

PAR CÉLINE BRISSET

ŒUVRES D'ART CONTRE BOUDIN NOIR!

Il y a une vingtaine d'années un certain Charles Saatchi, célèbre collectionneur d'art et galeriste londonien lançait le Britart ou YBA (Young British Artists) avec de jeunes artistes provocateurs et exhibitionnistes qui venaient bousculer la scène de l'art contemporain anglais. Un peu plus à l'est de Londres, un certain Fergus Henderson, commençait l'aventure du "St John", restaurant célèbre pour avoir été un des premiers à promouvoir la richesse du patrimoine culinaire anglais et de ses produits. D'un côté comme de l'autre, la provocation était volontairement ou non au rendez-vous, avec des carcasses d'animaux trempées dans du formol pour les uns et des assiettes minimalistes pour les autres mais contrairement à une certaine nouvelle cuisine internationale, le minimalisme n'était pas esthétique mais basé sur un produit, une cuisson et rien d'autre. En vingt ans les ex-enfants terribles du Britart Damien Hirst ou Tracey Emin sont devenus des artistes vendus dans le monde entier et Fergus Henderson quant à lui s'est affirmé comme le chef de file de ce que l'on pourrait appeler la "St John School" avec de nombreuses publications, des interventions régulières sur la scène gastronomique mondiale et surtout la formation de nombreux jeunes chefs qui ouvrent depuis quelques années leurs propres établissements.

Si les artistes faisaient figure d'avant-garde à cause du côté provocateur voire choquant de leurs sujets, au contraire en cuisine c'est un retour à des valeurs très classiques : la terre, ses produits et un savoir faire oublié qui créait la surprise et le renouveau dans le milieu de la restauration. Aujourd'hui, en dehors des étoilés et autre grands restaurants, où la référence à l'école hôtelière française est encore très dominante, c'est cette volonté de retour aux origines qui fait la spécificité de la cuisine anglaise londonienne car les chefs persèverent dans cette démarche basée avant tout sur l'authenticité de ses racines et la convivialité. Ailleurs, on s'oriente de plus en plus vers de nouvelles techniques et la recherche de textures diffé-



rentes en passant de la déconstruction des produits à l'abstraction graphique.

Mais si Londres est une ville de marchands d'art, de galeries et de musées dont la réputation n'est plus à faire et que dans les cuisines londoniennes, on s'applique encore à faire de belles soles grillées et des gigots d'agneau parfaitement cuits, il n'est pas rare que les salles de restaurant se transforment en galerie d'art. Mark Hix, célèbre chef 100% british a commencé à collectionner les œuvres d'art en échangeant des pièces de jeunes artistes contre de bons repas et aujourd'hui dans son restaurant de Soho, ce sont des mobiles de Damien Hirst ou de Sarah Lucas qui meublent

SI L'ART ET LA CUISINE SE CÔTOIENT DEPUIS UNE VINGTAINNE D'ANNÉES SANS VRAIMENT SE CROISER AILLEURS QUE DANS LES SALLES DE RESTAURANT, IL EXISTE AUSSI QUELQUES EXPLORATEURS DE TECHNIQUES PLUS INNOVANTES POUR QUI LA SCÉNOGRAPHIE, LA POÉSIE ET L'ESTHÉTISME DES PLATS ONT UN RÔLE MAJEUR...



l'espace alors que Tracey Emin dessine ses étiquettes de vin. Au "Mess", restaurant de la nouvelle "Saatchi Gallery", on sert le traditionnel *English Breakfast*, avec boudin noir et saucisses de porc au milieu d'œuvres délirantes d'artistes lancés dernièrement par le collectionneur. Dans le club privé de Berkeley Square, le "Morton's Club", c'est le propriétaire Marlon Abella qui a choisi personnellement pour chaque pièce une œuvre majeure, comme les Miro et autre Matisse et pour la salle du restaurant un superbe et immense tableau de Howard Hodgkin qui donne à la pièce des allures de musée. De son côté, l'Australienne Jules Wright a réussi à faire de son "Wapping Project"

une des plus célèbres scènes de l'art contemporain de Londres dans une ancienne usine hydraulique abandonnée qu'elle voulait au départ transformer en théâtre mais qui, faute de moyens, est devenue un restaurant où s'exposent aussi bien photographies, théâtre, danse ou musique. Le restaurant devait financer les travaux mais elle n'aurait jamais pensé que l'aventure durerait dix ans et qu'il deviendrait aussi une des adresses incontournables de la scène gastronomique alors qu'elle avoue n'avoir jamais fait un sandwich de sa vie!

Si l'art et la cuisine se côtoient depuis une vingtaine d'années sans vraiment se croiser ailleurs que dans les salles de restaurant, il existe aussi quelques explorateurs de techniques plus innovantes pour qui la scénographie, la poésie et l'esthétisme des plats ont un rôle majeur. L'alchimiste de la cuisine anglaise Heston Blumenthal, chef du célèbre trois étoiles Michelin le "Fat Duck", multiplie les expériences culinaires avec des plats comme les "œufs brouillés nitro à la glace au bacon". Aussi des chefs moins démonstratifs comme Nuno Mendes a transformé, le temps d'une année, son appartement en "restaurant underground" : le "Loft" sorte de laboratoire ouvert au public où il a mis au point et perfectionné ses recettes avant d'ouvrir son nouveau restaurant le "Viajante". Le "Loft" sert aujourd'hui de "galerie de chefs" où il invite des cuisiniers du monde entier à venir s'exprimer, échanger et partager autour d'un plat, d'un menu et d'une soirée. Sa démarche atypique en éternelle évolution s'accompagne d'un travail très graphique et d'une recherche émotionnelle permanente, aussi bien visuelle que gustative, qui ne demande qu'à nous surprendre et qui sera peut-être le tremplin d'une nouvelle école, une fois de plus basée dans l'est de la ville. Artisans ou artistes, les cuisiniers londoniens ont réussi contre toute attente à créer en vingt ans un mouvement maîtrisé. Il fait aujourd'hui partie du patrimoine culturel anglais auquel toute une génération peut s'identifier et fera certainement référence pour les expérimentations culinaires des années à venir. ✚