

Le restaurant, «orgasme garanti avec café gourmand?»

Alors que le «50 Best», concurrent du vieux «Michelin», vient de couronner le catalan El Celler de Can Roca meilleur restaurant du monde, la gastronomie est-elle en train de se faire manger par le marketing globalisé et de féroces appétits financiers? Le chef Gilles Stassart défend un lieu qui est aussi un espace politique et artistique. Manger à plusieurs n'est-elle pas l'une des plus délicieuses performances du «vivre ensemble»? A table!

C'est quoi un restaurant? Est-ce seulement un synonyme de marges bénéficiaires, comme la société financiarisée à outrance nous l'impose? Cet espace peut-il être un terrain de réflexion, d'engagement, de respect des hommes et de l'environnement, un lieu de création, de contact avec le monde? De quoi le restaurant serait-il le nom? A l'origine, vers la fin du XVIII^e siècle, il s'agissait d'un reconstituant, un bouillon de viande pour revigorer les âmes perdues. Rapidement, la dénomination a glissé vers l'espace de vente.

Cuisine de marché. Le restaurant serait un lieu «marketé», un «concept» avec des objectifs stratégiques mettant en joue une cible. L'objectif de ce jeu guerrier est de gagner des parts dans un marché aux attentes prémâchées, un bon chien à broser toujours dans le sens du «bon goût» avec la promesse libidineuse, et sous-jacente d'un plaisir à toutes les sauces: orgasme garanti avec le café gourmand. La prolifération de restaurants, dans certaines zones parisiennes, semble corroborer l'excellence de la tactique. D'un autre côté, la médiatisation des chefs et l'inflation culturelle de l'objet culinaire proposent un restaurant en miroir d'une lucarne télévisuelle et d'Internet. Par extension, les jeunes en école de cuisine se voient en haut de l'affiche et le mangeur, lui, se découvre l'acteur satisfait d'un théâtre virtuel. Il fait alors partie des élus. Confiant, il se reconnaît dans les produits et les façons. Les saucisses, les huîtres, les agrumes sont signés comme des autographes, et le cuisinier, en narcissisme habile, juxtapose portions et patronymes sur des fonds d'assiettes, qui d'une mangeoire à l'autre se systématisent: un uniforme sympathique de l'estomac et de la cervelle. Café, l'addition. Les codes du luxe sont enfin à la portée de jouissance et de crédit revolving. Ainsi,

Par
GILLES STASSART



Journaliste et écrivain, chef au Nomiya sur le toit du Palais de Tokyo, à l'Hôtel Particulier à Montmartre, à la Maison Bado, à Vézelay, au Transversal à Vitry, et jusqu'au 8 mai au nouveau Transversal rue Daguerre.

nous assistons à une automatisation du restaurant et à la consolidation générale d'une dictature consummatrice, bancaire, en version hype «dis-moi ce que tu manges, à quoi tu es accro, et je te dirais dans quelle tribu, quartier, supermarché, tu te dois de consommer...».

André Leroi-Gourhan, dans *le Geste et la Parole*, nous rappelle que le sentiment de sécurité concomitant à la satiété, au

«Nous assistons à une automatisation du restaurant et à la consolidation générale d'une dictature consummatrice, bancaire, en version hype «dis-moi ce que tu manges, à quoi tu es accro, et je te dirais dans quelle tribu, quartier, supermarché, tu te dois de consommer...».

bon, serait à l'origine d'une esthétique dénommée viscérale (1). Ce sentiment de bien-être chez l'homme préhistorique est lié aussi à la protection de la caverne, de la peau de bête qui le couvre, à la présence du feu. Ce sentiment de sécurité, de protection de la vie peut être entendu comme la forme originelle d'un hédonisme, en quelque sorte fonctionnel: qui assurerait la génération et la survie de l'espèce. Il ne me semble pas trop ardu, à partir d'ici, de concevoir le restaurant comme un lieu possédant une esthétique propre en cohérence avec l'environnement et dont le propos ne peut être englobé par la fonction marchande seulement.

Du lard, des cochons. On peut s'interroger sur le sens de l'engagement de producteurs courageux: de maraîchers, d'éleveurs, de vignerons, dont les démarches sont durables, responsables face à l'extrémité d'une chaîne qui ne sait voir que les bénéfices financiers au détriment du vrai propos à faire résonner. Car le restaurant est un lieu politique. Un lieu synthétique qui nous met, nous autres citadins, en relation avec nos origines agraires, mais aussi avec l'étranger, le lointain. Certes, la cuisine, mais aussi l'architecture, les objets sur les cimaises qui accrochent notre regard flâneur et curieux de convive, les mots, les déplacements chorégraphiques des serveurs, tout ce qui accompagne l'assiette vient aussi sédimenter ce que nous

sommes. Il me semble que le restaurant est toujours un lieu à inventer, de création et de digestion, un lieu de performance au quotidien, autrement dit, l'espace par excellence où en mangeant, en prenant ce temps particulier, nous nous construisons en tant qu'œuvre. On y mange du foie gras infusé au hareng, on drague le (la) convive en face, à la table d'à-côté, on goûte l'expression d'un coteau escarpé, sec et pierreux, de la côte du Rhône. De la cuisine provient les éclats des gamelles sur la fonte du fourneau, les hurlements du chef: on hausse le ton pour porter sa voix à l'autre, des bribes de propos voisins viennent se mêler à une conversation qui glisse. On goûte ce que mange l'autre, on boit son verre, on devine ses pensées. On

projette, on rit, on s'aime, on se sépare, on refait le monde. Le restaurant n'est donc peut-être pas un lieu anodin: il vit, il respire, c'est un organisme et les divers postes qui le composent sont ses organes et se doivent santé et solidarité. Ils sont connectés comme un estomac, un foie, un système vasculaire qui allume le sang et les idées. Quel sera le sens de cuisiner «bio», si loin du potager, en compagnie, des heures du-

rant, de Pakistanais dont on n'a pas pu lire les papiers et qui utilisent chaque jour des détergents bardés de tête de mort? Le restaurant est bien sûr un laboratoire social, les communautés s'y croisent. Y a-t-il alors d'autres alternatives à la violence pour tenir les pans d'un édifice mû par la seule rentabilité? Comment ne pas contaminer l'assiette et le mangeur du XXI^e siècle? Les chefs de renom font désormais leur entrée au musée, à côté de la boutique. Une valeur ajoutée à l'institution, une façon de faire durer l'expérience et de bénéficier d'un public captif. En 2004, je me disais qu'il n'y avait aucune raison que l'on mange dans les musées comme dans les gares. C'est ainsi que nous avons développé, avec Benjamin Pelletier (2), Iñaki Aizpitarte (3) et Laurent Chareau (4), le,

Transversal au musée d'Art contemporain du Val-de-Marne à Vitry-sur-Seine de 2005 à 2008. Comme son nom l'indique, l'idée était de faire de ce service de restauration, un lieu à la croisée des disciplines. La cuisine est un laboratoire. Il me semble qu'un restaurant dans un musée doit profiter de la présence des collections, de l'ouverture sur d'autres réalités. Ainsi, de nombreuses expériences ont été élaborées: performances mêlant arts plastiques et cuisine, mais aussi interrogeant la question sociale. C'était donc il y a dix ans, dans l'enceinte du musée. Il y a peu, le projet était de poursuivre l'expérience, mais cette fois dans l'espace urbain, dans le pour de vrai d'une zone dite piétonne, rue Daguerre, dans le XIV^e parisien, un lieu comme un restaurant pour recréer du lien dans un quartier mourant: une utopie pour celui qui ne connaît que les coûts et les dividendes, pour les autres, un projet permettant de revendiquer la portée du restaurant et l'importance de sa résistance. ◆

Auteur entre autres: de *600 °* éd. du Rouergue, 2012; *les Erreurs dans la cuisine*, éd. Courtes et Longues, 2014.

(1) in *le Geste et la Parole*, tome II la Mémoire et les Rythmes, éd. Albin Michel Sciences.

(2) Benjamin Pelletier, initiateur et financier du Transversal en 2005-2006.

(3) Chef du Chateaubriand, à Paris XI^e.

(4) Laurent Chareau, chef du Chat, à Villechaud (Nièvre).

