

Liberté

LIBERTÉ
ART & POLITIQUE

Nouvelle cuisine

Jacques Folch-Ribas

Volume 27, Number 1 (157), February 1985

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/31238ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Folch-Ribas, J. (1985). Nouvelle cuisine. *Liberté*, 27(1), 124–126.

JACQUES FOLCH-RIBAS

NOUVELLE CUISINE

La comparaison entre plusieurs choses utiles est souvent indispensable.

Cicéron, *Traité des devoirs*

Ce que l'on a appelé la *nouvelle cuisine* (c'était dans les années quatre-vingt), quelle fausse représentation et quel coup de génie de la mode!

Ils se jetèrent tous dessus avec cette avidité des oisifs, des snobs et des intoxiqués de l'information. J'en oublie? Nous verrons à remédier, patience. L'oisif cherche distraction; l'habitude, voire la coutume, lui donnent l'urticaire et la tristesse: il lui faut le nouveau à tout prix. Et comme, en matière de ventre et de bouffe, chacun de nous est oisif au moins deux fois par jour, qu'on imagine alors la foule attentive au nouveau, fût-il sot (il était sot). Le snob, lui, ne veut être jamais en retard d'une mode. J'aime bien le snob, je le disais l'autre jour à une amie que j'avais traitée de snob, en souriant, et qui ne sembla pas me suivre: elle crut à une manière de me sortir moi-même d'embarras. Or, je ne mentais pas: j'aime assez le snob, je prétends avec Cocteau (et quelques autres) que sans ce que nous appelons le snobisme nous vivrions encore aux cavernes. Nous y mangerions autre chose, pourtant, que de la nouvelle cuisine et cela ne me ferait aucune peine. C'est le seul avantage que je voie aux cavernes. Un bon poulet rôti, sans apprêt, quel

régal. Il y a près de chez moi un Portugais qui embroche à la vieille manière les cochonnets et les poulets. Lorsque je mange de sa cuisine, je me réconcilie avec nos ancêtres de Néanderthal. Mais revenons à notre propos.

Le snob, donc, se prit d'engouement pour la nouvelle coqueluche de Paris précieux, de Paris incouayâble, de Paris ridicule. D'autant que manger cela, qu'on appelait nouvelle cuisine, c'était, en même temps qu'un exercice de style, se mettre au régime. Nous en reparlerons.

Ceux qui en parlèrent, et sans discernement comme ils font tout, ce furent les intoxiqués de l'information. Oh, ces commentateurs culinaires et gastronomiques nourris au gras double et à la blanquette de veau en quelque province tendrissime, par leur maman et, le dimanche, par l'aubergiste du Cheval Blanc (on loge à pied et à cheval, on peut apporter son manger) et qui, soudain, montés à Paris, se mirent à rédiger dare-dare des articulets rigides pour la gloire des nouveaux cuisiniers! Ce fut le délire. Si Carême, le grand, et Vatel le consciencieux eussent lu ces sottises! Mais les frères Troisgros et Bocuse, pas fous pour un centime, virent là une occasion de renouveler leur clientèle, et sautèrent dessus. J'en eusse fait autant. Hurler avec les loups. Faisons, se dirent-ils, dans la nouvelle cuisine, puisqu'on l'a nommée ainsi. C'est comme un roman: suffit de trouver un bon titre, déjà le roman possède une existence, remplissons les pages.

* *
*

Il prend un poulet, qu'il fait cuire et désosse. Il en tire deux morceaux, bien petits, qui ne nourriront pas mon chat. Il les dispose, parallèles, au fond d'un plat. Il attaque alors les petits légumes.

Ah! Petits légumes! J'affirme que ce sont des légumes, et qu'il sont petits. Avec une carotte, faire assez de bâtonnets pour deux personnes. Un navet, le

couper en quatre. Une feuille de salade chiffonnée, que l'on repasserait au fer chaud, pourrait peut-être suffire? Je ne sais, mais ce que je mange c'est une bouchée de légumes, une seule, cela je le sais. C'est peu. Les Occidentaux gavés et au régime s'en contenteront. Comment les fait-il cuire, ces petits légumes? Très peu. *Al dente*, disent-ils. Et de citer la cuisine chinoise qui déclare le légume pas cuit excellent: il garde sa fraîcheur, ses vitamines, et surtout sa couleur. Quelle merveille ce sera, cette faible cuisson! Seulement, on oublie que la fibre, c'est-à-dire la cellulose, l'essentiel du légume, si elle est mal cuite est indigeste. Il faut qu'elle cuise quelque part; dans mon ventre. Les petits légumes feront de l'amateur de nouvelle cuisine un gastronome pétaradant. Mystères de la chimie.

Notre chef, toujours inspiré, continue sa préparation subtile. Il contemple son poulet, flanqué de ses légumes. Il pense. Soudain, l'idée jaillit: le coulis de framboises, car c'est la saison.

Faire un coulis de framboises est à la portée d'un enfant. Mais si vous y jetez une pincée de cumin? Cela frise le sublime. Frisons. Et une goutte de menthe, avec des feuilles finement hachées, donnera un Velasquez. Pensez-y: le vert profond de la menthe sur fond pourpre, presque brun, vénitien, du coulis de framboises. C'est de l'art. Le chef tremble de bonheur, songeant qu'il est le compagnon des créateurs du Grand Siècle espagnol, voire flamand. Il regarde dans un dictionnaire. Lorsqu'il voit que Velasquez et Rubens furent liés, il lie sa sauce framboisée avec le tremblement divin de la main droite.

Le coulis, tiède, versé sur le poulet au centre de l'assiette. Sublime.

Un nom, maintenant: le coq de grain au coulis de framboises Velasquez et aux petits légumes.

Le temps de le dire et je l'ai déjà mangé.