SHERPA

SERVICE CONSEIL POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

Entrevue à Radio-Canada

LE TÉLÉJOURNAL (Le Point)

Avec Alain Ducasse
Par Stéphane Bureau

Le 9 août 2002

Durée : 18 minutes 37 secondes

Présentatrice : Josée Thibault

Il est sans doute le chef le plus étoilé au monde et il pouvait se permettre de publier cette année un volumineux condensé de son savoir. En mille pages, le grand livre d'Alain Ducasse est devenu un classique de l'Art de la Table. Le célèbre chef et restaurateur apparaît comme une valeur refuge, une valeur sûre en ces temps de « malbouffe », de vache folle et autres périples alimentaires. Stéphane Bureau l'a rencontré un peu plus tôt cette année à Paris.

S. B. : Alain Ducasse, à nouveau bonjour. C'est un plaisir de vous retrouver…

A. D. : Pour moi aussi.

S. B. : En feuilletant, parce que c'est la première étape, en feuilletant votre Grand livre de cuisine, je me suis demandé sans blague jusqu'à quel point dans le fond ce n'était peut-être pas votre première autobiographie dans la mesure où il y a beaucoup de vous dans ça ?

A. D. : C'est toute ma carrière… Depuis qu'on a commencé à rentrer des recettes dans la mémoire de l'ordinateur, car ma mémoire n'est pas suffisante. Donc on a vidé le disque dure et a compilé, cumulé depuis tout ce qu'on avait fait, depuis maintenant pas loin de vingt ans. On a livré une somme, notre somme de connaissances.

S. B. : Parce que c'est vraiment une histoire gastronomique ?

A. D. : C'est notre sensibilité. Par exemple, il y a très peu de recettes du nord de la France parce que ce n'est pas ma sensibilité, ce n'est pas ma connaissance, mais c'est l'histoire de ma grande cuisine. C'est la haute gastronomie française, contemporaine. Donc c'est tout ça qu'on a livré dans cet ouvrage.

Le fil conducteur de cet ouvrage, c'est rigueur, discipline, exigence, lisibilité, compréhension, audibilité. C'est-à-dire, on veut quelque chose de parfaitement clair. Sur cette connaissance, on peut s'appuyer pour être un interprète, les interprètes d'autres cuisines, d'autres cultures, d'autres saveurs, d'autres couleurs et c'est en cela que cet ouvrage, il est contemporain parce qu'il ne se limite pas à dire c'est de la grande cuisine française, mais toutes les techniques de base que l'on donne, on peut les appliquer pour intégrer les cuisines venues d'ailleurs et grâce à notre technique, ce savoir-faire français, qui est ce professionnalisme… je pense qu'on peut interpréter d'autres cuisines. Ça, c'est important en terme de connaissance de base.

S. B : Comme le monde dans son ensemble, vous dans votre pratique, vous avez l'impression que la cuisine française se métisse, même la cuisine française de pointe dans la mesure où elle s'ouvre de plus en plus à des influences diverses ?

A. D. : Ce qui m'intéresse, ce n'est pas qu'elle se mélange. Mais c'est qu'elle… enfin, que la technique française soit capable d'accepter des saveurs, des odeurs, des cuisines venues d'ailleurs, mais pour parfaitement les garder identifiables. C'est-à-dire, de la cuisine espagnole, je veux qu'elle ait le goût de la cuisine espagnole.

S. B : Ne pas tout mélanger ?

A. D. : Jamais. Mais par contre, la proposer. C'est le concept de (…), de proposer des saveurs venues d'ailleurs, mais parfaitement identifiables. Quand je mange une soupe au goût thaïlandais, je veux qu'elle ait le goût thaïlandais. Je ne veux pas qu'elle soit moitié française et thaïlandaise; je veux qu'elle soit ou française ou thaïlandaise ou hispanique. Je veux que les goûts et les origines des goûts soient parfaitement identifiables et comme ça, on connaît ainsi l'origine du goût que l'on découvre.

Et je pense que c'est en cela, je le dis toujours, je ne suis pas pour une cuisine de fusion parce que c'est souvent la confusion, mais je suis pour les cuisines identitaires proposées côte à côte. Bien sûr qu'aujourd'hui, le consommateur… moi je suis un consommateur zappeur, et je pense que les consommateurs aujourd'hui sont des zappeurs. Et je pense que j'ai envie… dans un menu… à la fois de manger un plat végétarien pour commencer et pourquoi pas un morceau de bœuf avec une sauce barbecue comme j'aime quand je suis aux États-Unis. Donc je le propose dans le même restaurant et pourquoi pas un *cheese cake*, parce que je suis un passionné des *cheese cakes*. Et aussi, on va manger des pâtes à l'italienne. Alors tout ça, on le trouve dans le même concept, et c'est l'ouverture d'esprit et c'est ces cultures, ce métissage culinaire, mais avec la parfaite lisibilité…

S. B. : Des frontières …

A. D. : La connaissance de l'origine de chaque saveur et chaque goût…

S. B. : Mais vous n'imposez donc pas une hiérarchie d'une cuisine sur l'autre ?

A. D. : Non. C'est la liberté… Enfin, c'est la liberté d'accepter toutes les cuisines. Et je pense que ça, c'est assez nouveau en France. Nous étions très

attachés à notre cuisine française et moi, je suis très attaché au savoir-faire français qui permet d'être des interprètes d'autres cuisines. Ce savoir-faire, c'est lui qui permet cela.

S. B. : Vous parlez beaucoup de cette nécessaire lisibilité si vous me permettez… L'expression des goûts… Compréhension… Compréhension… Je voulais vous poser la question plus tard, mais je trouve que c'est le bon moment. On enseigne aux enfants la grammaire, les mathématiques. Est-ce qu'on enseigne suffisamment le goût… J'ai l'impression que c'est quelque chose de difficile ?

A. D. : Je sors d'une réunion il y a 5 minutes avec le ministère de l'Éducation nationale, et en résumé, dans les semaines qui viennent, à Paris, sur 500 classes, il y aura 50 classes qui auront des modules d'initiation au goût. Et ça, je trouve que c'est important. C'est toujours Jacques Land qui était au ministère de la Culture avant. Le ministre qui est passionné par le goût a réussi par son passage à l'Éducation nationale à imposer et à proposer des classes de goût, mais des classes de goût qui vont être… c'est pas une fois dans l'année, c'est vraiment tout au long de l'année, toutes les semaines, il y aura l'intervention d'artisans pour expliquer le goût de leur produit. Et je trouve ça remarquable. Même si ce n'est que 10%, je trouve que c'est une bonne route.

S. B. : C'est important ?

A. D. : Oui. Bien sûr. Mais le goût c'est la mémoire. Et je pense que ces enfants, dans 10 ans ou dans 20 ans, quand ils seront adultes, ils auront mémorisé des goûts de base, des mesures de goût qui leur permettront d'avoir du plaisir et de mieux connaître ce qu'ils vont être obligés de manger dans 10 ans ou dans 20 ans et se souvenir qu'il y a des goûts essentiels et de pouvoir faire des comparaisons avec ce qu'ils mangeront plus tard. Je pense que c'est une assistance à la compréhension et au plaisir qui n'est pas négligeable.

S. B. : Vous avez des souvenirs, vous, de ces goûts, fondamentaux, fondateurs, je dirais même ?

A. D. : Bizarrement, j'ai davantage de souvenirs d'odeurs, car la cuisine de ma grand-mère avait d'abord de l'odeur, bien sûr qu'elle avait du goût, mais ma première mémoire, c'était l'odeur parce que ma chambre était au-dessus de la cuisine et il n'y avait pas à l'époque de très bonnes hottes d'extraction et évidemment, toute l'odeur de la cuisine à grand-mère montait dans ma chambre. C'est ça, mes premiers souvenirs. Et ensuite, bien sûr, il y avait le goût, puisque j'ai dégusté cette cuisine. Ça c'est essentiel.

S. B. : Mais le valorise-t-on suffisamment ? J'ai l'impression, c'est peut-être une impression très profane, mais que, aujourd'hui, on a tellement standardisé beaucoup de choses, peut-être qu'on en revient à mieux comprendre le caractère nécessaire du goût. On a tellement standardisé, que le goût lui est assez peu valorisé. On mange McDo, ce qui n'est pas nécessairement mauvais …

A. D. : Non…ça c'était une nécessité. Alors, encore une fois, c'est l'explication de l'évolution d'une société. La société aujourd'hui, la masse, quotidiennement, on a besoin de se nourrir rapidement et peu cher. Bien sûr que les *fast-foods* ont répondu à cette demande avec une proposition pour les jeunes qui ont un petit budget, qui veulent manger rapidement, qui veulent se trouver dans une ambiance informelle. Donc, ils ont répondu à une demande dans un marché. C'est en cela que la cuisine répond à l'évolution d'une société.

Ce qui n'exclut pas que d'un autre côté, je pense que les gens de l'agroalimentaire, les gros fournisseurs de produits pour la masse, c'est plutôt meilleur aujourd'hui, car il y a une attention particulière de moins mettre de colorant, de proposer les produits qui sont pour moi beaucoup plus qualitatifs en grande distribution aujourd'hui qu'ils l'étaient il y a 10 ans. Je trouve que d'un côté, on améliore dans la grande distribution et l'artisan continue à être le vrai bon artisan et les marchés de paysans continuent à être des marchés de paysans. Et je pense que Bruxelles ne va pas pouvoir changer malgré qu'on a envie de tout uniformiser, ne pourra pas changer l'identité, la personnalité des italiens, des espagnols, des catalans, des basques, des gens de l'intérieur de la France. Ils continueront à aller à leur marché.

S. B. : On est alarmiste par moment ?

A. D. : Oui, je trouve. Mais je trouve que l'être humain, il va toujours à l'extrême du mauvais, enfin de la recherche. On a produit beaucoup de mauvais poulet, de mauvais lapin, de mauvais bœuf, on le sait, etc. L'expérimentation, surtout dans l'agroalimentaire et l'humain a toujours cherché à faire des choses de plus en plus productives, mais de plus en plus mauvaises. Aujourd'hui, nous sommes allés jusqu'au bout de cette recherche. Forcément, on a touché un mur. Je pense que maintenant, ça va permettre justement de développer un intérêt pour l'artisanat, pour les bons faiseurs.

S. B. : Donc, toute cette dénonciation de la « malbouffe », on en a beaucoup parlé chez nous…

A. D. : Cette prise de conscience, c'était un constat. Nous sommes allés trop loin.

S. B. : Nous sommes allés dans un cul-de-sac ?

A. D. : Voilà, c'est bon ! On le sait ! On a tapé ! Bon, c'est bon ! Maintenant, on va faire attention de faire un bon poulet ou de manger autre chose. Moi, je préfère manger du pain que de manger un mauvais produit. Manger un bon pain, c'est accessible à tous, un bon pain. Et je pense que c'est… une de mes prochaines étapes, c'est de réfléchir autour du pain. Se nourrir simplement.

S. B. : Ça participe aussi de l'éducation. Si on parle du goût, il y a aussi la volonté de faire des choix pour bien manger… Vous nous disiez un bon pain plutôt qu'un mauvais poulet ?

A. D. : Oui, c'est simple.

S. B. : C'est une question d'éducation aussi. Il faut valoriser ces choses-là ?

A. D. : Mais je pense que tout ça… On a jamais autant mangé de bon pain à Paris que maintenant. À New York, on a jamais mangé autant de bon pain que maintenant. Il y a 20 ans, à New York, il n'y avait pas de bon pain. Très, très clairement. À Paris, il y a 10 ans, bon, il y avait toujours trois ou quatre bons artisans, mais je pense qu'il y a davantage de bons artisans aujourd'hui à Paris qu'il y a 10 ans. Moi, je pense qu'on est plutôt dans une période de…

S. B. : Abondante ?

A. D. : Oui. Moi je trouve …

S. B. : En faisant le pari d'ouvrir votre restaurant, mais pas le moindre, un restaurant bannière Ducasse à New York, vous faisiez également le pari de trouver localement un certain nombre de produits du terroir ?

A. D. : C'est le cas. Dans l'Amérique, il y a les produits des terroirs américains. Terroirs de France, terroirs d'Amérique, terroirs du monde. Il y a des grands produits partout.

S. B. : C'est un jeune concept que le terroir chez nous en Amérique du Nord.

A. D. : Oui, mais il y a une telle volonté, une telle prise de conscience que l'artisanat qui est développé par des hommes et des femmes qui

ont une vraie envie de bien faire et qui sont à l'écoute de nous, cuisiniers, qui sont demandeurs de ces produits.

J'ai découvert dans les Etats-Unis, grâce à un ami français qui avait fait des études de journalisme aux Etats-Unis, qui a fait 125 mille milles en Amérique grâce à mes indications et des recoupages d'information, à aller pêcher du saumon sauvage blanc en Alaska, à aller voir du bœuf en Arizona qui est parfaitement sauvage et sans hormone, etc. Donc, on a identifié ces produits …

S. B. : … Fait du repérage ?

A. D. : … Culinaires, d'aujourd'hui à New York … Donc, ça veut dire que partout sur la planète, il y a des hommes et des femmes qui sont capables de développer des grands produits. C'est la passion des uns et des autres. Il n'y a plus de nationalités là, il y a juste une volonté commune, de ces artisans, de ces hommes et de ces femmes, de bien faire.

S. B. : Donnez-nous une idée de ce que sont vos normes quand vous parlez d'excellence. Par exemple, quand vous faites affaire avec vos fournisseurs … On a beaucoup écrit, épilogué... Les poulets avec les pâtes, ce qui aux Etats-Unis était impossible ?

A. D. : Oui, on a du poulet avec des pâtes aux Etats-Unis. J'ai une petite paysanne à deux heures de New York, qui me fait des poulets avec…

S. B. : Mais c'était impossible au départ ?

A. D. : C'est toujours impossible. Mais tout est possible! Tout est impossible et tout est possible. On a même du fromage au lait cru aujourd'hui. On a du saumon sauvage en Alaska, on a tout ce qu'on veut aujourd'hui aux Etats-Unis et tout ça se passe très bien. Il y a même une association de défenseurs de fromage de lait cru aux Etats-Unis. Je trouve ça remarquable, alors qu'officiellement, le fromage au lait cru est encore interdit. Et il y a une association de défense pour les fromages au lait cru. Donc, c'est toute la contradiction de l'Amérique qui est résumée dans cet exemple.

S. B. : C'est difficile de vous satisfaire ?

A. D. : Oui, Mais je pense que c'est une question de confiance et de connaissance de l'interlocuteur qui est mon fournisseur, qui est cet homme ou cette femme qui quotidiennement, va s'attacher à l'excellence de faire le meilleur produit que je suis capable d'acheter à son juste prix souvent élevé, avant d'acheter à son juste prix qui est souvent élevé, je répète, il faut aussi avoir le

client qui est capable d'acheter au même prix élevé. Donc, tout ça, c'est l'excellence; l'excellence du produit, certes, de la cuisine certes, mais l'excellence du prix.

Et tout ça, c'est pour en revenir de la nécessité à New York d'avoir des prix élevés parce que le saumon qui vient de l'Alaska, sauvage, blanc, qui vient en avion, où je vais utiliser uniquement le dos, le meilleur du meilleur, cela est un prix, mais cela est un juste prix.

S. B. : C'est le prix de l'excellence ?

A. D. : Oui. Il ne faut pas confondre la grande cuisine et la bonne cuisine. La grande cuisine, il faut des grands produits, des produits d'exception, il faut les mettre en scène, il faut les travailler, il faut les servir, il faut que l'Art de la Table soit en harmonie avec la qualité du plat, du service, de la cristallerie, de la sommellerie, de l'espace et du lieu dans lequel on va proposer cette cuisine. Et je pense, que tout cela participe à la fête du goût. Et cela est mon métier à Monaco, à Paris et à New York. Cela est mon métier.

S. B. : Je suis tenté aussi de vous demander, puisque vous nous parliez tout à l'heure d'excellence, de rigueur… Quelle part pour le plaisir, le plaisir dans l'exercice du métier ? Parce que les mots que vous avez employés, très cérébraux, renvoyaient assez peu dans l'exercice du métier au plaisir grand que vous faites partager ?

A. D. : Cela participe au plaisir. Je pense qu'il n'y a que dans la rigueur et la discipline, l'extrême précision, l'extrême rigueur dans la sélection des produits, l'extrême précision dans la juste cuisson, le juste assaisonnement, le juste accompagnement, le juste goût, la juste acidité, le juste assaisonnement … Tout ça participe à la fête du goût. Il n'y a que dans cette rigueur et dans cette règle, que l'on peut avoir suffisamment d'éléments qui composent ce puzzle pour proposer le meilleur et l'excellence. Et je pense… Et si je peux faire un restaurant à Monaco après New York de haute cuisine, c'est parce qu'il y a un *team* qui est capable d'être le parfait interprète de cette excellence de goût.

S. B. : Comment on fait pour arriver à imposer ce diapason, enfin peut-être pas l'imposer, mais le suggérer ?

A. D. : Le suggérer…

S. B. : Et faire en sorte que tout le monde soit toujours à la même hauteur ?

A. D. : Mes collaborateurs s'investissent personnellement chacun à leur poste. Chaque individu est un élément important dans mon système. Bien sûr, le chef à Monaco ou à New York est un élément essentiel, mais le directeur de salle aussi. Et chacun à son niveau, dans son rôle, joue parfaitement sa partition. Je pense que c'est ça qui est essentiel. C'est une espèce de *team* gagnante, de gens qui ont la même passion et la même volonté de satisfaire le client. Que je sois là ou que je ne sois pas là, ce n'est pas le sujet. Je suis là pour donner la direction… et les cuisines, comment faire demain, donner le tempo, le nouveau tempo des goûts de demain. Je ne suis pas là quotidiennement pour contrôler. Il y a longtemps que mes collaborateurs le font parfaitement.

S. B. : Alors justement, les goûts de demain, vous les voyez, vous les sentez… l'inspiration de ce qui fera la cuisine de demain. Puisque vous le dites, à votre hauteur, ce qui est le plus intéressant, c'est l'avenir et non pas ce qui est derrière?

A. D. : Le goût de demain… Je pense et très clairement… Ce qui m'intéresse, c'est de définir avec encore plus de précision l'origine des goûts. On est en train d'étudier pour un prochain restaurant que l'on va faire, que j'imagine: c'est un restaurant de Ducasse, mais l'un des prochains restaurants que j'imagine, on est en train de synthétiser les goûts majeurs de la Méditerranée. Donc, on va être vraiment dans l'extrême concentration d'une cuisine en ayant bien l'origine du goût; on va être en Afrique du Nord, on va être en Catalogne, on va être dans le Sud Est de la France ou en (…), mais en tout cas, on aura l'exacte origine du goût, de chaque saveur, de chaque produit. Ce qui m'intéresse, c'est ça, c'est de vraiment connaître l'origine. Et c'est en cela que le rôle culturel est important.

S. B. : La tendance lourde, c'est de retourner justement à cette discrimination des goûts, d'être capable de bien circonscrire chacun des goûts ?

A. D. : … Presque d'en faire une caricature de goûts… Des choses très précises. Quand on va dire amer … On va dire : amer, acide, sucré, salé, végétarien, viandeux, réduit, poivré. Vraiment, on va encore préciser davantage.

C'est ça, mon courant à moi, ma direction à moi, c'est ça. Beaucoup plus de santé, beaucoup plus d'hygiène, enfin nous sommes très obsédés par l'hygiène et la propreté dans nos cuisines. Je pense qu'on fera de moins en moins riche. Déjà, la cuisine qu'on propose là, elle est moins lourde, elle est moins grasse, elle est moins riche. Et c'est le défaut qu'on avait attribué à la cuisine française. Et je pense qu'aujourd'hui, la tendance est très attachée au côté *healthy* de la nourriture. Je pense que dans le métier, pour continuer à évoluer, il faut être perméable aux influences. Souvent, on a reproché à la cuisine française de ne pas être perméable.

Aujourd'hui, la qualité est partout. L'évolution de la nourriture est remarquable. La connaissance est partagée et connue de tous. L'évolution des restaurants dans le monde est remarquable. Partout dans le monde aujourd'hui, on trouve des propositions. Je rentre de Sydney, de Nouvelle-Zélande, etc. J'ai vu des restaurants dont le niveau s'améliore quotidiennement. Et je trouve que la concurrence est mondiale.

S. B. : Et vous allez donc encore vous inspirer ?

A. D. : Oui !

S. B. : Vous allez encore continuellement remettre … ?

A. D. : Oui, je vais m'enrichir et je vais enrichir ma mémoire de nouveaux goûts, de nouvelles tendances, de nouvelles techniques pour ensuite faire ma synthèse culinaire, pour peut-être proposer d'autres saveurs demain.

S. B. : Bien, Alain Ducasse, au plaisir de se revoir à nouveau chez vous, ce fut un bonheur. Merci beaucoup.

A. D. : Merci.

- Fin -