



Sur le plateau d'Omnivore à Genève, le chef de Cossonay Carlo Crisci a épaté avec une variation de Saint-Jacques: en tagliatelles, en raviolo et en raviolis. DR

La jeune cuisine est servie show!

TENDANCE • L'Histoire, dit-on, ne repasse pas les plats; la cuisine française, si. Après la «nouvelle cuisine», la «jeune cuisine» fait son show à Genève, Paris, Moscou ou Shanghai.

PIERRE THOMAS

«Ce sont des dénicheurs de talents différents, de cuisine d'auteur, comme à l'époque de Gault et Millau», résume Carlo Crisci. Le chef du Cerf, à Cossonay (VD) – bien connu des Fribourgeois, puisqu'il débuta chez (feu) son père, alors à l'Ermitage, aux Paccots – n'a pas tort. Les «omnivores», comme ils se nomment, existent via un site internet (www.omnivore.com), un magazine, un guide, les réseaux sociaux et un «world tour». Cette tournée mondiale, commencée à Genève, début février, se poursuit en mars par Paris et Bruxelles, puis Moscou fin avril, Copenhague fin mai, Shanghai fin juin, avant l'Amérique (New York, Montréal, San Francisco), Istanbul et Sydney.

A chaque fois, le mouvement y installe sa tente, sous forme de bulle, et invite six à huit chefs par jour à faire le «show», devant des passionnés. Quelques centaines à Genève, quelques milliers à Paris... «On est en pleine cuisine mondialisée et générationnelle, des 25-40 ans», s'enthousiasme le journaliste Luc Dubanchet, fondateur du mouvement en 2003. Aujourd'hui, il a 40 ans tout juste: il balbutiait à peine quand, en octobre 1973, Henri Gault et Christian Millau lançaient la «nouvelle cuisine», à la suite du «nouveau roman», de la «nouvelle vague» au cinéma et de la «nouvelle société», fatale au premier ministre, puis candidat à la présidence, Jacques Chaban-Delmas.

St-Jacques en «farine»

De leur décalogue, il ne reste que quelques principes simples et universels: produits frais et de qualité, temps de cuisson raccourci, sauces légères et le goût d'abord, avec un sens de l'esthétique et de la diététique. Cette néo-«nouvelle cuisine» dit-elle autre chose? Le texte est connu par cœur, même s'il est scandé sur un rythme de rap... Les chefs scandinaves, qui ont le vent en poupe, après la vague ibérique dans le sillage du déjà retraité Fe-

ran Adria, n'ont rien écrit d'autre dans leur propre «manifeste» de 2010. Au fond, dans les marmites, les modes succèdent aux modes. Et, déjà, dans la «jeune cuisine», ses précurseurs quadragénaires devraient avoir atteint la limite d'âge.

Devant sa soupe au panais – le pluriel met la main à la pâte! –, Luc Dubanchet se rengorge: «Ça n'est pas une question d'âge, mais d'énergie créative.» En France, Pierre Gagnaire, Michel Bras, Régis Marcon ont passé l'âge. Pourtant, ils cultivent toujours «le rapport de l'homme à son territoire. Et travaillent sans se soucier des règles, du patrimoine culinaire, avec comme seule limite le goût. C'est bon ou pas bon», explique Dubanchet, qui revendique un «réseau mondial sur cette valeur universelle, le goût».

A Genève, Carlo Crisci est allé faire sa démonstration, sous la bulle Omnivore,

installée à Palexpo, dans le salon professionnel Sirah. Il s'était déjà rendu à Deauville en 2007. «C'est toujours une bonne chose de se faire connaître à l'étranger.» A Genève, le chef de Cossonay a épaté son monde en préparant sur une seule plaque à induction trois variations de coquilles Saint-Jacques... réduites en support: des tagliatelles dans un consommé au melilot avec un jaune d'œuf cuit une heure à 70 degrés, des raviolis de tomme et de caviar et une grosse raviolo, emplie d'un œuf coulant, rôtie à l'unilatérale. A chaque fois, la «farine» était le crustacé lui-même, destructuré.

«Dans ces shows, il faut surprendre avec une technologie nouvelle», raconte Carlo Crisci. A 55 ans, celui qui n'a jamais fréquenté de «grande maison», mais a fait son apprentissage dans les cuisines d'un hôtel veveysan, n'hésite pas à s'exposer, là

où des chefs assis sur leur réputation rechignent. «Quand tu y vas, tu te mets en danger...» La corde raide et le grand écart ne lui font pas peur, malgré ses 18 points au Gault Millau et ses deux étoiles au Michelin. Tout proche du sommet donc, mais pas encore au nirvana des 19/20 et des trois étoiles. Pourquoi? Sam Sebt, qui fut, à Fribourg, le sommelier de Frédéric Kondratowicz (aujourd'hui à l'Hôtel-de-Ville), est un adepte «à donf» d'Omnivore: «En Suisse romande, on est trop à cheval sur la tradition. On s'appuie sur les guides gastronomiques. On vit autour de ça... Mais qui nous signale des cuisiniers originaux? Aujourd'hui, on fait beaucoup de réchauffé.»

La Suisse oubliée

L'équipe d'Omnivore, si elle a inclus dans son guide – «de reportage à visage découvert, pas de critique masquée» – des tables en vogue en Scandinavie, en Angleterre, en Italie et en Espagne, ignore superbement la Suisse. Mais elle prépare un nouvel opus «mondial», où elle aura sa place, promis. «On a très bien mangé aux Mossettes», confie Luc Dubanchet, pour qui «chaque produit de chaque endroit devient la matière de chaque chef». Ça sonne creux? Autrement dit, par Carlo Crisci, ça donne: «Face aux palaces, aux groupes multinationaux, au moule général, les cuisiniers doivent se battre. La grande qualité d'un restaurateur, c'est d'être différent.»

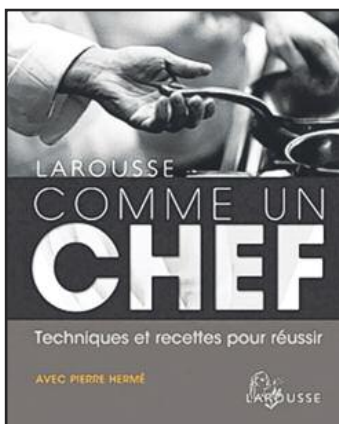
Et le Vaudois d'adoption, aux racines aussi italiennes que «nature» comme le lierre terrestre, n'a qu'un regret: «Il y a vingt ans, la Suisse aurait pu être comme l'Espagne de ces dix dernières années. On est un petit pays, riche en gastronomie. Mais on n'arrive pas à le faire savoir. On n'est pas assez fiers de ce qu'on fait.» Il faudra attendre un prochain «world tour» d'Omnivore pour embarquer vraiment dans leur galère, quelques chefs genevois mis à part. I

Omnivore et MasterChef, même combat?

Tiens, celui-là, on l'a déjà vu... A l'animation et au micro de la tente Omnivore. Sébastien Demorand. A 42 ans, l'ancien journaliste radio d'Europe 1 est un des jurés de MasterChef, dont la troisième saison démarre ce printemps sur TF1. Alors, la bulle dans les salons pros et la télé au salon de monsieur et madame tout-le-monde, même combat? «Ça n'a rien à voir!» lance-t-il, avant de mettre les petits plats dans les grands: «A la télé, on invite les gens à faire la cuisine chez eux. On essaie juste de donner envie de mitonner des petits plats. Mais c'est vrai que quand on fait la cuisine soi-même, on a envie d'aller voir plus loin. On incite les gens à aimer la cuisine, profondément, comme les chefs encouragés par Omnivore. Même si, avec les festivals, on intéresse 70% de professionnels, et à la TV, on s'adresse au grand public, on tire dans le même sens.» PT



Le journaliste Sébastien Demorand anime les shows d'Omnivore. PT



LAROUSSE

«Chef» chasse le dico gastro

Chez l'éditeur Larousse, on a compris la leçon de la mondialisation de la cuisine, il y a cinq ans déjà. Au très académique «Grand Larousse gastronomique» fait concurrence le non moins volumineux «Comme un chef», qui vient d'être réédité. 3,6 kilos en main pour feuilleter 650 pages, avec des photos pratiques et détaillées de tours de main. L'Espagnol

Ferran Adria emmène une brigade de 17 auteurs, dont un seul Français, le roi de la pâtisserie Pierre Hermé.

A l'image de la seule femme, l'Australienne Christine Manfield, la tendance est très anglo-saxonne. Et pour cause: l'édition originale est parue à Londres chez Doring Kindersley (DK) en 2005.

Les recettes allient les grands classiques et quelques échappées vers l'exotisme, vers les écumes d'Adria et les cuisines chinoise, thaïe, japonaise, indienne ou latino-américaine. Un beau livre pratique, d'avant la mode de la cuisine scandinave de haut vol. PT

> «Comme un chef. techniques et recettes pour réussir», ouvrage collectif, Ed. Larousse, 650 pp.

TROU DU FÛT

Swiss «win»

THIERRY SOZO *

Un fossé est en train de se creuser entre les domaines viticoles dynamiques et ceux qui en appellent aux barbelés à nos frontières. Si les meilleurs écoulent leur stock sans trop de soucis, c'est qu'ils ont mis en place très tôt des stratégies aiguës. Les gagnants d'aujourd'hui ont entamé une profonde réflexion: anticiper la demande du marché en plantant les cépages adéquats, mettre en place une viticulture respectueuse de l'environnement, façonner une politique commerciale et marketing cohérente.

Si notre chasselas national est indiscutablement à défendre, il n'a peut-être pas sa légitimité partout. Et si des efforts qualitatifs considérables ont été faits ces dernières années, le consommateur, devenu très exigeant, n'adhère plus aux vins-de-soif-sans-plaisir. Il est pourtant prêt à payer au juste prix des spécialités parfaitement vinifiées et à forte identité. La concurrence des vins étrangers n'est pas un frein à notre production nationale, mais une motivation supplémentaire pour exceller.

Mais produire du bon vin ne suffit pas. Le viticulteur doit aussi être un marketeur et un commercial. Un exemple: en bientôt 25 ans, on compte sur les doigts de la main les prises de contact de viticulteurs du pays alors que nous croulons sous les propositions de domaines venus d'ailleurs... Aucune campagne d'affichage ne remplacera la démarche personnelle, le partage et l'échange qui sont les bases de notre monde du vin. Le Swiss wine pourra alors s'écrire sans le «e». I

* La Couleur du Vin à Bulle, Fribourg, Lausanne et Sion.

EN BREF

ZURICH LANCE SON SALON DU CHOCOLAT

GOURMAND Ce sera «le plus grand événement dédié au chocolat dans le monde», selon ses organisateurs. Du 30 mars au 1^{er} avril (mais ce n'est pas un poisson), la Foire de Zurich accueillera son premier Salon du chocolat. Pas étonnant: avec 12 kg par tête et par an, les Suisses sont les premiers consommateurs de chocolat de la planète. Au programme: des dégustations, démonstrations de recettes, expos, spectacles, conférences et même... défilés de robes en chocolat. A croquer, on vous dit. AMO
> <http://zurich.salon-du-chocolat.com>

DES MACÉRATIONS À BASE DE BOURGEONS

SANTÉ Les bourgeons d'arbres vous veulent du bien. Et pour profiter de leurs bienfaits, rien de tel que les macérations glycinées. Un livre simple et pratique détaille les vertus des différentes essences et leurs origines, de *Abies pectinata*, le sapin blanc, à *Rosa canina*, l'églantier. Naturopathe, phytothérapeute et aromathérapeute, Ambre Kalène explique comment faire sa cueillette de bourgeons, et surtout comment s'en servir pour traiter pas moins de 516 maladies et maux divers. L'histoire ne dit pas, en revanche, si ces préparations ont bon goût. AMO
> Ambre Kalène, «La force des bourgeons au service de votre santé», Ed. Cabédita, 144 pp.