

Ma passion de la cuisine - 1/2

J'aime manger (j'aime être mangé mais ce n'est pas le sujet ici ;-)) et j'aime faire à manger. Pour moi cuisiner c'est plus qu'une étape préalable à la sustentation. Car dans sustentation il y a tentation. Et tout le monde connaît les plaisirs des tentations culinaires.

La cuisine je rêve d'en faire mon métier depuis toujours, et après avoir franchis le pas du lycée hôtelier, j'ai longtemps continué d'aimer en apprenant mais sans connaître véritablement. Aujourd'hui je suis en BTS génie culinaire et art de la table, et je connais un peu le milieu professionnel et la culture gastronomique. **Et je suis passionné.**

Qu'est ce qui me passionne en cuisine. Avant la notion de plaisir, prendre du plaisir à faire ce qu'on fait (vous connaissez beaucoup de métier ou gourmandise et curiosité sont des compétences ?) et vouloir faire plaisir. Cette notion rentre tout à fait dans le cadre de l'art, et maintenant plus que le bon, le beau : l'agréable !

Faire quelque chose de bon ça vient rapidement, c'est facile à répéter : il faut de bon produit traité avec envie ou amour (*comme on l'entend*), il faut aussi une base technique, grâce à beaucoup de grands chefs qui ont marqué l'histoire de la cuisine, aujourd'hui la cuisine est codifiée : Auguste Escoffier personnage un peu méconnu du grand public a été l'un des plus grands chefs d'19ème siècle, et a écrit notamment le guide culinaire qui est encore aujourd'hui et j'espère pour longtemps une référence des bases culinaires. Car la multitude de grands chefs ont eut besoin avant d'exprimer tout leur talent d'une base solide sur laquelle s'appuyer au moment de créer. *Comme on a besoin de savoir dessiné des a, des b, des c... à part avant de pouvoir écrire maman jusqu'au fantaisie de l'écriture stylisée !* Alors avec Escoffier, Prosper Montagné écrivit le "Larousse Gastronomique".

Anciennement réservé au femme, la cuisine s'est peu à peu professionnalisée, d'abord pour les noble avec les maître queux (organisateur de festins : Taillevent au Moyen-Age, Vatel au 17ème siècle), puis avec la révolution française, les chefs de ces nobles vont devoir trouver un moyen d'exercer leur profession : Antoine Beauvilliers ouvre le 1er restaurant en 1789. Pendant cette période, avec la création du métier de restaurateur, l'évolution des techniques permet de faire naître la grande cuisine : plus besoin de sauce extra-épice pour masquer le goût de ces viandes et poissons abîmées du fait des difficultés de conservation, apparition de nouveaux produits venus d'ailleurs (pomme de terre des Amériques, artichaut, tomate...) découverte de nouveaux modes de cuisson (frir, mijoter...) grâce notamment à d'autres grands gastronomes, la cuisine va se réfléchir : Nostradamus publiera à la Renaissance un traité sur les confitures, et Brillat-Savarin au 18ème "La physiologie du goût" en se déclarant chimiste gastronomique.

Vient le 19ème siècle et **Escoffier**, les cuisines sont alors composée de grandes brigades (équipes) et les mets servis classiquement éléments par éléments, les postes sont donc : saucier, friturier, rôtière, grillardin, garde-manger, entremétier... Le maître d'hôtel est alors le représentant du restaurant, c'est lui qui assemble les éléments devant les clients au guéridon, qui les sert. C'est l'âge d'or de la gastronomie française.

Auguste Escoffier

Ce tel engouement pour les restaurants déchaîne les passions, certains hommes de lettres considérés comme gastronomes, se mettent à écrire sur la cuisine : Curnonsky et Marcel Rouff publie une série de brochure sur la

Ma passion de la cuisine - 2/2

cuisine régionale et les meilleures tables de France.

Curnonsky est encore considéré aujourd'hui comme le "Prince élu des gastronomes, le défenseur et l'illustrateur de la cuisine française" ont lui doit beaucoup de doctrine culinaire "Les choses doivent avoir le goût de ce qu'elles sont". On voit alors apparaître des transformations en cuisine. D'abord dans les gammes de produits : après l'appertisation de Nicolas Appert au 19ème, voici les produits surgelés ! Puis au niveau des techniques de cuisson : à la vapeur, en papillote... Mais on voit apparaître surtout des chefs qui sauront s'imposer par leur cuisine et par leur présence et reconnaissance : **Fernand Point** reprend le restaurant de son père à Vienne après divers apprentissage dans les grandes maisons et le baptise "La Pyramide", sa cuisine d'un grand classicisme mais tellement maîtrisée. Il disait entre autres "Du beurre donner moi du beurre ! Toujours du beurre ! - Les garnitures doivent être assortis comme une cravate à un complet !". C'est lui qui ; s'imposera le premier en sortant de sa cuisine, allant à la rencontre de ses hôtes en salle. Il fut maître des grands cuisiniers étoilés : Bocuse, Troisgros, Chapel... Etoilés ? Eh oui, car en 1900 se crée le guide Michelin ou plutôt se transforme le guide comme on le connaît aujourd'hui.

Tout se bouscule : Les élèves de Fernand Point vont donner à la cuisine un nouveau élan. Du fait de leur voyage et des influences internationales, ils vont découvrir le dressage à l'assiette comme en Asie et l'imposeront dans les années 1970.

Un autre grands noms de la cuisine française : Michel Guérard va être le précurseur de la nouvelle cuisine en prônant la cuisine minceur en gastronomie. C'est ainsi que naît la nouvelle cuisine avec comme ambassadeur **Paul Bocuse** , **Jean et Pierre Troisgros** et **Michel Guérard**. Pendant que leur élèves faisait un tour de France et du monde pour se former, naquit à travers le concept de nouvelle cuisine des exagération au nom de la nouveauté, c'est ainsi que ses chefs sauront être en haut de l'affiche pendant longtemps, sachant allier à merveille bonté classique et curiosité. Un autre cuisinier va être considéré comme le maître de tous et fera lui aussi école : **Joël Robuchon** élu cuisinier du siècle par le guide Gault&Millau, il fera naître un autre courant gastronomique : la cuisine de terroir !

Les élèves de ses chefs sont devenus les maîtres d'aujourd'hui. Les différentes littératures d'aujourd'hui les cloisonnent alors qu'il n'y a pas lieu, tous sont sans aucun doute chef de talent, amoureux du produits et aspirant à la créativité. Faisant de notre époque, la plus riche de la gastronomie, des bases solides et une cuisine s'élevant très haut...

Un nouveau courant s'installe également la gastronomie moléculaire. Son ambassadeur : **Hervé This** chercheur à l'INRA, qui a déjà publié beaucoup de livres biens écrits à ce sujet. Il est vraiment intéressant de pouvoir expliquer ou essayer de comprendre les réactions en cuisine afin de tendre à les maîtriser pour les reproduire, sans appliquer bêtement des faits établis traditionnellement. Hervé This conseille toujours de s'intéresser, de tout, se poser des questions sur tout et essayer d'y répondre par des expériences simples... A notre tour ! régalons nous !