'ai connu deux vies de cuisinier, l'une consacrée à la gastronomie animale et, l'autre, qui se poursuit aujourd'hui encore, à la gastronomie végétale.

Le goût de cuisiner m'est venu enfant, au sein d'une famille où chacun travaillait de ses mains et pratiquait un art : une mère couturière, un père musicien (clarinette, saxophone, batterie, scie musicale...), un grand-père sculpteur vannier et une grand-mère... cuisinière. Très tôt, j'ai aimé les observer tailler le bois, manier les tissus et l'aiguille, répéter un morceau de jazz ou mélanger les ingrédients d'une farce...

J'ai rapidement eu envie, à mon tour, de me servir de mes mains et de faire jouer mes sens. C'est la cuisine qui m'a le plus attiré, ou peut-être est-ce ma grand-

mère qui a le mieux su me parler de son art ? Pour moi, la cuisine relève aujourd'hui encore d'une même dynamique que la sculpture, la musique, la peinture ou la couture, ces disciplines qui occupent une place importante dans mon inspiration.

Qui plus est, j'ai grandi en Bretagne, une région où les familles vivaient autour de la table et savaient ce qu'était bien manger. Nous nous régaliions essentiellement de productions locales : coquillages, crustacés, poissons, volailles, légumes, charcuteries. Mon village comptait plusieurs excellents boulangers (je rêvais de passer mes vacances dans leur fournil...) et charcutiers. Ce goût des produits de qualité ne m'a plus quitté.

J'ai eu la chance d'entrer comme commis dans une maison prestigieuse, près de Rennes, où œuvrait un grand saucier et rôtisseur, et d'y faire mon apprentissage pendant huit ans. Ce fut là un véritable affûtage de mes sens. Puis, mon parcours m'a conduit auprès du chef Alain Senderens, au restaurant L'Arpège, à Paris, au milieu des années 1970, mais aussi à Bruxelles, et ailleurs.

En 1986, je décide de m'installer à mon compte et de reprendre l'établissement où j'ai appris à cuisiner grâce à Alain Senderens. Ce fut la naissance de L'Arpège, qui accédera, dix ans plus tard, à la consécration avec l'obtention de trois étoiles au Guide Michelin. Durant cette première vie, L'Arpège a été une rôtisserie qui travaillait essentiellement le tissu animal, sur lequel j'ai bâti mon savoir-faire.

UNE RUPTURE CRÉATIVE

À la fin des années 1990, sans bien comprendre ce qui m'arrive, je traverse une rupture en matière de créativité. Pour moi, la porte du tissu animal se referme. S'impose alors à moi la révélation du tissu végétal, lui que j'avais parfaitement ignoré pendant vingt-cinq ans ! Jamais je n'avais adressé la parole à un poireau ou à une carotte ! Au cours de mon apprentissage, le légume est d'ailleurs resté le parent pauvre. On y apprend le turbot ou la poularde, mais pas le navet...

En commençant à « travailler » le légume, je retrouve un très fort désir dans ma créativité. J'annonce au Guide Michelin que je retire de la carte tous les plats qui avaient valu à L'Arpège ses trois étoiles, pour me consacrer au végétal. « Et pour quelle raison la cuisine du légume ne vaudrait-elle pas trois étoiles ? », me répondit le directeur du Guide Michelin. Et, en effet, L'Arpège y a conservé son rang dans les éditions successives.

FAIRE DU LÉGUME UN GRAND CRU

Je me lance dans cette nouvelle cuisine avec des maraîchers que je connais plus ou moins bien. Très vite, je

m'aperçois que leurs produits ne combleront pas mes envies de saveurs, de parfums, de textures et de couleurs. Or, j'ai l'ambition de faire du légume un grand cru, de faire du jardinier le grand métier de demain. On parle volontiers des chefs, des vignerons ou des sommeliers, mais le jardinier est le grand oublié de la gastronomie. Je comprends donc que je dois travailler mon propre jardin. J'achète un vieux potager abandonné près du Mans (dans la Sarthe) : un superbe terrain d'environ un hectare. J'ai la chance de rencontrer le jardinier Sylvain Picard, un enfant de la région, à qui je raconte mon histoire et lui confie mon envie de fonder la première gastronomie légumière. Il est séduit et rejoint l'aventure.

Depuis lors, nous avons développé deux autres potagers et vergers, dans l'Eure et dans la baie du Mont-Saint-Michel, toujours avec une culture entièrement naturelle (jusqu'aux chevaux, qui remplacent les machines). Nos jardins sont de petits écosystèmes, où l'on croise des hérissons, des belettes, des batraciens, des reptiles et des oiseaux – toute une vie animale qui nous évite de recourir aux pesticides et aux engrais chimiques.

Avec dix hectares et dix jardiniers, nous frôlons une production annuelle de cinquante tonnes et sommes totalement autonomes. L'Arpège est livré tous les matins en légumes frais par ces jardins. Nous n'achetons rien à l'extérieur. Quand un légume vient à manquer, nous nous en passons. Si un navet est touché par une gale, nous détruisons le rang menacé. Le maître d'hôtel n'a aucun mal à faire comprendre cela à nos clients.

Je demande à nos jardiniers d'être créatifs autant que peuvent l'être les cuisiniers, de trouver de nouvelles idées, tout en respectant la nature. Je parle avec eux de la betterave rouge comme le vigneron le ferait du pinot noir, de la carotte jaune comme du sauvignon : ce sont nos cépages, à nous les cuisiniers. Le sol est sableux dans la Sarthe, et plus argileux dans l'Eure. À nous de jouer avec ces caractéristiques, avec la pluviométrie et le climat, pour trouver le confort du légume. À titre expérimental, nous plantons les mêmes graines dans deux jardins différents, le même jour et à la même heure, pour pouvoir juger du meilleur emplacement pour telle ou telle variété. Cette approche, qui est aussi celle du vigneron, nous permet de développer et d'amplifier les saveurs d'un produit, de lui donner du tempérament et du caractère.

UNE CRÉATIVITÉ RENOUVELÉE

Le jardin est donc devenu un lieu de création. C'est ma première source d'inspiration. Grâce à lui, j'ai compris que le plus beau livre de cuisine était celui écrit par la nature. Il m'a aussi fait redécouvrir et respecter les saisons, comprendre que la nature met dans



© Denis Lambert- PHOTOPQR/LE MAINE LIBRE/MAXPPPP

« J'ai l'ambition de faire du légume un grand cru, de faire du jardinier le grand métier de demain. On parle volontiers des chefs, des vignerons ou des sommeliers, mais le jardinier est le grand oublié de la gastronomie ». Alain Passard avec son jardinier Sylvain Picard dans son potager de Fille-sur-Sarthe, mai 2012.

les produits ce dont le corps a besoin au fil de l'année : les tomates pour nous désaltérer l'été, les légumes racinaires (panais, céleris, topinambours) l'hiver pour nous permettre de nous reconstituer. On cueille dans le sol quand il fait froid, sur la branche quand il fait chaud. Désormais, je ne travaille plus la tomate ou la courgette que trois mois par an, et j'accueille l'arrivée des premiers petits pois comme celle d'un nouveau-né ! Penser les mêmes produits douze mois sur douze, comme je le faisais dans ma première vie de cuisinier, est une ivresse pour la créativité qui ne conduit à rien de bon. Il est en effet plus exaltant d'abandonner des produits à la fin d'une saison pour en redécouvrir d'autres. On me demande parfois si j'ai suffisamment de matière pour travailler l'hiver : à croire que la nature se mettrait en pause. La diversité de produits y est peut-être moins grande, mais cela ne fait qu'affûter ma créativité et m'oblige à aller encore plus loin.

En me consacrant à cette cuisine légumière, j'ai retrouvé de la créativité, du plaisir. J'ai eu le sentiment que ma création se rapprochait de la peinture, de la sculpture et de la couture, des sensations de mon enfance. S'éveillait en moi, au travers de mes sens, quelque chose de malicieux, une inventivité que je

n'ai jamais trouvée dans le travail des tissus animaux. J'imaginai une cuisine inédite, à laquelle j'entendais donner toute sa place. Depuis, d'autres chefs m'ont suivi sur cette voie.

Finalement, la nature a simplifié ma créativité. Je n'ai plus à me soucier du contenu de ma casserole : j'y mets ce que m'offrent mes jardins. Car tant que l'on respecte les saisons, on fait une cuisine juste. C'est lorsque l'on croise les produits du printemps avec ceux de l'hiver en cuisine que tout dérape. Mon souci est désormais de respecter le *tempo* de la nature. C'est très rassurant. J'y trouve de la sérénité, un confort de vie et, dans le même temps, un renouvellement constant. Cela m'offre aussi l'occasion de partages passionnants avec nos jardiniers, qui sont devenus mes compagnons de route. Si ma cuisine est heureuse, c'est parce que j'ai une histoire à raconter, des mets à créer, des choses à prouver. Chaque jour, je vois dans le regard de mes cuisiniers ce plaisir d'apprendre, d'improviser et de créer.

J'ai compris des années plus tard, un peu par hasard, ce qui avait motivé cette rupture de créativité. J'avais pris l'habitude d'illustrer mes recettes au moyen de collages de papiers de différentes couleurs. J'en ai réa-



lisé dix, vingt, trente, quarante... jusqu'au jour où j'ai montré ce travail à mes collaborateurs. L'un d'eux m'a suggéré d'en faire un livre, et les Éditions Gallimard se sont montrées intéressées par cette idée. Une fois réalisé, cet ouvrage m'a fait comprendre pourquoi la porte du légume s'était ouverte devant moi : j'avais ressenti le besoin de mettre de la couleur et des formes dans ma cuisine, de la dessiner, de me rapprocher de la couture de ma mère et de la sculpture de mon grand-père. Le tissu animal, quant à lui, ne me procurait plus d'émotion. Le coup d'arrêt que j'ai mis alors à mon ancienne pratique a somme toute été un formidable accélérateur. Il m'a fait progresser et revenir à la vérité de la cuisine.

DÉBAT

Orchestrer une rupture individuelle et collective

Un intervenant : *Vous avez développé, dans votre première vie professionnelle, un savoir-faire très pointu sur la cuisson du tissu animal. En passant à la gastronomie légumière, avez-vous eu le sentiment de repartir de zéro ? Comment êtes-vous parvenu à créer sur cette nouvelle base légumière qui vous était presque totalement inconnue ?*

Alain Passard : Le tissu animal m'a énormément apporté. J'y ai fait mes classes de l'école du feu, de la maîtrise de la flamme, de l'assaisonnement. C'est peut-être grâce à lui que je parviens aujourd'hui à définir cette cuisine légumière. La maîtrise du geste que j'y ai acquise m'a fait aborder sans inquiétude la rupture que je vivais. Je devais passer à autre chose, me rapprocher de la main de la couturière, de celle du sculpteur, du musicien. Cette main appelait le légume. Aujourd'hui, je mets donc mon savoir-faire acquis en cuisine animale au service du travail du légume pour inventer une cuisine totalement différente.

J'aime, bien sûr, qu'un client végétarien me demande de lui faire plaisir avec un menu « tout légumes », mais je préfère encore que la demande émane d'un passionné de cuisine animale voulant être surpris. On peut d'ailleurs donner des saveurs presque animales à une betterave, à une carotte ou à un navet. Tout comme une viande, un légume peut être flambé, fumé, braisé, rôti. Une betterave en croûte de sel, un oignon fumé... cela n'avait jamais existé auparavant. Nous servons encore aujourd'hui des plats de coquillages, de crustacés, de poissons et de volailles, mais cela n'est pas la dominante.

Un intervenant : *Comment votre équipe a-t-elle traversé cette période de rupture ?*

Alain Passard : Tous ceux qui avaient vécu la période animale sont partis. La maison n'en a pas été déstabi-

lisée pour autant. J'ai reconstitué une équipe d'une quinzaine de cuisiniers curieux et inventifs, très jeunes (ils ont à peine vingt-cinq ans de moyenne d'âge aujourd'hui), qui m'accompagnent depuis plusieurs années. Ils ont une lumière dans les yeux, une joie de vivre liée à l'histoire que je partage avec eux. Combien de restaurants ont leur propre jardin et demandent à leurs cuisiniers de réinventer les plats tous les matins en jouant avec les arrivages de fruits et de légumes ? Cela leur profite pleinement. Ils savent que, tous les jours, ils auront des gestes différents à réaliser, des gestes qu'ils apprendront. S'ils inventent un jour une nouvelle façon de travailler la betterave, ils en feront de même le lendemain avec une fève ou des petits pois. Ils ne cessent d'affûter leurs sens et d'ajouter des pages à leur propre livre de cuisine.

Au sein de cette équipe, je m'efface : le jardin dicte ses recettes. Quand les jardiniers arrivent à L'Arpège avec leurs paniers pleins, notre créativité est là, devant nous. Nous voyons, sentons et touchons la même chose. Nous avons les mêmes cartes en main pour laisser s'exprimer notre créativité, pour improviser sur cette gamme. J'observe mes cuisiniers à l'œuvre et je ne vois guère d'erreurs : ils tombent toujours juste. Parfois, je dois même les encourager à aller plus loin, à s'autoriser plus de fantaisie. Je leur demande d'être toujours plus créatifs, car leurs « assiettes » fonctionneront toujours dès lors qu'elles seront en accord avec les saisons.

Un intervenant : *Y a-t-il des échanges entre les cuisiniers et les jardiniers ?*

Alain Passard : Oui, et c'est essentiel. Je les incite à échanger toujours plus. J'invite les jardiniers en cuisine pour qu'ils découvrent ce que nous faisons de leurs poireaux ou de leurs fèves. À l'inverse, si un cuisinier a lu, goûté ou vu quelque chose d'intéressant, il doit travailler avec les jardiniers à le reproduire. Pour éviter la fatigue des cuisiniers, car c'est un métier intense, je les envoie de temps à autre se reposer deux jours au jardin. Ils en reviennent regonflés à bloc par cette nourriture visuelle.

Un intervenant : *Comment interférez-vous dans la créativité de vos cuisiniers ? Au final, que propose votre carte : des créations individuelles, ou une œuvre collective ?*

Alain Passard : Notre carte propose mes créations comme celles de mes cuisiniers. Je ne suis jamais aussi heureux que lorsqu'un client m'appelle en salle pour me dire combien il a apprécié un plat et que je découvre que celui-ci est l'œuvre de l'un de mes équipiers. Cela prouve que j'ai fait école.

J'interviens le moins possible dans les créations de mes cuisiniers. Je n'ai pas à leur prouver ma créativité : j'ai déjà fait mes preuves. Ils m'ont vu à l'œuvre, nous avons passé des heures ensemble. Ils savent comment je cuis et comment j'assaisonne un légume. À eux de se faire plaisir et de montrer ce qu'ils savent faire. Mon rôle est donc surtout de susciter leur propre créativité, de les aider à exprimer ce qu'ils ont en eux en jouant avec la nature.



Mes cuisiniers échangent beaucoup entre eux. Cela dit, il est difficile de travailler en commun sur des créations pures. Dès lors que l'on commence à acquérir une certaine maturité, on crée seul. Quand on imagine un plat, on pense déjà à son goût, à sa saveur, à sa texture, mais on ne peut pas savoir si l'autre ressent tout cela. C'est une affaire personnelle.

Un intervenant : *Vos cuisiniers pourraient-ils travailler sans votre présence à leur côté si, comme l'ont fait nombre de vos confrères, vous ouvriez un établissement à Tokyo ou à New York ?*

Alain Passard : L'Arpège a vécu une telle rupture et ce restaurant a une histoire si particulière que je me dois d'y être présent. J'aime cet endroit où j'ai appris à faire la cuisine avec Alain Senderens dans les années 1970 et où j'ai maintenant formé ma propre équipe. Malgré tout ce que j'ai appris à mes cuisiniers, ils ont besoin de me sentir auprès d'eux, de me voir à l'œuvre. C'est grâce à cela que je parviens à garder une équipe assez stable.

Je reçois régulièrement des sollicitations pour ouvrir un autre restaurant. Je les refuse, sans même les étudier. Ce n'est pas parce que j'ai réussi à L'Arpège que je réussirais au Japon ! J'ai toujours souhaité maîtriser ce que je fais. Si j'ouvrais un autre établissement, il faudrait que j'ai à proximité des jardins qui puissent me livrer des produits frais tous les matins. Or, j'ai besoin de sentir que mes légumes viennent d'endroits que je connais bien. Cela me rassure, ce sont mes racines.

Enfin, il faut se garder du temps pour soi, avoir une vie à côté du restaurant pour que la créativité puisse continuer à fleurir.

Un intervenant : *La carte d'un restaurant est habituellement un élément de stabilité. C'est une référence, non seulement pour les clients qui savent ce qu'ils vont manger, mais aussi pour les cuisiniers qui savent ce qu'ils auront à faire tous les matins. Qu'en est-il, à L'Arpège ?*

Alain Passard : Nous n'avons pas de spécialité, cela nous enfermerait. À L'Arpège, la carte change pratiquement tous les mois. Car il y a bien plus que quatre saisons : ainsi, par exemple, nous n'avons des asperges que deux mois dans l'année. La nature offre une telle diversité qu'il faut absolument s'en servir et adapter la carte en conséquence. Pour les cuisiniers, cela a été déstabilisant, dans un premier temps. Aujourd'hui, ils y voient surtout le gage qu'ils ne s'ennuieront pas. Le maître d'hôtel et le sommelier ont un rôle déterminant : ils présentent la carte, conseillent les clients, ce sont eux qui « vendent » notre jardin.

Cuisinier, jardinier et chef d'entreprise

Un intervenant : *Dans quelle mesure vos préoccupations en matière de gestion interfèrent-elles avec votre activité de chef ?*

Alain Passard : L'Arpège m'appartient. Je n'ai pas d'actionnaire. De fait, je suis le chef d'une entreprise de quarante personnes. Toute la créativité que je mets en cuisine et dans les jardins, je la mets aussi dans les bureaux. Je demande à mon comptable d'être lui aussi créatif ! Je suis de très près un certain nombre d'indicateurs, que je communique tous les mois aux membres de l'équipe, y compris aux sommeliers et aux cuisiniers : dépenses d'électricité, d'eau, de cristal, d'argenterie, de porcelaine... Je suis intraitable à bien des égards sur ces différents points : les cuisiniers ont-ils laissé leurs fourneaux allumés trop longtemps après la fin du service, ou ont-ils généré trop de déchets ? Le personnel de salle a-t-il tardé à éteindre les lumières après le départ du dernier client ? Il est essentiel que je rappelle à l'ordre mes jeunes collaborateurs sur ces questions de gestion, pour qu'ils en comprennent l'importance. Un jour, ils auront leur propre maison et devront à leur tour se préoccuper d'observer une certaine rigueur dans leur gestion.

Un intervenant : *La rupture que vous avez vécue a-t-elle eu une incidence sur l'équilibre économique de votre restaurant ?*

Alain Passard : Je n'ai pratiquement pas modifié les prix après être passé à une cuisine légumière. Certains ont pu s'en étonner, considérant que la matière première végétale était moins onéreuse que la matière première animale. Or, ma cuisine nécessite énormément de main-d'œuvre. J'ai dû engager trois ou quatre cuisiniers supplémentaires, embaucher des jardiniers, acheter des jardins, qui me coûtent 30 000 euros tous les mois. Cela explique que la carotte soit un peu plus chère à L'Arpège qu'ailleurs... La rupture nous a aussi conduits à nous séparer d'une partie de notre cave, car le légume s'accorde plus facilement avec les vins blancs, de par leur caractère plus minéral. Nous avons vendu la plupart de nos grands Bordeaux et Bourgogne.

S'inspirer de tous les arts

Un intervenant : *Peinture, musique... : les arts affleurent en permanence dans votre processus de création. Quelles sont plus généralement vos sources d'inspiration ?*

Alain Passard : La couleur en est une. Je me suis aperçu qu'il était intéressant de composer des familles chromatiques de légumes. Elles fonctionnent bien, d'un point de vue gustatif. Le matin, face à mon panier, j'aime choisir une couleur comme axe de création, et imaginer un plat sur ce thème. Comme le fleuriste, je compose mon bouquet avec tout ce qui a, par exemple, une nuance mauve : navets, asperges, choux-raves, rhubarbe... Je pose le bouquet à cru dans une assiette. S'il me fait plaisir visuellement, je me lance.



Un intervenant : *Quand vous commencez une création, avez-vous une idée précise en tête ? Avez-vous un laboratoire d'expérimentation ?*

Alain Passard : J'ai compris qu'il ne fallait pas solliciter la créativité. Il ne sert à rien de s'enfermer cinq jours durant dans le jardin pour faire des expérimentations et vouloir inventer à tout prix un nouveau plat. Je laisse la créativité venir à moi, je la laisse m'adresser la parole. Cela change tout. Ce sont des moments de grâce que l'on ne peut pas fabriquer et qui doivent rester rares. Un plat naît souvent d'une association d'idées : je hume, par exemple, une fleur de géranium et je me demande comment poser cette empreinte florale sur un mets. Automatiquement, un champ s'ouvre. C'est ainsi que j'ai imaginé une huile de géranium. J'ai goûté un jour une capucine et lui ai trouvé un côté iodé, ce qui m'a donné l'idée d'en faire un velouté où j'ai glissé au dernier moment quelques moules de bouchot et ajouté une pointe de safran pour rehausser le côté floral de la capucine. Là encore, on retrouve d'ailleurs une famille de couleurs : le jaune orangé du coquillage répond à celui de la capucine et du safran.

Un intervenant : *La poésie est présente dans votre façon de conter votre aventure. Comment baptisez-vous vos plats ?*

Alain Passard : Ce qui est écrit dans le jardin est déjà si beau, pourquoi en rajouter ? Les noms de nos plats mettent en avant les variétés des légumes : navet boule d'or, navet globe... : ces noms chantent tout seuls.

Quand le style est dans l'épure

Un intervenant : *Vous avez évoqué votre souci de vous effacer derrière la nature et de vous fondre dans votre équipe. Dès lors, y a-t-il un style Alain Passard ?*

Alain Passard : Mon style est dans la précision et dans l'épure. Ma cuisine demande une gestuelle particulière : la main « légumière » est plutôt celle du couturier, alors que la main « animale » se rapproche de la sculpture. Ma cuisine est différente selon les saisons : plus légère et transparente en été, plus chaude, généreuse et mijotée en hiver. Sur le disque de trente centimètres qu'est l'assiette, je rêve que ma main ait la vivacité et la précision de celles de Dexter Gordon et John Coltrane ! Le voyage de la main au-dessus du plat est capital. Il y a une manière de prendre de la fleur de sel et de la laisser tomber de façon uniforme. Je prends

aussi grand soin de la découpe des légumes en morceaux de la taille d'une bouchée. Puis, je les jette dans une large casserole, avec peu d'eau, en les espaçant de telle sorte qu'ils ne se mélangent pas et qu'il y ait une circulation entre ces éléments. Ils cuisent ainsi en quelques minutes. Une fois ce fond d'eau évaporé, le légume est cuit, tendre, et je n'en ai rien perdu.

Alors que je réalisais des plats en une dizaine de gestes il y a un an, il m'en faut aujourd'hui la moitié. Ceux qui restent sont devenus tellement précis qu'ils font le plat. La main doit être précise, devenir plus belle, plus juste et, en même temps, toujours plus effacée. Il faut gommer le geste.

Je corrige auprès de mes cuisiniers un nombre infini de mains dans une journée : une telle est trop appuyée, une autre est trop fixe... Je leur demande sans cesse pourquoi ils font tel ou tel geste. Si un geste ne sert à rien, nous l'effaçons. Avant même de penser un plat, il faut donc penser à sa main. Quand je vais dans un restaurant, c'est uniquement pour connaître la main d'un chef, car chacun a la sienne.

Un intervenant : *À l'inverse de l'épure, une cuisine jouant sur la scénarisation des mets – la cuisine dite moléculaire – a été mise à l'honneur ces dernières années. Y voyez-vous, paradoxalement, une absence de créativité ?*

Alain Passard : Dans cuisine, il y a cuire. Où est la cuisson dans cette cuisine moléculaire ? Où sont le rôtisseur, la relation avec la flamme, l'école du feu ? Je ne qualifierai donc pas de cuisine cette approche qui se situe dans la sensation, dans le sensationnel, alors que je suis dans l'exception, l'exceptionnel. Elle a parfois produit des choses intelligentes et amusantes, mais elle a plutôt desservi une génération de jeunes cuisiniers qui n'avaient guère de personnalité et se sont engouffrés dans ce créneau en passant à côté de leur carrière. Cuire est un art : il faut jouer avec le produit, savoir à quel moment le retourner, l'arroser, réduire la flamme, ouvrir la porte du four. Avant que les fours ne soient capitonnés comme ils le sont aujourd'hui, on suivait la cuisson à l'oreille. On écoutait siffler le plat dans le four. C'était un investissement du cuisinier auprès de son plat, et c'est comme cela que je vois le métier qui est le mien (1).

(1) Alain Passard est chef cuisinier de l'Arpège. Il est l'auteur du livre *Collages & Recettes* (Éditions Alternatives, 2010). Il est également le héros d'une bande dessinée co-écrite par Christophe Blain, *En cuisine avec Alain Passard* (Éditions Gallimard, 2011).

