

La table parisienne vue par un Américain

D'après Newsweek¹, 24 mai 2004
© 2004 Newsweek, Inc. Tous droits réservés.
Reproduit avec autorisation.
Traduit de l'anglais par Janine Courtillon

« Tenez-vous-en au poulet rôti. »

Un miracle français : le poulet rôti à la perfection, peau craquante, cuisses moelleuses, arôme délicieux. Il y a peu d'endroits sur terre où on peut se procurer un tel chef-d'œuvre culinaire, surtout maintenant que la France paraît avoir l'obsession des plats « déconstruits » et de la nourriture « fusionnelle ».

À Paris, au café ultra-chic les Délices, le talentueux chef Choukroun vous sert des plats goûteux, mais bizarres, entretenant fort peu de ressemblance avec les plats classiques des bistros d'antan. Le dîner, depuis quelque temps, consiste en une présentation de cinq ou six cuillers à soupe dans chacune desquelles repose un délicieux morceau de... quelque chose qui est difficile à identifier. Une serveuse attentionnée vous aligne les cuillers dans l'ordre recommandé par le chef. Ces nouveaux mets sont savoureux et pourtant j'ai plutôt l'impression d'avaler mes médicaments que mon dîner.

Si vous dînez à l'Atelier, de Joël Robuchon, le super chef des années 80 et 90, vous allez retrouver les vibrations hippies typiques de Los Angeles ; la cuisine se fait sous vos yeux, vous vous asseyez au comptoir, vous attendez un certain temps, vous payez le prix fort, vous avez droit à une quantité de petits plats qu'il vous faut couper et partager.

Couper et partager ? Où sommes-nous ? À Pizza Hut ? Où est le maître d'hôtel empressé et le bataillon silencieux des garçons affairés ? Le cliquetis

des couverts Christophe contre la porcelaine Villeroy et Bosch ? Le doux gargouillis d'un Bordeaux qu'on verse dans un verre ballon en Baccarat ? Les pommes Duchesse, le turbot poché et le carré d'agneau aux morilles sur son lit de mâche ? Et tant que nous y sommes, où est mon poulet rôti ?

Il y a quelques années, lors de l'une des premières expériences que je fis de la haute cuisine française, je me souviens du regard intense du garçon, lorsque mes amis et moi, les yeux brillants, nous nous passions l'un à l'autre des petits morceaux de nos plats respectifs, essayant de goûter tout ce qui se trouvait à table. « Excusez-moi », avais-je dit au garçon, « nous voulons simplement goûter à tout ». Aujourd'hui au restaurant, on s'attend à ce que vous partagiez. En fait, si vous ne le faites pas, les garçons vous y invitent. Tout se passe comme si les Français, épuisés par leurs réflexes anti-américains, avaient décidé (Dieu sait pourquoi) d'adopter notre culture gastronomique.

Si je reviens à Paris et que je m'attable à nouveau à un restaurant, lorsque je me glisserai sur la banquette je m'attends à entendre la voix du garçon s'approchant de moi, me déclarer : « Salut ! Je m'appelle Jean-François, c'est moi qui vais vous servir ce soir. Puis-je vous apporter un panier de nos délicieux crackers ? »

On ne peut pas blâmer les Français de vouloir secouer l'image poussiéreuse de « Musée de la nourriture » de la table » qui est la leur depuis si long-

temps. Le problème c'est que, lorsque les Français décident de changer l'ordre établi, on ne sait jamais où ils vont s'arrêter. Louis XIV n'a pas pu se contenter de construire un palais, il a fallu que ce soit Versailles. Pendant la Révolution, on ne s'est pas contenté d'éliminer Marie-Antoinette, il a fallu aussi passer Robespierre à la guillotine. Et quand les philosophes des années soixante sont tombés en dépression, il ne leur a pas suffi d'enfiler leur pyjama et d'avaler des sucreries, comme tout le monde. Ils ont inventé l'existentialisme.

Prenez Johnny Halliday, le rockeur français. On peut dire qu'à soixante ans et des poussières, il est véritablement « classique poulet rôti » des rockeurs français. Et c'est ainsi qu'on l'aime. Mais que penser de cette récente photo de Paris Match, le montrant habillé à la dernière mode, assis à la terrasse d'un café de Los Angeles, l'air si vieux ! non qu'il le soit en réalité, mais parce qu'il avait tellement l'air de vouloir paraître jeune.

Qu'est-ce que cela a à voir avec le poulet rôti ? me direz-vous. Eh bien ceci : sous le ventre du poulet, là où les cuisses rejoignent la colonne vertébrale, se trouve un petit morceau de viande tendre qu'en anglais on appelle l'« huître », à cause de sa forme ovale et que les Français appellent le « sot-l'y-laisse ». C'est absolument succulent, et en effet il faudrait être idiot pour le laisser. Au fond, la véritable astuce pour rester moderne, c'est de savoir en quoi on excelle.

1. D'après Rob Long, « Viewpoint : Stick with Roast Chicken »

analyse

1. Classez dans une colonne les manières de table classiques des Français, et dans une autre les comportements modernes : noter l'attitude du personnel, le couvert et le service.

2. Classez de la même manière la nourriture classique et la nourriture moderne, et relevez les adjectifs qui caractérisent cette nourriture.

3. Pourriez-vous caractériser la nourriture et les manières de table de votre pays en les comparant aux habitudes françaises ?

4. Êtes-vous d'accord avec l'analyse faite par l'auteur en ce qui concerne l'extrémisme des Français en matière de changement ?

expression écrite

5. Vous pouvez aussi écrire un article collectif sur ces sujets pour le journal de votre école, par e-mail, ou pour un forum.