

25/11/09

Le nouveau luxe des plats populaires

par Alexandra Michot

Terminés les restaurants bling-bling, les menus à rallonge et les assiettes scintillantes de produits nobles. Vive aujourd'hui le convivial, le compréhensible, les petits plats qui bluffent sans esbroufe.



En mode, on parle de « récessionnista » pour qualifier la nouvelle attitude des fashion victimes qui hésitent désormais entre discrétion et modestie. Le mot n'existe pas encore pour désigner la néosimplicité qui s'empare également de nos assiettes. Mais clairement, les tables en vue délaissent l'argenterie, le homard, les plats ultratechniques et les additions plaqué or, pour un décor convivial, de (bons) petits plats populaires revisités et des prix adoucis. Signe des temps, Jean-François Piège fait son « coming out gastronomique » en quittant les cuisines du Crillon pour reprendre une institution bistrotière (Thoumieux, Paris VIIe) qui affiche sans rougir des plats à 19 et des desserts à 8 .

« On n'a plus envie d'aller au restaurant comme on va à la messe, constatait Joël Robuchon, il y a quelques semaines. Quand on parle de grande cuisine, on pense produits chers et sophistiqués, travaillés. Ce n'est pas ça. » Et de poursuivre : « On n'a pas besoin de déguster toujours du caviar dans les grands restaurants. Quand, en goûtant une salade, vous vous dites : de ma vie, je n'ai jamais mangé une aussi bonne salade, pour moi c'est ça la vraie cuisine. »

Évaluation du site

Le site du magazine le Figaro Madame diffuse de nombreux articles concernant la mode, les voyages, la cuisine et les autres thèmes habituels des magazines féminins.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :12

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Un potager sinon rien. Et parce qu'il n'y a rien de plus simple et plus naturel que des salades et des légumes tout juste sortis de terre, bon nombre de restaurants s'investissent dans la création et la mise en place d'un potager, bio de préférence. Ah, le retour à la terre et aux légumes-racines. Toutes les toques se rêvent désormais autosuffisants, comme Alain Passard avec ses trois potagers ou Mauro **Colagreco** qui se fournit principalement dans son jardin aux 39 variétés de tomates. C'est évidemment plus simple et plus économe en CO2 d'avoir « sous la main » des produits de saison. Mais ça n'en est pas moins une révolution. Hier encore, servir des produits décalés importés à grands frais de toutes les régions de France ou, mieux encore, de l'autre bout du monde, signait le luxe ultime. De là à voir disparaître de la carte le yuzu japonais ou les fruits de la passion

Revenir au goût originel



Partout on « épure », on « revient à l'essentiel », aux saveurs brutes. Deux ou trois produits par plat, pas plus, à peine transformés pour mieux mettre en valeur « la vérité, le goût originel du produit ». Même Alain Ducasse revendique désormais son côté « Nature, simple, sain et bon », selon le titre de son dernier ouvrage qui « dévoile quelques-uns de ses secrets pour recevoir, comme le chef aime le faire lui-même, des amis autour de plats étonnamment simples et sains ». Démodés donc, les plats technologiques, tout en mousse ou en azote, décidément trop compliqués.

Des cartes et des intitulés raccourcis. Car l'une des qualités essentielles de cette nouvelle modestie culinaire, c'est la lisibilité. Il importe que le contenu de l'assiette soit compréhensible. Le gourmet d'aujourd'hui veut tout bonnement savoir ce qu'il mange. Ce qui n'empêche pas les chefs de faire valoir leur créativité dans les accords, les textures, les cuissons. Mais l'ensemble doit rester lisible en bouche. Et tant qu'à faire, sur le menu également. Exit, du coup, les cartes à rallonge, aux intitulés lyriques déployés sur trois lignes. Place à l'ardoise affichant 3 entrées, 3 plats, 3 desserts, et aux ingrédients clairement annoncés. C'est désormais le produit « nu » que l'on met en avant sur la carte.

Exemple avec Frédéric Anton, au Pré Catelan, qui propose sans scrupule la sardine (à l'huile, copeaux de beurre et pain aux olives, salade de fenouil au curry). Du maquereau à la place du turbot. Résultat, les produits nobles ne la ramènent plus. Les poissons dits populaires, comme la sardine donc, mais également le maquereau (laqué comme au KGB de William Ledeuil), remplacent de plus en plus souvent les sempiternels bars et saint-pierre.

Les « bas morceaux » à la hausse



L'addition s'allège et la conscience aussi car manger du maigre ou du maquereau évite de cautionner la surpêche des poissons recherchés comme le turbot ou le cabillaud. Les chefs soucieux d'environnement et de prix décents, comme Julien Allano à La Mirande (Avignon), choisissent ainsi des poissons méconnus mais durables « comme le mulot ou encore la liche, excellent substitut au thon rouge ». Moins chers et écologiquement corrects, c'est pourtant simple.

Autres mets populaires, longtemps boudés par les tables élitistes, les produits tripiers font un retour en force. Les abats, autrement dit les « bas morceaux », reviennent à la mode. Et ça marche. Sitôt installés au menu, les ris de veau partent comme des petits pains, tandis que, dans les néobistrot chics, on se régale à l'apéritif d'oreilles de cochon, de tempura de tripes ou de carpaccio de tête de veau.

Au fond, cette nouvelle simplicité ne fait que refléter l'air du temps. Pour ne pas dire le goût de l'époque : quand on a du mal à saisir le fonctionnement de son écran digital, mieux vaut comprendre le contenu de son assiette. De même, à l'heure de la communication virtuelle, donc déshumanisée, le luxe d'un restaurant ne réside plus dans la distance d'un service ampoulé. Il mijote dans la chaleur de l'accueil et la générosité de sa cuisine.