

Les petites recettes

Par Hervé Anctil

« **C**a goûte l'été ! » Je n'ai jamais oublié cette phrase que ma fille m'avait dite quand elle était petite, sur un ton absolument anodin. Le ton de l'enfance. C'était sa façon de me dire qu'elle appréciait ce que je venais de lui préparer. Ce soir-là, pendant un moment, j'ai eu envie de me faire cuisinier pour le reste de ma vie.

La vérité, c'est que je n'ai aucun talent. À défaut de préparer des plats qui font l'envie, je me régale de la langue de la cuisine. Pour moi, la salade est bien meilleure quand elle est touillée, et le poisson, plus savoureux quand il est poché au vin blanc. Et je ne vous parle pas du gâteau abricoté ou de la glace nappée de sirop de chocolat. J'aime ces « déglacer », « caraméliser », « braiser », « émulsionner ». Tous ces mots me font saliver. Je suis un gourmand de la langue. Et je me dis qu'un domaine qui tient le verbe si haut ne peut être qu'un art. Vive donc l'art culinaire !

Mais, comme tous les arts, j'ai parfois l'impression qu'on essaie de l'enfermer au musée. Il y a tous ces chefs qui veulent absolument laisser leur marque – et qui aiment aussi le vocabulaire culinaire. Tour à tour, ils ont inventé la nouvelle cuisine, la cuisine santé, la californienne, l'architecturale, la fusion, la moléculaire et *tutti frutti*. Sans parler de la cuisine... astronomique, comme disait encore ma fille. Le grand art, on veut bien, mais c'est pour les grands événements ! Que fait-on au quotidien ?

Au quotidien, la cuisine, on la regarde. Comme si le plaisir des yeux avait remplacé les plaisirs de la bouche. Nous voilà devenus des voyeurs culinaires, comme des enfants privés de dessert. Di Stasio, Ricardo, Pinard, Picard, Soulard : les nouvelles vedettes de l'écran savent manier aussi bien le fouet que la parole. Non contents de nous mettre en appétit à la télé, ils publient de beaux livres colorés sur papier glacé ; que nous dévorons, comment pourrions-nous faire autrement ? On les trouve partout, ces best-sellers, en librairie, dans les grandes surfaces et même dans les magasins d'alimentation.

La cuisine spectacle nous excite. Mais que faisons-nous pendant que l'on nous titille les papilles ? Nous mangeons de plus en plus de repas « fonctionnels » (ouache !) et de bouffe-minute. Ou alors, à l'inverse, nous



« Je me dis parfois qu'il faudrait retrouver les gestes originels de la cuisine, ceux de ma mère : tamiser la farine, battre les œufs, émincer les oignons, couper les légumes, moudre les épices. »

comptons scrupuleusement nos calories, traquons les gras *trans*, chassons les OGM. Nous sommes même prêts à faire des bassesses pour quelques oméga-3. Bref, soit nous nous empiffrons, soit nous mangeons sur le bout de la fourchette. La « bouffe » ou la diététique.

On dit souvent que la distance qui sépare le champ de la cuisine n'a jamais été aussi grande. C'est vrai que les aliments empruntent souvent des détours inimaginables avant d'arriver jusqu'à nous. Mais la distance entre la cuisine et l'assiette est elle aussi en train de prendre de drôles de proportions.

Je me dis parfois qu'il faudrait retrouver les gestes originels de la cuisine, ceux de ma mère : tamiser la farine, battre les œufs, émincer les oignons, couper les légumes, moudre les épices. Cela ne nous empêche pas de faire la fête à la grande cuisine, de sortir les beaux livres ou d'aller au resto. Mais, au quotidien, développons la cuisine au naturel ! D'autant plus que nous n'avons jamais eu accès à autant d'aliments : nos armoires et nos frigos débordent de toutes les saveurs du monde. Il ne nous reste qu'à y mettre notre touche. Simplement, en répétant des gestes millénaires.

Pour ma part, je l'ai dit, je n'ai pas beaucoup de talent. Mais j'explore. Et, vous ne me croirez peut-être pas : entre mes essais-errements, il m'arrive de plus en plus souvent de retrouver le « goût de l'été ». ■