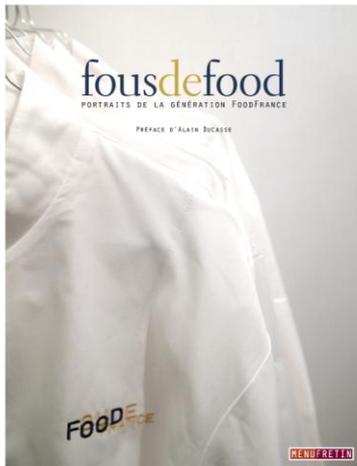




## « Fous de Food »



On dit la cuisine française en crise, égarée dans l'impasse de la tradition étoilée, larguée par la modernité de l'époque et vidangée de toute créativité. C'est en tout cas ce qu'affirment, non sans quelques raisons – il faut bien le reconnaître, la distinction déserte parfois les plats de nos chefs et les salles de nos restaurants – les observateurs étrangers.

Mais cette prétendue débâcle mobilise à l'arrière, elle décuple les énergies et fait monter au front son lot de jeunes recrues. Ainsi, piquée au vif, la jeune garde de la cuisine française retrouve ses manches et donne du porte-voix.

C'est tout le sens de l'opération « Fou de France – Food France », déclenchée il y a 3 ans par Alain Ducasse : montrer au monde entier que la cuisine française n'est pas dépassée, loin s'en faut, qu'elle bouillonne de nouveaux talents et qu'elle sait relever le double défi de l'ouverture et du renouvellement. Près d'une cinquantaine de jeunes cuisiniers de province, triés sur le volet, prêts à en découdre, se sont donc succédé d'abord à Paris, à la table de l'Hôtel Plaza Athénée, puis au Japon, à Tokyo, pour faire la démonstration de leur habileté et de leur créativité.

Ce sont 44 de ces chefs que Laurent Seminel (journaliste gastronomique, cofondateur avec Luc Dubanchet du mensuel Omnivore et aujourd'hui éditeur) a rencontrés et dont il dresse, avec beaucoup d'humanité, le portrait dans « Fous de Food ».

Humanité, car ici pas de technique, pas d'ingrédients, pas de recettes, pas de tournemain mais une cuisine vue à hauteur d'hommes, de leurs aspirations, leurs vocations, leurs désirs. Ce qui passionne l'auteur c'est « l'homme caché derrière ses casseroles », comprendre le cheminement de chacun ou au moins l'effleurer, entrevoir ce qui fonde leur cuisine, ce qu'ils puisent dans leur parcours, leur entourage, leur territoire pour nous le restituer en nourritures originales, audacieuses, ludiques.



On y rencontre, le temps d'une double-page, les destins individuels de Jacques Decoret, Nicolas Le Bec, Eric Guérin, David Zuddas, Laurent Peugeot, Valérie Saignie, des jeunes, des un peu moins jeunes, des prédestinés-depuis-le-berceau, des vocations tardives, des étoilés, des sans grade. Autant de visages de la jeune cuisine française que Laurent Seminel illustre de portraits photographiques d'une grande sobriété qui eux-aussi en disent beaucoup, dans un regard, une posture, sur la joie d'être là, l'impatience de la renommée, les sacrifices consentis aussi. Autant d'histoires de cuisiniers que seul le simple rappel du détail des menus composés pour « Food France » concrétise savoureusement.

Exemples ? Morilles fraîches d'orage, vin jaune et rôti de comté au cerfeuil de Nicolas Pourcheresse. Velouté de lentilles à l'huile de noisette, haricot coco et escargots du moulin de Jouatou de François Gagnaire. Loup de petite pêche, moutarde de poivrons et poutargue de Davide Bisetto. Risotto carnaroli aux courgettes trompettes, langoustines de Méditerranée de Jouni Tormanen. Oursin en gelée de crustacés, crème froide au fenouil d'Arnaud Lallement. Macaron amandes aux premières fraises Garriguetta, compotée de rhubarbe au poivre blanc et sorbet citron au basilic d'Olivier Boizet.

De quoi nous donner envie de prendre le train, l'auto ou l'avion pour battre la campagne et aller goûter « *in situ* » la cuisine de cette nouvelle génération, bienvenue, talentueuse et intrépide.

*Fous de Food*

*Textes et Photographies de Laurent Seminel*

*Préface d'Alain Ducasse*

*Editions Menu Fretin – 48 €*

