

GOÛT

## C'est Escoffier qu'on ressuscite !

A rebours des restaurants-concept qui fleurissent depuis des années, des chefs étoilés se réapproprient les codes de la cuisine classique, théorisée par Auguste Escoffier au XIX<sup>e</sup> siècle. Quenelles sauce Nantua et potages Dubarry au menu

Léo Bourdin

**C'**est dans une faille spatio-temporelle que s'en-gouffrent les mangeurs chaque soir sur les coups de 19 heures. Elle donne à vivre une expérience gastronomique que les moins de 100 ans ne pouvaient, jusque-là, pas connaître. Le voyage dans le temps commence à la porte du restaurant de Jean Imbert au Plaza Athénée, à quelques encabulations des Champs-Elysées. Installe depuis janvier à la tête des cuisines du célèbre palace parisien – lui-même inauguré en 1913, soit une petite éternité –, le chef a fait un pari osé : celui de reconstituer à la fois l'ambiance et la saveur des grands dîners fastueux du début du siècle dernier. De la scénographie des lieux aux recettes, en passant par la mise en scène du service en salle, tout a été minutieusement étudié pour plonger les convives dans un cocoon où revient, le temps d'un repas, les plats d'autan et les fantômes culinaires du passé.

«Faisais envie qu'en poussant la porte de mon restaurant on se sente projeté plus de cent cinquante ans en arrière – comme si l'on venait de s'installer à la table d'un Auguste Escoffier, d'un Vatel ou d'un Antonin Carême et que l'on se demandait subitement : qu'est-ce qu'ils sont sur le point de nous cuisiner ?», explique Jean Imbert, qui a passé plusieurs mois à décorer les grimoires ces grandes figures de la cuisine française classique pour mettre à bien son projet. Voyez par vous-mêmes. Dans l'intervalle des colonnes au style dorique qui jalonnent le restaurant, les murs ont été habillés de feuilles d'or. Au plafond, un gigantesque lustre de bougies propage une lumière tamisée. Au centre trône une longue table en marbre rouge carmin sur laquelle reposent des candelabres à l'aspect patiné.

Au son d'une cloche, le directeur de salle lance les hostilités. Un flot ininterrompu de serveurs en costume noir impeccable surgit soudain des cuisines depuis une porte dérobée. Ils ont les bras chargés de saucières d'assiettes fumantes et de casseroles en cuivre martelé. Ici vient d'atterrir une élégante langouste en Bellevue (du nom de cette technique ancienne qui consiste à découper la chair du crustacé en petits médaillons alignés ensuite délicatement sur le dos de la carapace du crustacé) ; là quelqu'un s'émerveille à l'arrivée de son potage Dubarry (un velouté de chou-fleur à la texture crémeuse dont la recette originale remonte au XVII<sup>e</sup> siècle) ; plus loin un serveur s'applique à la découpe d'un turbot soufflé (une prouesse qui exige un enchaînement de gestes minutieux). Le poisson à la forme ovale, au goût très raffiné, est arrivé encore entier dans une poissonnière – le récipient spécial dans lequel il a cu

A l'heure où la plupart des chefs se démarquent en mettant en avant leurs «plats signatures», au sein de restaurants de plus en plus conceptualisés, Jean Imbert semble opérer un retour en arrière en même temps qu'un vrai pas de côté. «C'est une cuisine haute couture dont on continuera de parler dans les cinquante ou cent prochaines années», se défend le chef, dont le travail a récemment été récompensé par l'obtention d'une étoile au guide Michelin. *Elle est à la fois fidèle dans le temps mais aussi très moderne, parce qu'elle traverse les époques avec beaucoup de facilité.* Il n'est évidemment pas le seul chef à s'approprier et à s'y intéresser.

La cuisine classique, telle qu'elle a été codifiée et mise en forme par Auguste Escoffier à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, constitue la base de l'apprentissage de tous les cuisiniers. Mais souvent jugée trop riche – à juste titre – ou trop sophistiquée, son expression la plus fidèle avait petit à petit été délaissée, voire ringardisée. Depuis quelques mois, on voit réapparaître certains de ses marqueurs dans les adresses parisiennes les plus en vues. A La Poule au pot, chez Jean-François Piège, la carte déborde de plats aux accents vintage qui ont fait les grandes heures de la cuisine escoffière : céleri rémoulade, quenelles de bar sauce Nantua et chou farci au jus triflué, entre autres.

A la Plénitude, l'un des rares restaurants à avoir obtenu trois étoiles cette année, Arnaud Donckele sert une cuisine où légumes, viandes et poissons sont «de simples condiments» destinés à mettre en valeur le répertoire saucier – comme un clin d'œil assumé à celui qui l'a jadis élaboré : encore lui, Escoffier.

Autre symptôme d'atavisme de la cuisine classique : la facilité avec laquelle elle s'infuse dans la cuisine populaire. Dénuée de ses artifices ou simplifiée au maximum (comme le «French flair» qui définitrait un art de vivre à la française). Une scène du *Journal d'Andy Warhol*, une série documentaire diffusée sur Netflix, y fait écho. Nous sommes en 1981 et le plus célèbre des artistes pop assiste à un banquet organisé par la maison Dior. Voici ce qu'il écrit dans son journal intime : «Tout le gratin avait fait le déplacement. Les femmes présentes avaient beaucoup de grâce ; on y célébrait un certain art de vivre à l'ancienne. [...] Le premier plat était constitué de chair de crabe et d'une gelée à la tomate – on n'est plus habitué à manger ce genre de choses. Et puis sont venus le poulet aux canneberges fraîches, la mousse au chocolat avec son gâteau en pâte brisée, et du bon vin. L'ensemble était servi avec une telle élégance... Ne serait-ce pas fantastique que l'on vive comme ce moment pour toujours ?»

Sur le site Gallica, la cuisine classique est même devenue l'une des composantes du patrimoine culturel français qu'il convient de sauvegarder et de diffuser. A l'occasion du 175<sup>e</sup> anniversaire de la naissance d'Auguste Escoffier, en 2021, la bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France (BNF) a mis en place tout un dispositi-



tif pour mettre en valeur les archives du «roi des cuisiniers». On y retrouve des articles de fond sur son influence ainsi que l'intégralité de ses ouvrages édités, à commencer par son œuvre maîtresse, *Le Guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique* (1903).

Et du point de vue des mangeurs, comment peut-on expliquer un tel regain d'intérêt ? «Selon moi, il y a une appétence grandissante des gens pour cette cuisine-là, parce qu'elle fait appel à deux grands affects de notre temps : la nostalgie et la réassurance», analyse Aitor Alfonso, critique culinaire et auteur de *Propos de table : 500 bons mots entendus au resto*, un livre à paraître le 5 mai aux éditions Nourritur (122 pages, 10 euros). «Dans la période d'incertitude que nous vivons, on pourra avoir tendance à chercher un sentiment de réconfort dans la cuisine classique, à la fois riche et surabondante, poursuit-il. Alors on s'abandonne à la table, dans une sorte de bulle – comme un moment rare de suspension de l'esprit critique.»

Et si c'était ce moment suspendu qui faisait le propre de notre cuisine classique ? Comme une composante de ce fameux «French flair» qui définirait un art de vivre à la française. Une scène du *Journal d'Andy Warhol*, une série documentaire diffusée sur Netflix, y fait écho. Nous sommes en 1981 et le plus célèbre des artistes pop assiste à un banquet organisé par la maison Dior. Voici ce qu'il écrit dans son journal intime : «Tout le gratin avait fait le déplacement. Les femmes présentes avaient beaucoup de grâce ; on y célébrait un certain art de vivre à l'ancienne. [...] Le premier plat était constitué de chair de crabe et d'une gelée à la tomate – on n'est plus habitué à manger ce genre de choses. Et puis sont venus le poulet aux canneberges fraîches, la mousse au chocolat avec son gâteau en pâte brisée, et du bon vin. L'ensemble était servi avec une telle élégance... Ne serait-ce pas fantastique que l'on vive comme ce moment pour toujours ?»

ALLEZ, ENCORE UNE HISTOIRE !

## Trois livres pour enfants sur l'agriculture

Elvire von Bardeleben

### > Affaires de famille

Alphonse, Marie-Thérèse, Christian : trois générations d'agriculteurs se succèdent à la tête de la ferme du Menhir-de-l'Abbé, en Ille-et-Vilaine. Le grand-père, né en 1896, s'abîme la santé à manœuvrer sa faucheuse avec un bœuf et à traîner ses vaches à la main ; sa fille, née en 1934, se met à l'agriculture intensive et achète de nouveaux outils pour gagner du temps et profiter de ses enfants. Parmi eux, Christian, né en 1967, décide dans les années 2000 de privilégier la qualité plutôt que la quantité : il arrête les pesticides, sort ses vaches de la stabulation et les envoie dans les pras. A travers cinq histoires transgénérationnelles en France, ce beau livre raconte l'évolution de l'agriculture depuis un siècle, sans dogmatisme, en s'appuyant sur le parcours intime de chaque protagoniste pour expliquer ses choix.

«Les Pieds dans la terre, cinq histoires de paysans», de Claire Lecœuvre et Arnaud Tételin, Les Éléphants, 80 p., 18 €. Dès 7 ans.



### > Essaim en danger

Dans cet album coexistent deux récits : d'un côté, l'histoire d'une apicultrice qui découvre un matin son verger absolument silencieux, car ses abeilles ont quitté leur ruche. Elle part à leur recherche, aidée par des enfants sur le chemin de l'école qui ont aperçu un essaim plus bas dans la vallée. La tension monte car les insectes se sont installés au-dessus d'une exploitation agricole qu'un tracteur s'apprête à arroser de pesticides. De l'autre côté, intercalée entre chaque page de la narration, une planche d'imagier vient expliquer l'apiculture : il y en a une consacrée aux prédateurs de la ruche (gare aux blaireaux !), une autre au matériel de l'apiculteur (l'enfumoir intrigue beaucoup les enfants...). En mêlant fiction et information, ce bel album aux couleurs chaudes se révèle propice aux questions et discussions.

«Une journée d'apiculture», d'Arnaud Nebbache, Kilowatt, 32 p., 14,50 €. Dès 4 ans. A paraître le 15 avril.



### > Questions à foison

*Les Agriculteurs* fait partie d'une série d'albums-documentaires que les enfants adorent car elle aborde des sujets du quotidien en les traitant sous forme de questions simples, comme eux-mêmes se les posent : c'est quoi un agriculteur ? C'est la même chose qu'un paysan ? (Spoiler : oui et non !) Pourquoi les agriculteurs sont-ils souvent en colère ? En tant qu'adulte, on apprend aussi pas mal de choses. Savez-vous que la superficie moyenne d'une exploitation agricole en France est de 63 hectares (soit à peu près 85 terrains de football) ? Que les légumes les plus cultivés sont les pommes de terre et les carottes dans les champs et les tomates et concombres sous serre ? Sans prosélytisme, mais avec quelques questions bien anglées (c'est normal les fraises en hiver ?), cet album livre un panorama clair et complet de l'agriculture française.



«Les Agriculteurs», de Stéphane Frattini et Claire Perret, Milan, 40 p., 8,90 €. Dès 5 ans. A paraître le 13 avril.