

Quand les mets exotiques influencent la cuisine française

PAR PATRICK RAMBOURG



Voyages gustatifs La gastronomie tricolore a adopté et adapté des saveurs du monde entier et ne cesse de s'enrichir d'influences exotiques. (De g. à droite) le kouloubiac de saumon, d'origine russe, l'osso buco, natif d'Italie et les sushis, plat emblématique du Japon, sont, parmi d'autres, devenus des classiques des tables françaises.

Ouverte sur le monde, dans un contexte longtemps hégémonique, la cuisine française a toujours été en contact avec d'autres cultures alimentaires qui ont pu lui apporter, selon les périodes, nouveaux produits, recettes et manières de faire. Dès la fin du Moyen Âge, les recueils de recettes attestent de la variété et de l'importance des épices orientales dans la cuisine de l'époque. Des appellations se réfèrent à des entités nationales, comme le brouet d'Allemagne ou la cretonnée d'Espagne, qui témoignent de l'intérêt que l'on porte déjà aux cuisines d'ailleurs, perçues comme une forme d'exotisme. Les échanges d'idées et de savoir-faire existent depuis longtemps entre la France et les autres pays. Les traités culinaires circulent et sont traduits. La découverte des Amériques apporte son lot de nouveautés, comme la dinde, qui « est certainement un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien », écrit Brillat-Savarin (1826).

La tomate contribue à la construction identitaire de la cuisine provençale. La pomme de terre donne une diversité de préparations. Le chocolat s'impose dès le XVIII^e siècle, etc. De par leur réputation, les cuisiniers français sont sollicités à l'étranger. Ils sont alors en contact direct avec la culture alimentaire du pays qui les accueille, et s'en inspirent. Dans l'un de ses ouvrages (1833), Antonin Carême traite des potages anglais, napolitains, siciliens, italiens, espagnols, allemands, russes, polonais, hollandais, indiens et américains. Plus tard, Auguste Escoffier, qui a longtemps travaillé à Londres, propose des sauces anglaises et des puddings dans son *Guide culinaire* (1903). La cuisine française intègre des plats étrangers qu'elle adapte, au point que certains deviennent des classiques de son répertoire : tels le kouloubiac russe (pâté chaud à base de poisson), le goulasch hongrois (sauté de bœuf au paprika) ou encore l'osso buco italien (rouelle



de jarret de veau à la tomate). Les années 1970 sont propices à l'influence japonaise (qui perdure de nos jours). Les chefs de la nouvelle cuisine découvrent notamment l'importance de la cuisson courte, qui suppose une parfaite qualité du produit traité. L'on crée de nouveaux plats qui intègrent les deux traditions, à l'exemple du « saumon Shizuo ou retour du Japon » d'Alain Senderens, composé d'une sauce soja montée au beurre. Toujours curieuse des autres cultures culinaires, la cuisine française paraît aujourd'hui encore plus ouverte sur le monde, particulièrement vers l'Asie et le pourtour méditerranéen. □