

« La cuisine de France a l'avantage de l'histoire, le mérite des siècles »

Alain Ducasse, l'un des chefs français à la réputation planétaire, mesure la filiation dans laquelle il s'inscrit. Celle d'une gastronomie aux racines ancrées dans le temps et bien consciente des enjeux écologiques.

HISTORIA – Quel est le poids de l'histoire dans la cuisine française ?

Alain Ducasse – L'ADN de la cuisine française, c'est son histoire. Les mêmes gestes se sont répétés pendant des siècles jusqu'à leur codification en 1902 par Auguste Escoffier, dans la première édition du *Guide Culinaire*, qui deviendra la bible des cuisiniers. Pour composer le menu du restaurant *Le Grand Contrôle* que je dirige à Versailles, nous avons travaillé avec des historiens sur des documents écrits qui détaillent les plats servis au château il y a trois cents ans. Il faut puiser dans les origines de la cuisine française. Nos traditions permettent à nos cuisiniers de disposer de vraies racines et de devancer certaines contrées récentes qui se présentent comme des destinations gastronomiques. Nous avons l'avantage de l'histoire, le mérite des siècles. L'ADN en cuisine est l'équivalent du solfège en musique, sans lui, impossible de composer.

Qu'est-ce qui favorise la pérennité de la gastronomie française ?

À l'instar de la Chine, il n'y a pas une gastronomie sur notre territoire,

mais des cuisines régionales variées. Leurs spécificités et leurs complexités font leur richesse appréciée depuis la nuit des temps d'un côté par les rois de France, de l'autre, par l'empire du Milieu. Quand je sers un dîner royal à Versailles, tous les week-ends, je sers ce que les rois auraient mangé mais avec un menu contemporain, moins opulent, infiniment plus raffiné et surtout meilleur. Autrefois, les offices étaient éloignés de la table, la nourriture arrivait tiède sinon froide, souvent rassie et faisandée. La cuisine en France est un art de vie dont la spécificité est de partager un vrai repas autour d'une table.

Qu'est-ce qui contribue à la mémoire d'une saveur, même très ancienne ?

Les saveurs se transmettent de siècles en siècles. Après une première dégustation, je garde des souvenirs d'odeur, de consistance et de goût. Dans le mémoriel de la gastronomie française, il ne faut jamais oublier l'odeur. Je sens souvent mes plats. Quand la charcuterie de Massimo Spigaroli arrive dans mes cuisines, je la reconnais immédiatement à ses

effluves. Ce formidable salaisonnier élève les porcs puis transforme la viande dans ses caves, où règne une pourriture noble depuis le XII^e siècle qui lui permet de produire un saucisson unique et savoureux. Sa charcuterie porte l'odeur de ses caves presque millénaires.

Quelles sont les évolutions majeures de la gastronomie au XXI^e siècle ?

Les valeurs se sont inversées. Les peuples civilisés mangeaient de la viande quand ils pouvaient se la payer. Aujourd'hui, on constate que l'excès de consommation de viande est néfaste pour la santé et pour la planète. Il faut en manger moins et de meilleure qualité en privilégiant les circuits courts dont on connaît l'origine. J'observe une prise de conscience progressive mais encore balbutiante. Il y a hélas toujours plus de monde chez McDonald's que dans les restaurants végétariens !

Que pensez-vous de la multiplication des cultures végétales hors-sol ?

Au Japon voilà vingt ans que les salades poussent hors-sol et leur roquette a autant de goût que celle du marché de Nice. N'ayant pas beaucoup de surface, les Japonais sont parvenus à maîtriser cette technique. Leur culture ne détruit pas la planète, c'est essentiel. Il y a des endives et des champignons qui poussent dans des parkings abandonnés porte de Clignancourt à Paris ! Je n'ai aucun souci à récolter des légumes qui n'ont pas vu la terre, je préfère cela à une mauvaise volaille nourrie avec des farines de poisson importées. Aujourd'hui, mes trois restaurants à Paris, Londres et Monaco ont une forte orientation végétale.

Considérez-vous l'éthique quand vous cuisinez ?

Le cuisinier est un citoyen du monde. Il a un engagement à respecter et doit être précautionneux des ressources rares de la planète et de la santé des consommateurs qu'il nourrit. Il y a sur terre un milliard d'individus en surpoids et près de 800 mil-



Au firmament de l'art culinaire Né en 1956, il se forme, dès 16 ans, auprès de grands noms de la gastronomie. Avec 34 restaurants à travers le monde, il est aujourd'hui le chef le plus étoilé.

Par une prise de conscience qui implique la responsabilité de chacun pour réapprendre à manger avec moins de sel, moins de sucre, moins de gras, moins de protéines animales, plus de végétal. Ce n'est pas une question de pouvoir d'achat, se nourrir de légumes et de céréales coûte moins cher que de la mauvaise viande. Mais le végétal nécessite beaucoup plus de main-d'œuvre. Observez les Indiens, ils sont essentiellement végétal et n'ont pas de carence particulière. Il faut changer les habitudes. Moi je ne suis pas végétal, mais je dis qu'il faut «évangéliser» pour que chacun puisse manger sur cette terre et que la santé des individus soit préservée.

Quel mets serait un concentré d'histoire et de tradition françaises?

La cuisine française, c'est d'abord un savoir-faire, un geste maîtrisé, une sélection de produits, une préparation, un assaisonnement, une cuisson, un respect d'hygiène, la juste réduction avec la juste cuisson, le juste rôtissage, le juste assaisonnement, la juste harmonie entre le contenant et le contenu, la juste quantité de sauce, quel vin, à quelle température, quelle hiérarchie de mets et de vin entre le premier plat, les hors-d'œuvre, les poissons, la viande. S'il fallait choisir une recette, pour résumer tout cela, je dirais le vol-au-vent de grande cuisine française. Il y a là une concentration de savoir-faire d'un feuilletage, de quenelle, de ris de veau, de crête et de rognon de coq, d'écrevisse, etc. et de trois ou quatre sauces nécessaires pour le préparer. Ce plat-là rappelle Versailles, la table des rois. Si vous voulez tout réaliser à la perfection, on commence maintenant et on le mangera dans deux jours! ☑

Propos recueillis par Yvetta Hagendorf

lions de personnes sous-alimentées. Le calcul est vite fait! En cuisine, j'ai aujourd'hui plus d'une dizaine d'années de recherche dans le domaine de la naturalité, pour concentrer, braiser, manipuler et extraire de la nature l'excellence. Le végétal a une palette infiniment plus large de possibilités que celles des bovins, ovins ou porcins.

Avez-vous toujours travaillé dans une optique écologique?

Quand j'avais une dizaine d'années, ma grand-mère disait tous les jours: «Qu'est-ce qu'on mange

aujourd'hui?». Il était 11h30, on allait au jardin, on mangeait ce que nous donnait la terre. Il y avait une pièce du boucher, un morceau de lard parfois le week-end car nous n'en avions pas les moyens. Finalement, soixante ans plus tard, j'applique toujours les principes de ma grand-mère. Dans notre restaurant *Le Louis XV* à Monaco, le plat le plus recherché est un civet végétal, qui a un niveau de sapidité d'un lièvre à la royale et qui s'accorde à merveille avec le meilleur vin.

Comment imaginez-vous la cuisine du futur?