



« Cuisine insolite » : en 1969, Raymond Oliver mitonnait ses recettes en regardant les illustrations de Mose

A. Passard : « Ma betterave, cuite en croûte de sel (de Guérande et vinaigre balsamique 12 ans d'âge, Ndlr), est d'une simplicité biblique »

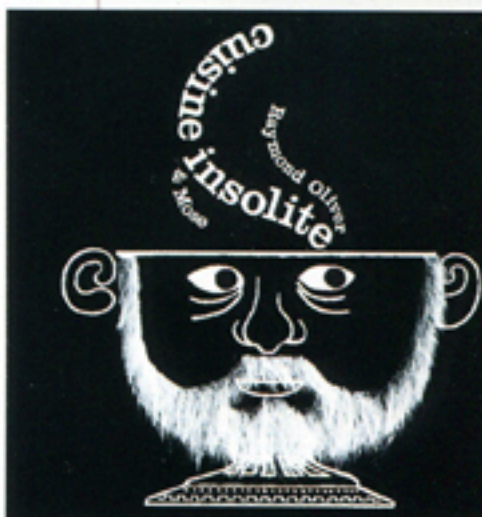
La cuisine, c'est « l'école de la créativité dans les imbrications, les combinaisons, la texture ». De fait, l'épicurien se souviendra quand la rose est entrée au Panthéon, d'avancées comme le carpaccio de langoustine crue ou la pâte feuilletée chocolat. Alain Passard fut l'un des premiers à y faire entrer un arôme. La cuisine est encore l'école du geste, illustrée, par exemple, dans sa manière de couper le homard en aiguillettes qu'il servira enrobées de crêpes de navets nappées au miel. « Oui, la main est plus belle, légère et déterminante dans son voyage au-dessus du plat », confirme-t-il. Le toucher des années 2000 est donc très différent d'hier et d'avant-hier.

L'œil et la main

« Si l'investissement du chef autour de son produit est un travail à mains nues, souligne-t-il, on ne parle jamais de la main en cuisine. C'est une dynamique de musicien [Alain Passard est saxophoniste, Ndlr] avec un solfège différent. » Une écriture aussi, comme un travail de peinture sur du velours noir qui dépose un sentiment, un travail d'applications précieuses en bouche, des effets d'oxydation visuels, de tulles perlés avec le respect des vieilles ouvrières sous le regard en salle de Louise, sa grand-mère bretonne. Le vrai luxe, « l'œil et la main » sous pâtes de verre, en salle, de Lalique. Alain Passard en son atelier étroit est un artisan généreux de la haute couture, où chaque produit révélé au fond de la casserole raconte une histoire et révèle la passion... gustative. L'Arpège est une chapelle panthéiste et communicante où l'on vient autant pour célébrer les sens que pour rencontrer son officiant. Un endroit rêvé pour... allumer un cigare et sceller une amitié.

Potache d'antan

Après avoir macéré trente-neuf ans sur les rayonnages des bouquinistes, voici que nous revient « Cuisine insolite », livre-objet né d'une toque de l'année érotique. Consommé de recettes un brin potaches, ce livre est, à quelques miettes près, la réédition du livre de 1969 copondu par le chef star du PAF, feu Raymond Oliver, et l'illustrateur humoriste feu Mose, et le graphiste Jean Jirou-Najou, bien vivant, merci pour lui. Révérence aux vrais repas dominicaux et à la cuisine de maman, « Cuisine insolite », millésime 2008, permet aussi de se délecter de l'esprit typographique inventif et de l'art de la mise en pages d'alors. Décalé à tout point de vue, le graphisme est pour une fois tout aussi important dans le fonctionnement des plats que les recettes elles-mêmes, mitonnées par Oliver à la vue des illustrations de Mose, et



non l'inverse. L'habillage des pages, sa lecture biscornue et la qualité exceptionnelle des couleurs permettent une entrée en scène des plats, et une projection farfelue de ce que peut être le résultat des mélanges pointus proposés par le chef. Ici, point de fooding, de fusion ou de new bectance, rien que du lourd qui exige du temps, et parfois de l'argent (voir la recette de la « poulette aux perles noires »). Grâce à ce livre chic quoique barbu, on renoue avec l'authenticité de goûts et de savoir-faire tombés en désuétude, qu'il serait de bon ton de remettre au goût du jour.

Anne Melcer

« Cuisine insolite », Raymond Oliver et Mose, maquette de Jean Jirou-Najou, éditions de l'Épure. 88 pages, 50 €.