

## LA HAUTE GASTRONOMIE MONDIALE, ENTRE BOUILLONNEMENT ET CONFORMISME

Andrea Petrini (World Restaurant Awards), Jörg Zipprick et Côme de Chérisey (Gault et Millau) se penchent sur une gastronomie hautement paradoxale.

7 janvier



### DÉCRYPTAGE

Multiculturelle et innovante, conformiste et inaccessible. La haute gastronomie est une véritable usine à paradoxes. Andrea Petrini (président du jury du World Restaurant Awards), Côme de Chérisey (directeur général du Gault & Millau) et Jörg Zipprick (co-fondateur de La Liste) disposent tous trois d'un regard panoramique sur la scène culinaire mondiale. Ils distillent les grandes tendances du moment et prennent quelques paris sur l'avenir de la haute gastronomie.

« Plus personne ne veut de la haute gastronomie. Trop sérieuse, trop chère, trop classique : elle est devenue le vilain petit canard de la cuisine. » Andrea Petrini, président du jury du World Restaurant Awards (et ancien responsable du jury français du 50 Best), pose un regard sévère sur la haute gastronomie mondiale. Le journaliste allemand Jörg Zipprick, co-fondateur du classement mondial La Liste, rejoint son homologue italien sur la dimension inaccessible de la haute cuisine d'aujourd'hui. « Cette gastronomie est piégée dans une course de surarmement. On va un jour atteindre une situation d'inflation insoutenable, un système où des restaurants très exclusifs seront réservés à quelques *happy few* », regrette-t-il. Aussi la haute gastronomie risque-t-elle de se couper de sa base, tant du point de vue de la clientèle que des produits. « Les familles qui s'offraient un très grand restaurant une fois l'an pour fêter l'anniversaire de mamie, c'est fini ou presque », estime Andrea Petrini. Quant aux producteurs, contrairement aux idées reçues, les chefs en seraient de plus en plus éloignés. « On parle énormément de produits, mais le petit éleveur qui pose avec le chef dans la presse, c'est loin de refléter la réalité », fustige Jörg Zipprick. Pour le journaliste d'investigation allemand, la plus grande menace qui soit pour la haute gastronomie réside dans sa financiarisation. « Elle est aujourd'hui sous perfusion de grands groupes ou fonds d'investissement. On se retrouve confronté à une gastronomie de financiers qui

bâtissent à leurs consultants une autoroute vers les étoiles », détaille le co-fondateur de La Liste, qui a étudié de manière précise l'inflation des prix pratiqués dans le secteur. « Lorsque j'étais étudiant, je disposais d'environ 100 euros par mois. Dans les années 80, cela représentait un repas et demi dans un trois étoiles. Les chefs les plus célèbres demandaient environ 460 francs pour un grand menu. Quand j'ai poussé la première fois la porte de l'Arpège, j'ai même mangé pour 120 francs », relate-t-il. Malgré son manque d'ouverture et l'augmentation des prix, la haute gastronomie est pourtant loin de pousser le chant du cygne. « Cela fait 15 ans qu'on annonce son enterrement, mais on n'a pas réussi à créer un modèle vraiment concurrentiel. En France, la vague néo-bistrot n'a pas réussi à prendre le dessus car elle s'est aussi enfermée dans un certain conformisme. Restaurants plus petits, menus uniques, produits similaires partout dans le monde... Si cela continue, ces restaurants plus accessibles vont devenir aussi chiant que les grands restaurants », s'amuse Andrea Petrini.



*Le chef René Redzepi (Noma, Copenhague) qui a bouleversé l'image et le statut de la cuisine nordique*

Côme de Chérissey, directeur général du Gault & Millau, ne partage pas ce constat amer. Le patron du guide jaune estime au contraire que les restaurants gastronomiques de niveau intermédiaire sont plus créatifs que jamais. Une vitalité qui permettrait aujourd'hui à la haute gastronomie d'atteindre des sommets. « Des chefs comme Paul Pairet (restaurant Ultraviolet, trois étoiles Michelin à Shanghai, *ndlr*) ou René Redzepi (Noma, deux étoiles au Danemark, *ndlr*) jouent avec les codes et proposent des signatures très personnelles. En France, les 80 magnifiques du Gault & Millau proposent tous des choses différentes. » Une tendance qui s'explique selon lui par la diversité accrue de la clientèle, dont l'exigence de nouveauté augmente à mesure qu'elle voyage. « Pour arriver à lui faire plaisir il faut être singulier, être soi-même », avance Côme de Chérissey, insistant au passage sur la nécessité de différencier les tables iconiques et « les lieux de la gastronomie vivante portés par des chefs à haut potentiel qui veulent inventer quelque chose. » Une grille de lecture qui ne convainc guère Jörg Zipprick: « Que vous preniez un guide d'aujourd'hui, du début des années 2000 ou des années 70, vous allez toujours trouver ce genre de constat dans les préfaces, affirmant que la créativité de la scène culinaire n'a jamais été aussi forte. » Le conformisme serait-il l'apanage de la haute gastronomie ? Andrea Petrini n'est pas loin de le penser et convoque l'exemple de la gastronomie nordique, érigée en modèle d'inventivité au cours de la dernière décennie. « Dans les pays du nord de l'Europe, on sait qu'on va se taper du céleri rave cru à tous les coups. La gastronomie nordique est devenue un système », analyse

l'inclassable co-fondateur du World Restaurant Awards, pour qui la vraie fécondité de la haute gastronomie passe à la fois par de solides bases traditionnelles et une appétence pour l'innovation. « Pour moi, Le Clarence (deux étoiles Michelin à Paris, *ndlr*) incarne ce juste milieu avec une cuisine bluffante, inattendue, mais aussi ancrée dans la tradition. » Pour rappel, c'est justement Le Clarence du chef Christophe Pelé qui a récemment pris la tête du classement des "Grands de Paris" organisé par Atabula.

Rester diverse et accessible : tels semblent être les grands défis de la haute gastronomie dans les années à venir. Pour Andrea Petrini, une révolution s'impose dans le rapport au client. « Aujourd'hui, il faut s'assujettir à un certain nombre de règles tel que le menu unique. Chefs et sommeliers ont été starifiés et dictent leur loi au client. Cela aboutit à une dépersonnalisation du dîner et de l'expérience. Et puis franchement, les explications à rallonge pour chacun des douze plats servis et l'état civil du producteur de fromage de chèvre, ça commence à bien faire... », lance le Lyonnais d'adoption. La haute gastronomie mondialisée doit également faire de la diversité culturelle une force de fécondité. Sur ce point, Côme de Chérisey fait preuve d'optimisme. « Certains pays possèdent une gastronomie encore jeune qui va évoluer dans les années à venir. Ainsi, dans la première édition du Gault & Millau Israël (en juillet 2018, *ndlr*), la note maximale est 'seulement' de 16. » De nouveaux acteurs pourraient donc très bientôt entrer dans la cour des grands. « La haute gastronomie est investie par d'autres cultures, et je m'en réjouis. Mais je pense qu'aujourd'hui, la mondialisation de la cuisine mène, à quelques exceptions près, vers une simplification », juge Jörg Zipprick. Selon lui, l'idéal de nouveauté et d'innovation qui caractérise aujourd'hui la haute gastronomie pêche par excès de court-termisme. « Les chefs passent d'un plat à l'autre et ne peaufinent pas leurs créations. Comment créer de grands plats qui marquent leur époque dans ces conditions ? » s'interroge-t-il. Une chose est sûre, la haute gastronomie pourra toujours compter sur de grands créatifs. Jörg Zipprick se souvient du chef d'André Jaeger qui, revenu en Suisse après un passage au Peninsula de Hong Kong, s'était rendu compte qu'il ne maîtrisait pas la dite « Nouvelle cuisine ». Il entreprit alors de faire fructifier ses connaissances en cuisine chinoise, ce qui lui permit d'atteindre 19/20 au Gault et Millau. « Pour certains grands créatifs, la créativité naît souvent de la contrainte, moins du financement », estime ainsi le journaliste allemand. Il rejoint en ce sens l'idée de Côme Chérisey selon laquelle la diversité de la haute gastronomie reposerait sur les tables plus confidentielles qui, à défaut d'avoir les plus grands moyens financiers, permettent à leurs cuisiniers de laisser libre cours à leur imagination. Les petits ruisseaux ne font-ils pas les grandes rivières ?