

Événement culinaire au **Château Mon Désir**



Le Château Mon Désir propose un nouvel événement culinaire le jeudi 19 mars 2015 de 19h00 à 22h00.

Le Château Mon Désir a, en effet, eu l'honneur d'être sélectionné pour représenter la gastronomie française à Maurice. Sélection faite par un comité de chefs internationaux présidé par Alain Ducasse lui-même. Le Château Mon Désir

participera ainsi à l'opération 'Goût de France / Good France' qui se déroulera le 19 mars prochain simultanément dans 150 pays et 1 300 restaurants à travers le monde.

Lors de cet événement qui célébrera à la fois la gastronomie française, reconnue au patrimoine de l'UNESCO, et le savoir-faire mauricien, un menu 'Dégustation' traditionnel français sera proposé

par le chef exécutif Eric Poutot, le chef du château Mon Désir, Rakesh Munoruth, et leur brigade. Ceux-ci mettra à l'honneur des classiques de la cuisine française comme la célèbre Soupe 'Valérie Giscard d'Estaing' de Paul Bocuse!

Un brunch spécial 'Gastronomie française' aura également lieu le dimanche 22 mars 2015 au prix de Rs 1 590.

LE MATINAL, PORT-LOUIS,
LUNDI 2 MARS 2015



L'événement Goût de France/Good France, se tiendra le 19 mars à Maurice.

DÉCOUVERTE CULINAIRE

Quand la gastronomie française s'invite à Maurice

ILS sont environ 1 300 restaurants à travers le monde à avoir accepté de relever un défi : celui de faire découvrir la gastronomie française aux Mauriciens. Ce sera lors de l'événement *Goût de France / Good France*, organisé par le chef français Alain Ducasse en collaboration avec le ministère des Affaires étrangères de France, le 19 mars à Maurice.

Ils sont huit chefs mauriciens à avoir été sélectionnés pour l'événement. Ceux-ci ont déjà imaginé les plats qu'ils vont réaliser ; des plats français à la sauce mauricienne. « On a essayé de composer avec un maximum de produits locaux », explique Vincent Rodier, chef au *Lac* Belle-Mare*.

NOUVELLES SAVEURS

Que l'on choisisse de dîner à la table de *La Clef des champs*, du *Courtyard*, ou au *Château Mon Désir*, les plats proposés auront



pour but de « faire découvrir la cuisine mauricienne à la française », indique Michel de Matteis, officiant aux fourneaux de *La Goëlette*. Car tout en reconnaissant que l'influence de la France est omniprésente dans leurs plats, l'utilisation de produits locaux permet à ces passionnés de découvrir de nouvelles saveurs, d'innover en jouant avec les épices, explique le chef Nizam Peeroo, de *La Rose des Vents*. Ou tout simplement de proposer des saveurs inédites et de faire oublier les a priori sur une cuisine française réputée lourde.

Au menu : roulade de

suprêmes de volaille au foie gras et tarte fine au chocolat Guayaquil pour le *Whatever* de Tamarin ; filet de saumon mi-cuit au sel noir et bisque de langouste pour le château de Bel-Ombre. Le repas sera copieux. De quoi ravir le palais du plus grand nombre, dont le critique gastronomique du *Monde* Jean-Claude Ribaut, invité par l'Institut français de Maurice pour l'occasion.

On comptera entre Rs 1 800 et Rs 4 750, selon le restaurant choisi, pour cette soirée qui pourrait devenir un événement récurrent pour tous les amateurs de gastronomie.

L'Express
samedi 7 mars 2015

La France dans votre assiette ✓

La gastronomie française est en fête. Dans le cadre du projet *Goût de France*, une initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du développement international, 8 restaurants à Maurice participeront à cette première édition. L'enjeu de ce projet est de présenter le même jour, soit le jeudi 19 mars un menu faisant honneur à la gastronomie française.

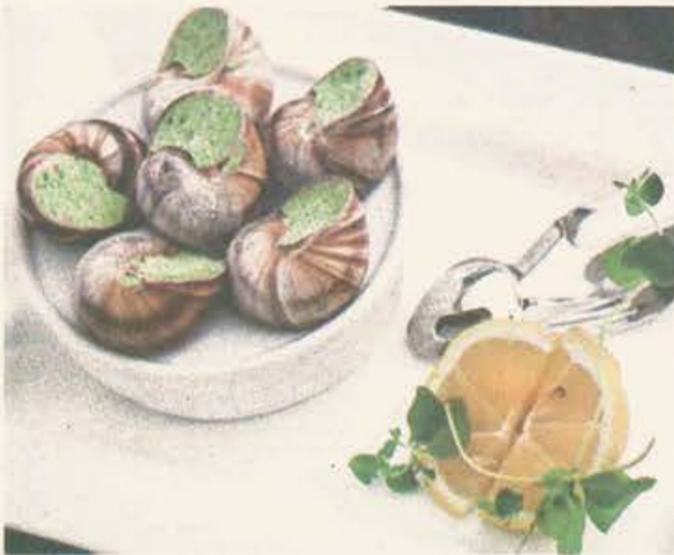
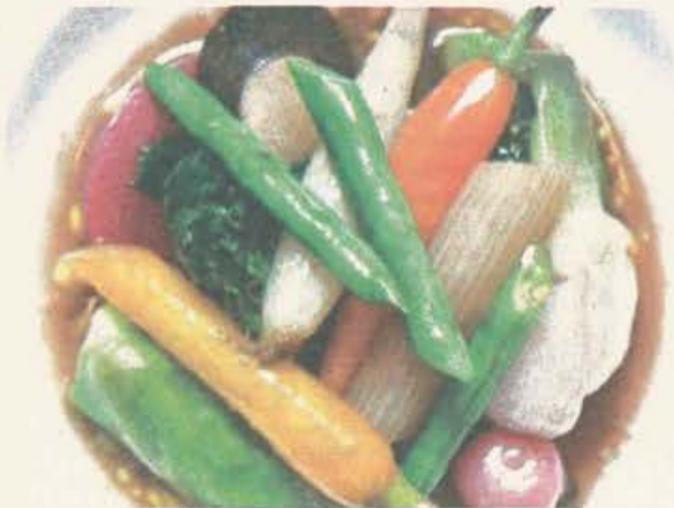
Après une sélection faite par un comité international de chefs présidé par Alain Ducasse ce sont les restaurants *Beach Rouge* de *Lux Belle Mare* avec le chef Vincent Rodier, le *Château Mon Désir* de l'hôtel *Maritim* présenté par le chef Eric Poutot, *La Chef des Champs* avec la chef Jacqueline Dalais (photo), *La Goélette* du *Royal Palm* avec le chef Michel De Matteis, *La Rose des Vents* de l'hôtel *Labourdomais* avec le chef Nizam Peeroo, *Le Château de Bel Ombre* avec le chef Ravi Karhye, *Le Courtyard Restaurant* avec le chef Mootoosamy Vasoo Alankalce et le *Whatever* avec le chef Alain Guinaudeau qui prendront part à ce projet. Tout en laissant libre cours à leur créativité ces derniers devront suivre un séquençage de plat à savoir : un apéritif de tradition française avec au choix : champagne et gougères ou cognac et foie gras, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou volaille, une sélection ou un fromage français, un dessert au chocolat, des vins français et un digestif français. Vous êtes invités à découvrir ou à redécouvrir la gastronomie française. A souligner que chaque établissement est libre de pratiquer son tarif.



ANNONCES, BRÈVES, AGENDA, ETC

"GOÛT DE FRANCE"

Cuisine française et spécialités du terroir à Maurice



Comment faire goûter la cuisine française à Maurice sans la faire venir de France ? Un vrai casse-tête, pourrait-on penser, mais non ? ... « Goût de France », (présenté à l'Institut français de Maurice cette semaine, par l'ambassadeur de France à Maurice, Son Excellence M. Laurent Garnier), propose une variété de plats et une gamme de produits sélectionnés avec rigueur par huit chefs mauriciens dont le savoir-faire n'a d'égal que la qualité des produits choisis. Ils ont la passion de leur métier et leurs établissements font le bonheur des gourmets. Voici *"une occasion unique de savourer et faire savourer la France... Ce voyage gastronomique illustre parfaitement deux éléments importants de la culture française : la mise en avant des terroirs et l'ouverture sur le monde. C'est une occasion de partager avec le plus grand nombre des valeurs qui sont chères aux Français et qu'il faut continuer à défendre avec ardeur : la convivialité, le respect de la planète et des ressources qu'elle porte..."* Et très important : le plaisir. Une occasion unique de savourer et faire savourer la France... C'est ainsi que cet événement a été présenté. « Goût de France », événement international à l'honneur de la gastronomie française, verra la participation de huit restaurants mauriciens et des menus élaborés par leurs chefs. Il se déroulera le jeudi 19 mars 2015, plus de 1300 diners seront proposés dans les restaurants et ambassades de 150 pays répartis sur les 5 continents, afin de célébrer la gastronomie française en invitant le public qui peut se donner les moyens à partager un « dîner français ». Les restos mauriciens sont :

La Rose Des Vents, Labourdonnais Caudan Waterfront - Port Louis
 Chef: Nizam Peeroo, Le Château De Bel Ombre, Domaine de Bel Ombre Chef: Ravi Kanhye, Le Courtyard Restaurant, Port Louis, Chef: Mootoosamy Vasoo Alankalee, Le Whatever Tamarin Mauritius, Chef: Alain Guinaudeau, Beach Rouge LUX Belle Mare, Belle Mare, Chef: Vincent Rodier, Château Mon Désir Maritim - Balaclava, Chef: Eric Poutot, La Clef des Champs Floréal, Chef: Jacqueline Dalais, La Goélette, Royal Palm - Grand Baie, Chef: Michel De Matteis. (Les illustrations de menus ne représentent pas les cartes imaginées par les chefs mauriciens pour le 9 mars.

Et à cette occasion, l'IFM

propose une rencontre avec Jean-Claude Ribaut critique gastronomique le mercredi 18 mars à 18 h.



GASTRONOMIE

Goût de France, good France

La gastronomie française sera particulièrement à l'honneur dans huit restaurants mauriciens le 19 mars prochain. Huit chefs parmi les plus chevronnés ont en effet été sélectionnés par un jury ad hoc pour participer à une vaste opération de valorisation de la cuisine française. « Goût de France/Good France » concerne plus de 1 000 restaurants répartis dans 150 pays.

« Dans une actualité parfois chargée parfois sérieuse, nous vous proposons un moment de sérénité, de légèreté, et de plaisir. » L'ambassadeur Laurent Garnier a ouvert en ces termes la conférence de presse qu'il a lui-même orchestrée, mercredi à l'IFM en compagnie de huit chefs d'envergure ainsi que du représentant des disciples d'Escoffier à Maurice, Yves Dumont, conseiller culinaire auprès de l'ambassade.

« Goût de France, good France » n'a pas besoin d'explication pour s'entendre à Maurice dans les deux langues. Cet événement encourage l'idée d'une gastronomie française qui se réinvente, en servant un menu français adapté aux produits et à la culture de l'endroit, à l'expérience de ceux qui le préparent. À Maurice, huit restaurants ont été sélectionnés par un comité de chefs prestigieux, dirigé par Alain Ducasse, ce représentant emblématique de la nouvelle cuisine qui était à la manœuvre



Les différents chefs réunis autour de l'ambassadeur de France et du directeur de l'IFM au moment de la conférence de presse

des opérations avec l'appui du ministère des Affaires étrangères.

Ce projet s'inspire un peu des « dîners d'Épicure » qu'Auguste Escoffier a créés en 1912 et qui consistaient à réunir un grand nombre de convives autour du même menu, le même jour, dans plusieurs villes. Les participants à Goût de France proposeront des menus différents, sans contraintes de prix. Le séquençage des plats et quelques ingrédients de base ont été imposés dans l'esprit du repas traditionnel qui enchaîne un apéritif, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou une volaille, du fromage, puis un dessert au chocolat, sans oublier le vin et le digestif.

« Huit restaurants à Maurice sur 1 300 dans le monde, c'est pas mal ! devait conclure Laurent Garnier avant de passer la parole aux chefs présents, et en même temps, c'est normal. Maurice est dans un grand pays de tourisme. » Les cuisiniers ont alors évoqué chacun à leur

manière leur passion pour la cuisine et les raisons qui les ont poussés à participer à ce projet, qui n'est « surtout pas un concours, mais de la convivialité, du plaisir et du partage. »

Les participants sont Vincent Rodier du Beach Rouge (LUX Belle Mare), Éric Poutot du Château Mon Désir à Balaclava, Jacqueline Dalais

de La Clef des Champs à Curepipe, Michel de Matteis de La Goëlette au Royal Palm, Nizam Peeroo pour La Rose des Vents au Labourdonnais à Port-Louis, Ravi Kanhye du Château de Bel Ombre, Vasoo Mootosamy pour le Courtyard à Port-Louis et Alain Guinaudeau au Whatever à Tamarin.

La cuisine au temps de la mondialisation

Avant de déguster, il sera possible d'écouter le critique gastronomique Jean-Claude Ribaut qui présente une conférence à l'Institut Français le mercredi 18 mars, à 18 heures. Auteur et chroniqueur au journal *Le Monde*, il s'exprimera notamment sur « la cuisine française et les enjeux de la mondialisation, une géopolitique du goût ». Il va s'interroger sur les perspectives d'avenir de la cuisine française dans le cadre de la mondialisation en revenant tout d'abord sur la spécificité de cette gastronomie. Selon lui, la mondialisation invite aujourd'hui à s'interroger sur l'expansion des cultures culinaires à la fois dans l'espace et le temps. Il remarque que la première mondialisation alimentaire fut celle de la découverte des plantes de l'Amérique après 1492 (tomate, maïs, pomme de terre, chocolat). Que serait en effet la cuisine italienne sans la tomate ou le cassoulet sans le haricot ? Il montrera comment la mondialisation favorise l'apparition de nouveaux produits au lieu de les uniformiser, et comment elle les multiplie...

YVES DUMONT

(administrateur général de l'Ordre International des Disciplines d'Auguste Escoffier) :

« La cuisine française est la seule qui a été codifiée »

Le 19 mars, huit chefs mauriciens participent à l'événement planétaire « Good France/Goût de France », qui s'inspire d'Auguste Escoffier, qui en 1912 initiait « Les Dîners d'Épicure ». Pour l'occasion, Yves Dumont, administrateur général à Maurice de l'Ordre International des Disciplines d'Auguste Escoffier, nous explique que la particularité de la cuisine française réside dans sa codification par Auguste Escoffier, dans les années 1880. Cependant, l'utilisation de tout nouveau produit ne veut pas dire transgresser les règles de la cuisine, précise notre interlocuteur.

Comment définir la gastronomie française ?

La cuisine française est la seule qui a été codifiée. C'est-à-dire qu'Auguste Escoffier, un monsieur né en 1846, chef cuisinier qui a travaillé avec César Ritz, directeur du Grand Hôtel, a toutes les recettes. Aujourd'hui, quand on dit un Tournedos Rossini, cela ne peut pas se faire différemment de ce qui a été fait par Escoffier. Si c'est pour un concours, vous êtes éliminés. La préparation de tous les potages, les sauces, les garnitures, les abats, les viandes, les poissons a été codifiée. Maintenant, ce n'est pas à cause de cela qu'on ne peut pas utiliser d'autres matières

premières. On peut faire des tas de choses avec d'autres produits français.

On utilise donc ces recettes comme une base ?

Oui, tout à fait. L'esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative. Il y a beaucoup d'échange entre les disciples d'Escoffier. Par exemple, la dame demandait s'il y a vente de produits locaux. Peut-être qu'il y a des producteurs qui savent en produire

mais ne savent pas les vendre. Ils viennent voir les chefs de cuisine. Si les produits leur plaisent, ils les transforment et on peut les retrouver sur les étals des supermarchés et de magasins spécialisés.

Est-ce que la codification de cette cuisine veut dire qu'elle est figée ?

Oui, dans le sens où il y a les ingrédients nécessaires pour la réaliser, mais après, la façon de les utiliser reste la volonté du chef de cuisine. Les techniques de cuisine sont immuables. Aujourd'hui on parle de la technique de cuisson sous vide. C'est quoi ? C'est la même technique qu'on utilisait il y a cent ans quand on mettait la viande dans la marmite et qu'on la mettait dans une cheminée pour la laisser cuire tout doucement. Aujourd'hui, on a une cocotte en fonte et on a des sachets en plastique.

On a beaucoup de nouveaux produits sur le marché...

Qui dit nouveau produit ne veut pas dire transgresser les

règles de la cuisine. Il y a des légumes comme des brèdes qu'on trouve ici mais pas en France. On peut les utiliser au même titre que les épinards. Jacqueline (ndlr : Jacqueline Dalais, du restaurant La clé des Champs) cuisine des brèdes Tom-pouce comme les épinards. Elle peut les cuire au beurre, les faire rissoleur comme un autre légume.

Parlez-nous des Disciples d'Escoffier.

Les Disciples d'Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice. C'est un ancien cuisinier d'Escoffier. Aujourd'hui nous sommes 25 000 dans le monde.

Comment devient-on Disciple d'Escoffier ?

Par cooptation. Il faut deux parrains. Cela se fait uniquement par les chefs. Les anciens repèrent les chefs en fonction de leur cuisine et on leur demande si cela les intéresse. Nous portons tous une écharpe rouge.

Il y a aussi des écharpes bleues...

Propos recueillis par Munavvar NAMDARKHAN



Les chefs portent le rouge. Ceux qui ne sont pas chefs mais qui tournent autour de la cuisine, ils peuvent être nos fournisseurs, nos petits agriculteurs, nos bouchers, nos poissonniers, nos marchands de vins, ceux qui nous fournissent nos fourneaux.

On vient de créer une écharpe verte pour les jeunes espoirs. Je mets cela en place à Maurice. Avec l'École hôtelière Sir Gaëtan Duval, nous allons faire une sélection des meilleurs espoirs et organiser un concours de cuisine qui se déroulera dans la semaine 36, c'est-à-dire la dernière semaine de septembre. Cela coïncidera avec le tricentenaire de l'arrivée des Français à Maurice. On aura une semaine d'activité avec le Lycée français, l'ambassade de France à Maurice parmi d'autres partenaires. Je ferai venir un chef français, 2 étoiles au Michelin. Pendant toute une semaine, il préparera un repas français au restaurant de Jacqueline Dalais qui met sa brigade et son restaurant à disposition. Le 26 au soir, on va remettre les écharpes aux jeunes espoirs.

Est-ce qu'un concours est suffisant pour juger de la qualité du travail ?

Le jeune espoir est quand même jugé par son chef de cuisine. Et pour le concours, c'est justement ceux qui sont bons qui seront proposés. S'il ne l'est pas, ça se sait très vite.

Il y a combien de Disciples à Maurice ?

Nous sommes 18.

Pour ce qui est des produits, y a-t-il des critères spécifiques ?

Il faut que ce soit du bon produit.

Bio ?

Pas forcément. On essaie de faire de plus en plus du bio mais à Maurice, il n'y a pas énormément de pesticides dans les produits. Au marché, nous avons quand même de bons produits. Mais si c'est certifié bio, tant mieux.

Y a-t-il des échanges entre les Disciples mauriciens et étrangers ?

Oui, je reçois bientôt un chef cuisinier de l'Académie nationale de cuisine en vacances. On fera la tournée des restaurants. Mais le gros problème, c'est qu'on n'arrive pas à avoir des billets d'avion pour favoriser ces échanges. On organise bientôt un concours sur les îles Vanille avec La Réunion, et on a du mal à avoir des billets. C'est un concours réservé uniquement aux femmes.

Y a-t-il beaucoup de femmes chefs ?

À Maurice, pratiquement pas.

Pourquoi ?

Il y a encore un gros problème à Maurice, c'est un pays macho. L'accession au poste est difficile. Demandez à un patron d'embaucher une femme, vous aller voir... C'est dur la cuisine et une femme, dès qu'elle se marie, elle a des enfants et c'est fini. Pour les sommeliers et les pâtisseries, c'est pareil.

Quel est votre rôle dans cet événement Goût de France/Good France ?

Comme j'ai du temps libre, l'ambassadeur m'a chargé de le coordonner. Ce soir-là, l'ambassadeur reçoit un certain nombre de personnalités à la résidence de France et je ferai le menu là-bas.

HENNESSY PARK HOTEL | Jusqu'au 21 mars

Un festival de burger au Grain d'Sel et au Backstage Lounge

Pendant toute une semaine, le chef Thierry St-Mart propose aux amateurs de burger de venir en découvrir plusieurs saveurs au restaurant Grain d'Sel et au Backstage Lounge de l'Hôtel Hennessy Park, à Ebène. Outre le traditionnel cheese burger de bœuf, l'on pourra goûter au burger de légumes et sauce au pois chiche relevée au masala ; burger de poulet croustillant garni de tomate, fromage et cornichon ; burger au poisson pané, sauce tartare ; burger végétarien à la patate douce et à l'avocat ; burger au poulet, basilic et parmesan ; burger de bœuf au basilic, mozzarella et oignons nouveaux ; et burger de thon à la sauce Teriyaki.

Tous les burgers sont accompagnés d'une garniture – pommes frites, pomme de terre wedges, en robe de champs, salade verte ou coleslaw – au choix.

Le festival de burgers, c'est tout les jours au déjeuner comme au dîner jusqu'au 21 mars. Réservations : 2024023.

DU 20 AU 28 MARS

L'Australie à l'honneur

« Australia is not just about kangaroos ». C'est ainsi que le Haut-commissariat australien à Maurice souhaite faire découvrir la richesse de la culture australienne aux Mauriciens, du 20 au 28 mars prochain. Le lancement de ce festival aura lieu le 19 mars au Moulin Cassé à Pereybère.

La soirée du lancement de ce festival sera marquée par un concert du West Australian trio Magellan, le lancement d'un livre, une exposition des travaux d'artistes locaux et australiens et une exposition de bijoux par Adamas.

Auparavant, pendant la journée, aura lieu le lancement d'un festival culinaire australien au Labourdonnais Waterfront. Un chef australien fait le déplacement pour l'occasion. Pendant toute la semaine, des repas australiens seront servis sur place.

Le vendredi 20 mars, le trio australien sera au Conservatoire de musique François Mitterrand à Quatre-Bornes pour un concert. Les billets sont en vente à Rs 300 (adultes), et Rs 150 (étudiants/séniors) sur le réseau Otayo. Un performeur indigène sera au Cascavelle Shopping village le samedi 21 à 11 h 30 pour un spectacle. La journée du mardi 24 sera réservée aux études en Australie. La Australian Education Fair se tiendra à l'hôtel Le Labourdonnais de 9 heures à 17 h 30.

Le mercredi 25, le Charles Telfair Institute, à Moka, accueillera le performeur indigène et une projection de film. La soirée commencera à 18 h 30. L'auteur australien Robynne Nelson donnera une conférence sur ses recherches par rapport à ses origines aborigènes et indo-mauriciennes. La conférence se tiendra à l'université de Maurice de 14 h 30 à 16 h 30.

Le vendredi 27 sera placé sous le signe du Happy-hour australien au Suffren, de 17 heures à 19 heures.

GASTRONOMIE | GOOD FRANCE GOÛT DE FRANCE

L'alliance des terroirs, des mots et des saveurs

Que ceux qui pensent qu'il existe une seule et unique manière de bien faire le pot-au-feu, le curry ou le couscous se battent la coulpe... Les grands chefs sont tous des aventuriers, des chercheurs de saveurs et s'ils pratiquent leur art dans le respect de certaines règles de base et de quelques traditions, ils s'évertuent continuellement à renouveler leurs menus en quête de sensations gustatives et de nouveaux produits, en recherchant une esthétique culinaire nuancée et suffisamment claire pour être partagée avec les gourmets de tous horizons. La création culinaire pourrait se définir comme un art du renouvellement qui absorbe de multiples influences et s'adapte aux produits qu'elle magnifie, plutôt que comme le respect d'une tradition dans une quête forcément impossible des origines. L'opération Good France du 19 mars le démontre à sa manière.

« Mon terroir mental, explique sur son site le chef Alain Ducasse, est la réunion du Sud-Ouest (de la France) d'où je viens et de la Méditerranée qui m'a séduit très tôt. Mais je suis aussi un cuisinier curieux et émancipé : mes racines me portent mais ne doivent en aucun cas m'attacher. Je voyage donc beaucoup toujours à l'affût de nouvelles découvertes. » Cette grande figure de la gastronomie à la française qui a officié à l'hôtel Meurice, à la Tour Eiffel, au Plaza Athénée etc. et œuvré aux destinées d'un nombre tout à fait impressionnant de restaurants à travers le monde est en quelque sorte un adepte de la créativité et de la diversité culinaire, en demeurant une figure emblématique de la gastronomie française. Il préside le comité international de chefs français qui ont validé la liste des chefs participants à Good France Goût de France. Ce comité regroupe la crème de la crème de la gastronomie avec des personnalités telles que Paul Bocuse, Raymond Blanc, Thomas Keller, Kiyomi Mikuni, Paul Pairet, Joël Rebuchon, Nadia Santini et bien sûr Guy Savoy...

En 1998, après avoir largement fait ses preuves en tant que grand chef, il avait créé le Spoon, Food & Wine à Paris. L'année suivante, il ouvrait le Spoon des Îles à Maurice au Saint-Géran, où il a associé sa passion pour les cuisines littorales, celle de la Méditerranée qui l'a construit et celle de Maurice... Le menu de ce restaurant était présenté comme un mélange des saveurs les plus variées : françaises, américaines, asiatiques, latines et bien sûr de l'océan Indien. Un des nombreux chefs qu'il a formés admire chez lui la capacité à se mettre à travers

sa cuisine en harmonie avec ce qui l'entoure. L'entreprise Alain Ducasse représente aujourd'hui 24 restaurants dans huit pays et quelque 1 400 collaborateurs de 40 nationalités.

Alors quand cet homme vient orchestrer pour le ministère des affaires étrangères français, l'opération Good France Goût de France, on comprendra qu'il ne s'agit en aucune manière d'imposer le diktat d'une cuisine française à la française, mais plutôt de montrer comment cet art culinaire s'est, par la science de ceux qui s'en sont inspirés, continuellement réinventé dans ses terroirs d'origine et aussi ailleurs sur les cinq continents, à travers les chefs certes formés dans les écoles françaises, mais aussi influencés par d'innombrables pratiques et traditions.

La nuance qui fait la différence

Si vous interrogez Christian Hardy, qui dirige les cuisines du Parlement Café à Port-Louis, et qui s'est pour ainsi dire formé à l'école Ducasse et reste marqué par son style, il vous dira que ce qui caractérise la cuisine d'Alain Ducasse est « une touche méditerranéenne, une touche de chaleur associée à un grand raffinement, que l'on retrouve aussi bien dans ses restaurants brasserie que dans sa haute cuisine (triple étoile au guide Michelin). Il y a une générosité, une beauté et une simplicité propres à Ducasse. »

Les menus gastronomiques qui seront proposés dans huit restaurants mauriciens répartis à travers l'île varient selon le restaurant choisi de Rs 1 800 à Rs 4 750, le vin n'étant inclus que dans ce dernier tarif. À défaut de goûter la saveur

des mets, nous pouvons goûter le pouvoir de suggestion des mots qui avec l'art de la table et le parfum sont le pendant indispensable à la dégustation. Vous retrouverez dans chaque menu le même séquençage propre à l'art culinaire français : un apéritif de tradition française, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou une volaille, une sélection ou un fromage français, un dessert à base de chocolat, des vins et un digestif français.

Le respect du produit

À l'instar d'un Alain Senderens, certains cuisiniers sont parfois aussi des poètes. Nizam Peeroo qui recevra à La Rose des Vents au Labourdonnais Hotel, fait partie de ces chefs hyperactifs passionnés qui adorent raconter la cuisine et le bonheur de la pratiquer. Il propose le menu a priori le plus accessible (Rs 1 800 sans les vins) mais avec tout de même des produits assez raffinés tels que le cœur de palmier, la vielle rouge, le foie gras de Terracine produit à Maurice qu'il associe au suc de mangue... Cuite à basse température, sa longe de cerf sera accompagnée d'une mousseline d'arouille, de brèdes cuites à l'étuvée, arrosée d'un jus de cuisson délicatement relevé aux baies roses.

Ce chef a privilégié les produits de Maurice, sauf pour le camembert qui est ici rôti assorti de cerneaux de noix et arrosé de miel de niaouli (produit biologiquement à Madagascar). Pour le dessert, tenez-vous bien : une sphère de chocolat associée à un chiboust de banane figue caramélisée au sucre muscovado et flambé au rhum brun de Chamarel... Signalons au passage que du nom du pâtissier qui l'a inventé, le



Vasoo Moutousamy, Jacqueline Dalais, Nizam Peeroo, Alain Guinaudeau, Michel de Matteis et Ravi Kanhye, les six chefs présents sur cette photo aux côtés du représentant des disciples d'Escoffier à Maurice, Yves Dumont (4e à g.), et de l'ambassadeur de France Laurent Garnier (6e à g.) tout comme Vincent Rodier et Eric Poutot, présentés en médaillon, sont répartis dans les différentes régions de l'île ; trois d'entre eux travaillent dans un restaurant d'hôtel

chiboust est une crème aromatisée à la vanille et allégée au blanc monté en neige, destinée à garnir les Saint-Honoré.

Nizam Peeroo, qui supervise les restaurants du groupe Indigo, privilégie et encourage les produits de Maurice dans ce menu, comme dans sa cuisine en général. Cet homme qui a eu la bonne idée d'introduire le poisson salé dans la gastronomie (avant on estimait cet ingrédient réservé à la cuisine de tous les jours) est du genre à faire pousser des asperges sur la plage de Mourouk... Louant les microclimats mauriciens, il estime que tout pourrait être produit à Maurice, à l'exception peut-être de la truffe noire au parfum si exquis ! « *En tant que chefs, nous sommes là aussi pour transmettre aux plus jeunes et pérenniser nos pratiques, et puis il faut aussi parfois casser le monopole de certains fournisseurs...* »

Ce chef estime qu'on ne peut parler cuisine même à l'autre bout du monde, sans à un moment donné évoquer la cuisine française, pour la simple raison qu'elle est la première cuisine à avoir été codifiée, ce qui a développé un vocabulaire spécialisé extrêmement riche. De fait, une quantité assez impressionnante de mots techniques en français traversent les frontières linguistiques pour caractériser certains gestes ou aspects de l'art culinaire. Des termes comme abaisser (pour la pâte qu'on étale dans le moule), singer (saupoudrer de farine en cours de cuisson dans un corps gras avant

de mouiller avec un liquide clair tel que le vin, l'eau ou un bouillon), ou tout simplement le mot *chef* ne sont le plus souvent pas traduits et se disent tels quels dans les cuisines du monde entier.

Un œuf parfait

Alain Guinaudeau, du bistrot de Cap Tamarin le Whatever, propose quant à lui le menu apparemment le plus cher (Rs 4 750), le seul cependant à inclure les vins qui sont comme chacun sait relativement chers à Maurice avec une forte dose de taxes. Dans l'esprit du bistrot, ce chef associe les mets et les vins dans son menu ne concevant pas l'un sans l'autre. En entrée, ce chef associe le calamar et le crabe au cœur de palmiste en le parfumant au combava, à côté d'une « bohémienne glacée de jeunes légumes » (autrement dit un genre de ratatouille) avec tuile craquante à l'encre de seiche.

L'œuf parfait qu'il propose en entrée chaude, est un œuf cuit pendant une heure environ à très basse température, selon les techniques et recommandations d'Hervé This, ce physico-chimiste de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) qui s'est spécialisé dans la chimie de la cuisine et des aliments. Cet œuf impossible à cuisiner dans nos vies de stress et avec nos instruments de cuisson ordinaire, est ici accompagné d'une mousseline de giramon et d'une chantilly au lard boucané avec un crous-

tillant parmesan-toucanaria... Son pot-au-feu n'est pas au bœuf comme ceux que l'on consomme dans la plupart des brasseries qui restent en France mais il sera à la vielle la boue, aux crustacés aromatisés à la citronnelle et accompagné de légumes fondants.

Au suprême de volaille au foie gras, il ajoute des badames, ce fruit bien de chez nous qu'on aime tremper dans le lait, un jus réduit, des brèdes tom puce laquées et un... espuma d'arouille. L'espuma fait partie de ces recettes relativement récentes dans les cuisines professionnelles qui consistent à alléger une purée en l'aérant un peu à la manière d'une Chantilly, en y injectant un gaz. Ce chef propose aussi un zéphyr coco à côté de sa tarte fine au chocolat guayaquil accompagnée d'un sorbet aux goyaves et épices. Le Zéphyr est tel un nuage une mousse sans crème plus que légère...

Sur www.goodfrance.com, on peut découvrir ces menus en détail ainsi que ceux des autres chefs qui participent à cette journée gastronomique du 19 mars, à savoir Vincent Rodier du Beach Rouge (LUX Belle Mare), Eric Poutot au Château Mon Désir (Maritim, Balacava), Jacqueline Dalais de La Clef des Champs à Curepipe, Michel de Matteis à La Goëlette/Royal Palm, Ravi Kanhye du Château de Bel Ombre, et Vasoo Moutousamy pour le Courtyard à Port-Louis.

D.B.

Au bon goût de France

L'Institut français de Maurice (IFM) accueillera ce mercredi 18 mars à 18 heures, une conférence gastronomique avec le critique gastronomique, Jean-Claude Ribaut, intitulée 'La cuisine française et les enjeux de la mondialisation, une géopolitique du goût'. C'est un événement qui s'inscrit dans le cadre de l'opération 'Goût de France'/'Good France'.

L'initiative 'Goût de France'/'Good France' (19 mars 2015) rassemble plus de 1 000 chefs sur cinq continents pour célébrer la gastronomie française. Cet événement, sous la forme d'un dîner, rend hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et aux valeurs qu'elle véhicule : partage, plaisir, respect du 'bien-manger', de ses contemporains et de la planète.

De la cuisine futuriste au mouvement régionaliste, suivi de la pénurie et des vaches maigres, d'une part ; puis de la Nouvelle cuisine des '30 Glorieuses', aux chamailleries du terroir contre les épices et la cuisine moléculaire, d'autre part - sans oublier le 'régime crétois' et les 'saveurs nordiques' - quels sont les atouts de la cuisine française face à la mondialisation ? C'est le thème sur lequel compte nous éclairer Jean-Claude Ribaut. Ce dernier a signé chaque semaine dans *Le Monde* du 8 octobre 1993 au 17 novembre 2012, une chronique consacrée à la table et au vin. Son propos reste ici de sol-



liciter la curiosité du lecteur en renouvelant les approches - culturelles, littéraires, historiques et sociales - sans jamais perdre de vue l'indispensable gourmandise. Il collabore au journal *Le Monde*, depuis 1989, au temps du magistère de La Reynière, puis aux côtés de Jean Pierre Quélin.

Jean-Claude Ribaut est né à Valence (Drôme). Architecte D.P.L.G. et élève titulaire de l'École pratique des hautes études (E.P.H.E.), il a fait ses premières armes journalistiques dans *Combat* et participé à la création d'un magazine d'architecture qu'il a dirigé jusqu'en 1996. Il est le correspondant à Paris du magazine 'Plaisirs' édité en Suisse et collabore à *Dandy*.

La conférence sera suivie



Jean-Claude Ribaut.

d'une séance de dédicace du dernier ouvrage de J.C. Ribaut : 'Voyage d'un Gourmet à Paris' paru aux éditions Calmann-Lévy. L'entrée est libre.

L'initiative 'Goût de France' réunit 1 000 chefs sur cinq continents pour célébrer la gastronomie française.



"GOÛT DE FRANCE": Cuisine française et spécialités du terroir à Maurice

ARTICLE PARU DANS WEEK-END | 8 MARCH, 2015 - 08:00



Comment faire goûter la cuisine française à Maurice sans la faire venir de France ? Un vrai casse-tête, pourrait-on penser, mais non ? ... « Goût de France », (présenté à l'Institut français de Maurice cette semaine, par l'ambassadeur de France à Maurice, Son Excellence M. Laurent Garnier), propose une variété de plats et une gamme de produits sélectionnés avec rigueur par huit chefs mauriciens dont le savoir-faire n'a d'égal que la qualité des produits choisis. Ils ont la passion de leur métier et leurs établissements font le bonheur des gourmets. Voici "une occasion unique de savourer et faire savourer la France... Ce voyage gastronomique illustre parfaitement deux éléments importants de la culture française : la mise en avant des terroirs et

l'ouverture sur le monde. C'est une occasion de partager avec le plus grand nombre des valeurs qui sont chères aux Français et qu'il faut continuer à défendre avec ardeur : la convivialité, le respect de la planète et des ressources qu'elle porte..." Et très important : le plaisir. Une occasion unique de savourer et faire savourer la France... C'est ainsi que cet événement a été présenté. « Goût de France », événement international à l'honneur de la gastronomie française, verra la participation de huit restaurants mauriciens et des menus élaborés par leurs chefs. Il se déroulera le jeudi 19 mars 2015, plus de 1300 dîners seront proposés dans les restaurants et ambassades de 150 pays répartis sur les 5 continents, afin de célébrer la gastronomie française en invitant le public qui peut se donner les moyens à partager un « dîner français ». Les restos mauriciens sont :

La Rose Des Vents ,Labourdonnais Caudan Waterfront - Port Louis

Chef: Nizam Peeroo, Le Château De Bel Ombre ,Domaine de Bel Ombre Chef:Ravi Kanhye, Le Courtyard Restaurant, Port Louis, Chef: Mootosamy Vasoo Alankalee, Le Whatever Tamarin Mauritius, Chef: Alain Guinaudeau, Beach Rouge LUX Belle Mare, Belle Mare, Chef: Vincent Rodier, Château Mon Désir Maritim – Balaclava, Chef: Eric Poutot, La Clef des Champs Floréal, Chef : Jacqueline Dalais, La Goélette , Royal Palm - Grand Baie, Chef : Michel De Matteis. (Les illustrations de menus ne représentent pas les cartes imaginées par les chefs mauriciens pour le 9 mars.

Et à cette occasion, l'IFM propose une rencontre avec Jean-Claude Ribaut critique gastronomique le mercredi 18 mars à 18 h.

RELATED TERMS: Magazine Week-End France Maurice Laurent Garnier

JEAN-CLAUDE RIBAUT : « Un repas à la française est toute une cérémonie »

ARTICLE PARU DANS LE MAURICIEN | 9 AVRIL, 2015 - 23:00



A Maurice, dans le cadre de l'opération Goût de France, Jean-Claude Ribaut, chroniqueur gastronomique au journal Le Monde d'octobre 1993, avance que la cuisine est beaucoup plus qu'une recette et que le repas à la française est toute une cérémonie. « On le déguste assis autour d'une table. La reconnaissance de l'Unesco ne vise pas les recettes, mais un art de vivre », affirme-t-il dans une interview accordée au Mauricien la semaine dernière.

Vous êtes critique gastronomique...

Je dirai plutôt chroniqueur. Je préfère cette appellation, parce que « critique » impose de donner un point de vue à chaque fois alors que la chronique invite plutôt à une réflexion, au rêve. Pour moi, la gastronomie est un discours sur la nourriture. Elle a été inventée au XIXe

par des ancêtres comme Grimaud de la Reynière ou Jean Anthelme Brillat Savarin. Ils étaient des auteurs, pas des cuisiniers. Ils ont observé la cuisine et en ont rendu compte. Ils ont raconté l'histoire de l'alimentation de l'époque, qui est faite d'anecdotes et de choses utiles.

La chronique doit enseigner à la réflexion des particuliers. Elle s'adresse à tous et pas seulement à la haute gastronomie avec des produits extrêmement onéreux et inaccessible. Elle rend compte des plaisirs de manger qui sont nécessaires à la vie à tout moment. Je cite l'auteur espagnol Manuel Vazquez Montalban qui dit : « Manger ou ne pas manger est une question d'argent, mais bien manger ou mal manger est une question de culture ». Je me situe dans cette perspective. Pendant 20 ans, j'ai tenu la chronique gastronomique du journal Le Monde et en cela j'ai tenté de faire partager un certain nombre d'idées de plaisirs d'estomac.

A-t-on besoin d'une formation spécifique pour devenir chroniqueur gastronomique ?

Non, pas du tout. Et de toute façon, c'est subjectif. Spinoza a dit : « Nous n'aimons pas les choses parce qu'elles sont bonnes, mais elles sont bonnes parce que nous les aimons ». Cela relativise absolument tout. Évidemment, la gastronomie et le discours sur la gastronomie ne sont pas une science. On est dans l'ordre du particulier. C'est pour cela que j'essaie d'y introduire la dimension culturelle et historique. C'est ce qui m'a amené à faire la conférence à l'IFM sur la mondialisation.

Justement, la mondialisation ne constitue-t-elle pas une menace pour la cuisine française ?

Non, absolument pas. La première grande question de bouleversement culinaire date de l'époque de la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb, qui a permis de découvrir la pomme de terre, la tomate, le maïs et bien d'autres choses. Imaginez la cuisine mauricienne sans le piment qui vient du Mexique et d'Amérique ! La mondialisation n'est pas synonyme de

l'écoulement du monde. Au contraire, c'est la découverte de nouveaux produits. En France, il y a eu une vraie émulation des cuisiniers qui s'intéressent à des tas de choses, comme le combava il y a 20 ans. La vertu de la cuisine française, c'est d'avoir su intégrer plein d'apports nouveaux au cours des siècles et d'avoir permis de les retravailler pour faire des choses assez intéressantes.

Hier soir (Ndlr : Jeudi 19 mars), il y a eu l'opération Goût de France, qui consiste à faire un repas français à travers le monde. Mille cinq cents restaurateurs y ont participé. Un repas à la française, c'est un rituel. C'est une forme d'alimentation qui méritait d'être protégée, parce que menacée par les « fast-food », la nourriture rapide qui consiste à avaler debout un sandwich ou des tapas. Le repas à la française est toute une cérémonie en famille ou entre amis qu'on le déguste assis autour d'une table. La reconnaissance de l'UNESCO ne vise pas les recettes, mais un art de vivre : le fait de passer une heure et demie ou plus à table, avoir une entrée froide, une entrée chaude, un poisson, une viande, un fromage, un dessert et un digestif, etc. Goût de France n'est pas une opération arrogante ou destinée à imposer un mode de faire. Huit restaurants à Maurice y ont participé. J'étais au Whatever, à Tamarin, un restaurant plutôt modeste qu'on pourrait qualifier de bistrot. Le chef, un Français, avait préparé le menu des produits mauriciens. Je trouve que c'était une manière intelligente d'entrer dans cette opération.

La gastronomie française n'est donc pas figée et intègre de nouveaux produits ?

La cuisine française est attentive, elle écoute. Elle a des techniques de réduction par la chaleur et d'utilisation des produits pour en faire des sauces. Il n'y a pas de cuisine française sans sauce. Sa particularité est effectivement sa capacité à intégrer ce qui est nouveau, c'est pour cela aussi que des chefs se forment en France depuis toujours. Antonin Carême, un grand cuisinier du XIXe, a écrit sur sa manière de faire. Par repas, il proposait un plat épicé et il le nommait le « kari ». C'est bien le curry qu'on connaît aujourd'hui. Cette opération Goût de France reprend celle organisée par le chef Escoffier il y a un siècle et qui avait réuni 10 000 convives le même jour. La différence est qu'à l'époque, le menu avait été fixé et imposé. C'est une attitude un peu impérialiste. La prescription faite par Alain Ducasse et le ministère des Affaires étrangères ne l'est pas. Ils demandaient aux chefs de respecter un cadre et une organisation du repas et de faire avec les produits du terroir en fonction de leurs inspirations et goûts. Le tout n'était pas de faire un menu de la cuisine française, mais de respecter une pratique sociale : être autour d'une table, déguster un repas et parler. Les Français aiment parler autour de la table.

À vous écouter, on est très loin de l'expression « il faut manger pour vivre et non vivre pour manger » attribuée à Socrate.

J'ai du mal à rentrer dans ce faux syllogisme. Je préfère arrêter le raisonnement à ce que dit Spinoza : « Nous n'aimons pas les choses parce qu'elles sont bonnes, mais elles sont bonnes parce que nous les aimons ».

Revenons à cette mondialisation. Il y a aussi l'industrialisation avec tout ce qu'elle propose comme produits de synthèse. Comment la cuisine française se positionne-t-elle face à cela ?

C'est une vraie bagarre contre la chimie, mais ce n'est pas nouveau. Je rappelle que les premiers substituts industriels pour les sauces datent de la fin du XIXe et ont été élaborés par le chimiste allemand Justus Liebig. D'ailleurs, le mot Liebig continue à exister, comme la marque suisse Maggi. L'industrie chimique grignote le secteur avec le risque de voir des substituts qualitatifs remplacer toute sorte de choses : on vaporise un goût, une odeur... On a aujourd'hui des sprays d'arôme de truffe ou de caviar qui sont épouvantables. Mais c'est aussi des produits qui se vendent cher. On est capable de donner une odeur de pain brûlé à un plat sans qu'il soit passé au four. Ce sont des sensations purement olfactives. Cela a été véhiculé par la cuisine moléculaire avec l'utilisation de produits chimiques dont certains sont très dangereux à certains dosages.

Malheureusement, en Europe et aux États-Unis, il n'y a pas de législation qui oblige ceux du secteur de l'alimentation à indiquer sur les menus les produits de synthèse qu'ils utilisent. C'est une cause qu'il faut absolument prolonger et amplifier pour que les consommateurs soient informés. Si on achète un yaourt, on voit l'adjuvant qui figure dans la préparation. Petit à petit, il faut qu'on arrive à une transparence de tout cela. Sinon la cuisine risque d'y perdre.

Est-ce la seule affaire des politiques ou faut-il que les consommateurs fassent pression pour atteindre cette transparence ?

La pression des consommateurs est essentielle. L'opération Goût de France, c'est partir du bon côté et valoriser ce qui est bien. Il faut que les bagarres s'organisent et que les revendications se fassent au niveau des groupes et des associations de consommateurs pour exiger qu'il y ait de la transparence.

Les chimistes ont toujours rêvé de nourrir la planète. L'homme pourrait prendre des petites pilules pour vivre, ou plutôt survivre, mais sans le plaisir de la table. Cela n'a aucun sens.

Il y a aussi l'incontournable bouillon cube...

C'est le moindre mal. On a perdu l'habitude de faire soi-même son fond de volaille ou un fond brun. La cuisine évolue et à mesure que la société change, il y a de plus en plus de considération pour la diététique. J'ai noté une évolution dans ce domaine sur ces deux dernières décennies, mais je crois en une démarche naturelle avec des produits sains sans trop utiliser des alginates de sodium pour faire des précipitations, ces produits liquides à l'intérieur qui explosent dans la bouche. La cuisine ce n'est pas un art de la pyrotechnique. C'est la douceur et la délicatesse du moins pour la cuisine française. S'il faut qu'elle soit épicée, il faut que ce soit dosé.

Pour revenir à la mondialisation, je crois que la cuisine moléculaire a du plomb dans l'aile. On s'est rendu compte que les soi-disant meilleurs restaurants au monde ont des problèmes parce que c'est un classement totalement artificiel et largement manipulé. Il est bien connu que quand un des hôtels de la Ville des Roses, en Espagne, proche du restaurant El Bulli, appela le médecin de garde parce que les clients étaient malades, la question était toujours la même : « Savez-vous où il a dîné hier soir ? ». Ce restaurant, trois étoiles au Michelin et connu pour son utilisation intensive de la gastronomie moléculaire, a d'ailleurs fermé ses portes. Cette cuisine moléculaire est en train de passer aux oubliettes en tout cas et c'est la préoccupation de beaucoup.

Aujourd'hui on revient aux choses fondamentales : l'intérêt pour la biodiversité. Même si tout n'est pas encore gagné, je pense qu'on ira vers une agriculture moins soucieuse de combattre les herbes avec des pesticides et des produits chimiques. On verra à nouveau les chevaux dans les vignes pour labourer le sol. Cela abîme moins le terroir microbien qu'un tracteur. On laissera pousser des herbes. Mais pour l'instant, il y a un problème à traiter, c'est-à-dire nourrir le plus grand nombre. En même temps, l'exigence qualitative refait surface et, à terme, elle va combattre les effets négatifs de la mondialisation.

On remarque que La France revient vers « les vilains légumes »...

Ils sont issus de l'agriculture biologique. On utilise des produits chimiques pour réduire les tiges de blé parce qu'on ne fait pas grand-chose de la paille de blé qui pollue. On en a fait une race naine. Saviez-vous qu'on avait pu identifier 110 additifs dans la fabrication du pain ? C'est monstrueux ! Dans les années 90 en France, le pouvoir public et les gens de la profession se sont rapprochés pour établir une réglementation qui n'est pas obligatoire, mais imposée pour la baguette dite de tradition française, où aucun additif n'est autorisé. Il y a un contrôle strict et les boulangers qui ne le respectent pas tombent sous des sanctions. Il y a eu une amélioration de la baguette. C'est un produit sain qui a du goût et, évidemment, elle coûte plus cher.

C'est ce qui fait la réputation de la baguette française à l'étranger ?

Tout à fait.

Vous avez une formation d'architecte. Comment êtes-vous devenu chroniqueur de cuisine ?

C'est le mystère de l'existence. J'ai toujours aimé écrire. Le gastronome, c'est celui qui mange, mais cela se passe aussi par un travail d'écriture, une sous-littérature gourmande pour se faire plaisir. J'ai commencé à écrire à 19-20 ans dans Combat, un journal qui a disparu depuis. Ensuite, j'avais créé une revue d'architecture. J'ai toujours été dans la réflexion et l'écriture. Au début des années 80, Le Moniteur des Travaux Publics, qui est un journal de bâtiment, m'avait demandé de faire une rubrique gastronomique pour les gens du bâtiment qui aimaient bien manger. Je donnais chaque semaine une recette et c'est comme cela que Le Monde a identifié mon petit travail et par un effet de boule de neige, ce qui au début était un violon d'Ingres au début est devenu un violoncelle !

Pratiquez-vous toujours comme architecte ?

Oui, mon métier de chroniqueur est un hobby. En France, cela a toujours été très longtemps comme ça. Il faut vraiment avoir une passion pour cela. Si on est un bon journaliste qui fait des investigations, mais qui n'aime pas manger, ça ne marche pas.

Malheureusement, il y a un certain nombre de chroniqueurs contemporains qui n'aiment pas manger. En tout cas, c'est ce qu'on sent. Ils racontent la vie des chefs, leurs succès, les violences en cuisine, etc.... Ce sont des choses qui ont peut-être un intérêt, mais ce n'est pas ma manière d'aborder le sujet.

Vous cuisinez ?

En tant qu'amateur, et j'adore ça. Ceci dit, il y a des cuisiniers qui m'ont marqué par leur réflexion et le fait de manger dans des restaurants tous les jours depuis 25 ans m'a aiguisé les papilles et l'observation. Je pose aussi des questions. Il m'est arrivé de recevoir six chefs, avec 11 étoiles Michelin autour d'une table. En fait, ils m'avaient un peu chatouillé en me disant : « Vous les journalistes, vous ne faites que critiquer, mais sauriez-vous faire à manger ? » Je leur avais fait une tête de veau en sauce tortue. Ce sont les herbes à tortue : la ciboulette, le persil et la coriandre. Ils étaient sidérés. Certains ne connaissaient pas cette recette. Elle m'avait été enseignée par Jacques Manière, à Paris.

Vous parlez de partage en cuisine. Pourtant, certains gardent jalousement leurs recettes...

Je considère cette attitude pas très sympathique. Un chef avait d'ailleurs essayé d'organiser une protection des recettes. Se fondant sur la loi de 1957 sur la production artistique qui interdit de modifier l'œuvre originale d'un artiste peintre, d'un architecte ou d'un photographe, il voulait le droit au respect de la recette mise au point. C'est une mauvaise querelle, un égoïsme tout à fait idiot. Vincent La Chapelle, un grand cuisinier français, avait fait un bouquin qui s'intitule La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes. Selon lui, si cela n'était que des recettes, ce serait à la portée de n'importe qui. Il existe un talent personnel du grand chef, du cuisinier ou du modeste apprenti qui essaient d'y mettre du sien. Il y a là un apport créatif et ce n'est certainement pas dans la protection de la recette. Je suis très opposé à ces attitudes malthusiennes.

Yves Dumont (ADMINISTRATEUR GÉNÉRAL DE L'ORDRE INTERNATIONAL DES DISCIPLINES D'AUGUSTE ESCOFFIER): « La cuisine française est la seule qui a été codifiée »

ARTICLE PARU DANS LE MAURICIEN | 14 MARCH, 2015 - 12:15



Le 19 mars, huit chefs mauriciens participent à l'événement planétaire « Good France/Goût de France », qui s'inspire d'Auguste Escoffier, qui en 1912 initiait « Les Dîners d'Epicure ». Pour l'occasion, Yves Dumont, administrateur général à Maurice de l'Ordre International des Disciplines d'Auguste Escoffier, nous explique que la particularité de la cuisine française réside dans sa codification par Auguste Escoffier, dans les années 1880. Cependant, l'utilisation de tout nouveau produit ne veut pas dire transgresser les règles de la cuisine, précise notre interlocuteur.

Comment définir la gastronomie française ?

La cuisine française est la seule qui a été codifiée. C'est-à-dire qu'Auguste Escoffier, un monsieur né en 1846, chef cuisinier qui a travaillé avec César Ritz, directeur du

Grand Hôtel, a toutes les recettes. Aujourd'hui, quand on dit un Tournedos Rossini, cela ne peut pas se faire différemment de ce qui a été fait par Escoffier. Si c'est pour un concours, vous êtes éliminés. La préparation de tous les potages, les sauces, les garnitures, les abats, les viandes, les poissons a été codifiée. Maintenant, ce n'est pas à cause de cela qu'on ne peut pas utiliser d'autres matières premières. On peut faire des tas de choses avec d'autres produits français.

On utilise donc ces recettes comme une base ?

Oui, tout à fait. L'esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative. Il y a beaucoup d'échange entre les disciples d'Escoffier. Par exemple, la dame demandait s'il y a vente de produits locaux. Peut-être qu'il y a des producteurs qui savent en produire mais ne savent pas les vendre. Ils viennent voir les chefs de cuisine. Si les produits leur plaisent, ils les transforment et on peut les retrouver sur les étals des supermarchés et de magasins spécialisés.

Est-ce que la codification de cette cuisine veut dire qu'elle est figée ?

Oui, dans le sens où il y a les ingrédients nécessaires pour la réaliser, mais après, la façon de les utiliser reste la volonté du chef de cuisine. Les techniques de cuisine sont immuables. Aujourd'hui on parle de la technique de cuisson sous vide. C'est quoi ? C'est la même technique qu'on utilisait il y a cent ans quand on mettait la viande dans la marmite et qu'on la mettait dans une cheminée pour la laisser cuire tout doucement. Aujourd'hui, on a une cocotte en fonte et on a des sachets en plastique.

On a beaucoup de nouveaux produits sur le marché...

Qui dit nouveau produit ne veut pas dire transgresser les règles de la cuisine. Il y a des légumes comme des brèdes qu'on trouve ici mais pas en France. On peut les utiliser au même titre que les épinards. Jacqueline (ndlr : Jacqueline Dalais, du restaurant La clé des Champs) cuisine des brèdes Tom-pouce comme les épinards. Elle peut les cuire au beurre, les faire rissoler comme un autre légume.

Parlez-nous des Disciples d'Escoffier.

Les Disciples d'Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice. C'est un ancien cuisinier d'Escoffier. Aujourd'hui nous sommes 25 000 dans le monde.

Comment devient-on Disciple d'Escoffier ?

Par cooptation. Il faut deux parrains. Cela se fait uniquement par les chefs. Les anciens repèrent les chefs en fonction de leur cuisine et on leur demande si cela les intéresse. Nous portons tous une écharpe rouge.

Il y a aussi des écharpes bleues...

Les chefs portent le rouge. Ceux qui ne sont pas chefs mais qui tournent autour de la cuisine, ils peuvent être nos fournisseurs, nos petits agriculteurs, nos bouchers, nos poissonniers, nos marchands de vins, ceux qui nous fournissent nos fourneaux.

On vient de créer une écharpe verte pour les jeunes espoirs. Je mets cela en place à Maurice. Avec l'École hôtelière Sir Gaëtan Duval, nous allons faire une sélection des meilleurs espoirs et organiser un concours de cuisine qui se déroulera dans la semaine 36, c'est-à-dire la dernière semaine de septembre. Cela coïncidera avec le tricentenaire de l'arrivée des Français à Maurice. On aura une semaine d'activité avec le Lycée français, l'ambassade de France à Maurice parmi d'autres partenaires. Je ferai venir un chef français, 2 étoiles au Michelin. Pendant toute une semaine, il préparera un repas français au restaurant de Jacqueline Dalais qui met sa brigade et son restaurant à disposition. Le 26 au soir, on va remettre les écharpes aux jeunes espoirs.

Est-ce qu'un concours est suffisant pour juger de la qualité du travail ?

Le jeune espoir est quand même jugé par son chef de cuisine. Et pour le concours, c'est justement ceux qui sont bons qui seront proposés. S'il ne l'est pas, ça se sait très vite.

Il y a combien de Disciples à Maurice ?

Nous sommes 18.

Pour ce qui est des produits, y a-t-il des critères spécifiques ?

Il faut que ce soit du bon produit.

Bio ?

Pas forcément. On essaie de faire de plus en plus du bio mais à Maurice, il n'y a pas énormément de pesticides dans les produits. Au marché, nous avons quand même de bons produits. Mais si c'est certifié bio, tant mieux.

Y a-t-il des échanges entre les Disciples mauriciens et étrangers ?

Oui, je reçois bientôt un chef cuisinier de l'Académie nationale de cuisine en vacances. On fera la tournée des restaurants. Mais le gros problème, c'est qu'on n'arrive pas à avoir des billets d'avion pour favoriser ces échanges. On organise bientôt un concours sur les îles Vanille avec La Réunion, et on a du mal à avoir des billets. C'est un concours réservé uniquement aux femmes.

Y a-t-il beaucoup de femmes chefs ?

À Maurice, pratiquement pas.

Pourquoi ?

Il y a encore un gros problème à Maurice, c'est un pays macho. L'accession au poste est difficile. Demandez à un patron d'embaucher une femme, vous aller voir... C'est dur la cuisine et une femme, dès qu'elle se marie, elle a des enfants et c'est fini. Pour les sommeliers et les pâtisseries, c'est pareil.

Quel est votre rôle dans cet événement Goût de France/Good France ?

Comme j'ai du temps libre, l'ambassadeur m'a chargé de le coordonner. Ce soir-là, l'ambassadeur reçoit un certain nombre de personnalités à la résidence de France et je ferai le menu là-bas.

GASTRONOMIE—GOOD FRANCE GOÛT DE FRANCE: L'alliance des terroirs, des mots et des saveurs

ARTICLE PARU DANS LE MAURICIEN | 14 MARCH, 2015 - 16:30



Que ceux qui pensent qu'il existe une seule et unique manière de bien faire le pot-au-feu, le curry ou le couscous se battent la coulpe... Les grands chefs sont tous des aventuriers, des chercheurs de saveurs et s'ils pratiquent leur art dans le respect de certaines règles de base et de quelques traditions, ils s'évertuent continuellement à renouveler leurs menus en quête de sensations gustatives et de nouveaux produits, en recherchant une esthétique culinaire nuancée et suffisamment claire pour être partagée avec les gourmets de tous horizons. La création culinaire pourrait se définir comme un art du renouvellement qui absorbe de multiples influences et s'adapte aux produits qu'elle magnifie, plutôt que comme le respect d'une

tradition dans une quête forcément impossible des origines. L'opération Good France du 19 mars le démontre à sa manière. « Mon terroir mental, explique sur son site le chef Alain Ducasse, est la réunion du Sud-Ouest (de la France) d'où je viens et de la Méditerranée qui m'a séduit très tôt. Mais je suis aussi un cuisinier curieux et émancipé : mes racines me portent mais ne doivent en aucun cas m'attacher. Je voyage donc beaucoup toujours à l'affût de nouvelles découvertes. » Cette grande figure de la gastronomie à la française qui a officié à l'hôtel Meurice, à la Tour Eiffel, au Plaza Athénée etc. et œuvré aux destinées d'un nombre tout à fait impressionnant de restaurants à travers le monde est en quelque sorte un adepte de la créativité et de la diversité culinaire, en demeurant une figure emblématique de la gastronomie française. Il préside le comité international de chefs français qui ont validé la liste des chefs participants à Good France Goût de France. Ce comité regroupe la crème de la crème de la gastronomie avec des personnalités telles que Paul Bocuse, Raymond Blanc, Thomas Keller, Kiyomi Mikuni, Paul Pairet, Joël Robuchon, Nadia Santini et bien sûr Guy Savoy...

En 1998, après avoir largement fait ses preuves en tant que grand chef, il avait créé le Spoon, Food & Wine à Paris. L'année suivante, il ouvrait le Spoon des Îles à Maurice au Saint-Géran, où il a associé sa passion pour les cuisines littorales, celle de la Méditerranée qui l'a construit et celle de Maurice... Le menu de ce restaurant était présenté comme un mélange des saveurs les plus variées : françaises, américaines, asiatiques, latines et bien sûr de l'océan Indien. Un des nombreux chefs qu'il a formé admire chez lui la capacité à se mettre à travers sa cuisine en harmonie avec ce qui l'entoure. L'entreprise Alain Ducasse représente aujourd'hui 24 restaurants dans huit pays et quelque 1 400 collaborateurs de 40 nationalités.

Alors quand cet homme vient orchestrer pour le ministère des affaires étrangères français, l'opération Good France Goût de France, on comprendra qu'il ne s'agit en aucune manière d'imposer le diktat d'une cuisine française à la française, mais plutôt de montrer comment cet art culinaire s'est, par la science de ceux qui s'en sont inspirés, continuellement réinventé dans ses terroirs d'origine et aussi ailleurs sur les cinq continents, à travers les chefs certes formés dans les écoles françaises, mais aussi influencés par d'innombrables pratiques et traditions.

La nuance qui fait la différence

Si vous interrogez Christian Hardy, qui dirige les cuisines du Parliament Café à Port-Louis, et qui s'est pour ainsi dire formé à l'école Ducasse et reste marqué par son style, il vous dira que ce qui caractérise la cuisine d'Alain Ducasse est « une touche méditerranéenne, une touche de chaleur associée à un grand raffinement, que l'on retrouve aussi bien dans ses restaurants brasserie que dans sa haute cuisine (triple étoiles au guide Michelin). Il y a une générosité, une beauté et une simplicité propres à Ducasse. »

Les menus gastronomiques qui seront proposés dans huit restaurants mauriciens répartis à travers l'île varient selon le restaurant choisi de Rs 1 800 à Rs 4 750, le vin n'étant inclus que dans ce dernier tarif. À défaut de goûter la saveur des mets, nous pouvons goûter le pouvoir de suggestion des mots qui avec l'art de la table et le parfum sont le pendant indispensable à la dégustation. Vous retrouverez dans chaque menu le même séquençage propre à l'art culinaire français : un apéritif de tradition française, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou une volaille, une sélection ou un fromage français, un dessert à base de chocolat, des vins et un digestif français.

À l'instar d'un Alain Senderens, certains cuisiniers sont parfois aussi des poètes. Nizam Peeroo qui recevra à La Rose des Vents au Labourdonnais Hotel, fait partie de ces chefs hyperactifs passionnés qui adorent raconter la cuisine et le bonheur de la pratiquer. Il propose le menu a priori le plus accessible (Rs 1 800 sans les vins) mais avec tout de même des produits assez raffinés tels que le cœur de palmier, la vielle rouge, le foie gras de Terracine produit à Maurice qu'il associe au suc de mangue... Cuite à basse température, sa longe de cerf sera accompagnée d'une mousseline d'arouille, de brèdes cuites à l'étuvée, arrosée d'un jus de cuisson délicatement relevé aux baies roses.

Le respect du produit

Ce chef a privilégié les produits de Maurice, sauf pour le camembert qui est ici rôti assorti de cerneaux de noix et arrosé de miel de niaouli (produit biologiquement à Madagascar). Pour le dessert, tenez-vous bien : une sphère de chocolat associée à un chiboust de banane figue caramélisée au sucre muscovado et flambé au rhum brun de Chamarel... Signalons au passage que du nom du pâtissier qui l'a inventé, le chiboust est une crème aromatisée à la vanille et allégée au blanc monté en neige, destinée à garnir les Saint-Honoré.

Nizam Peeroo, qui supervise les restaurants du groupe Indigo, privilégie et encourage les produits de Maurice dans ce menu, comme dans sa cuisine en général. Cet homme qui a eu la bonne idée d'introduire le poisson salé dans la gastronomie (avant on estimait cet ingrédient réservé à la cuisine de tous les jours) est du genre à faire pousser des asperges sur la plage de Mourouk... Louant les microclimats mauriciens, il estime que tout pourrait être produit à Maurice, à l'exception peut-être de la truffe noire au parfum si exquis ! « En tant que chefs, nous sommes là aussi pour transmettre aux plus jeunes et pérenniser nos pratiques, et puis il faut aussi parfois casser le monopole de certains fournisseurs... »

Ce chef estime qu'on ne peut parler cuisine même à l'autre bout du monde, sans à un moment donné évoquer la cuisine française, pour la simple raison qu'elle est la première cuisine à avoir été codifiée, ce qui a développé un vocabulaire spécialisé extrêmement riche. De fait, une quantité assez impressionnante de mots techniques en français traversent les frontières linguistiques pour caractériser certains gestes ou aspects de l'art culinaire. Des termes comme abaisser (pour la pâte qu'on étale dans le moule), singer (saupoudrer de farine en cours de cuisson dans un corps gras avant de mouiller avec un liquide clair tel que le vin, l'eau ou un bouillon), ou tout simplement le mot chef ne sont le plus souvent pas traduits et se disent tels quels dans les cuisines du monde entier.

Un œuf parfait

Alain Guinaudeau, du bistrot de Cap Tamarin le Whatever, propose quant à lui le menu apparemment le plus cher (Rs 4 750), le seul cependant à inclure les vins qui sont comme chacun sait relativement chers à Maurice avec une forte dose de taxes. Dans l'esprit du bistrot, ce chef associe les mets et les vins dans son menu ne concevant pas l'un sans l'autre. En entrée, ce chef associe le calamar et le crabe au cœur de palmiste en le parfumant au combava, à côté d'une « bohémienne glacée de jeunes légumes » (autrement dit un genre de ratatouille) avec tuile craquante à l'encre de seiche.

L'œuf parfait qu'il propose en entrée chaude, est un œuf cuit pendant une heure environ à très basse température, selon les techniques et recommandations d'Hervé This, ce physico-chimiste de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) qui s'est spécialisé dans la chimie de la cuisine et des aliments. Cet œuf impossible à cuisiner dans nos vies de stress et avec nos instruments de cuisson ordinaire, est ici accompagné d'une mousseline de giraumon et d'une chantilly au lard boucané avec un croustillant parmesan-toucmaria... Son pot-au-feu n'est pas au bœuf comme ceux que l'on consomme dans la plupart

des brasseries qui restent en France mais il sera à la vielle la boue, aux crustacés aromatisés à la citronnelle et accompagné de légumes fondants.

Au suprême de volaille au foie gras, il ajoute des badames, ce fruit bien de chez nous qu'on aime tremper dans le lait, un jus réduit, des brèdes tom pousse laquées et un... espuma d'arouille. L'espuma fait partie de ces recettes relativement récentes dans les cuisines professionnelles qui consistent à alléger une purée en l'aérant un peu à la manière d'une Chantilly, en y injectant un gaz. Ce chef propose aussi un zéphyr coco à côté de sa tarte fine au chocolat guayaquil accompagnée d'un sorbet aux goyaves et épices. Le Zéphyr est tel un nuage une mousse sans crème plus que légère...

Sur www.goodfrance.com, on peut découvrir ces menus en détail ainsi que ceux des autres chefs qui participent à cette journée gastronomique du 19 mars, à savoir Vincent Rodier du Beach Rouge (LUX Belle Mare), Éric Poutot au Château Mon Désir (Maritim, Balaclava), Jacqueline Dalais de La Clef des Champs à Curepipe, Michel de Matteis à La Goélette/Royal Palm, Ravi Kanhye du Château de Bel Ombre, et Vasoo Mootosamy pour le Courtyard à Port-Louis.

RELATED TERMS: Magazine Le Mauricien GOOD Paris Port-Louis Alain Ducasse France Maurice
Alain Ducasse Guy Savoy Kiyomi Mikuni Nadia Santini Paul Bocuse Paul Pairet Raymond Blanc Thomas Keller