

## CONFERENCE le 18 avril 2014:

### « Les mots de la Gastronomie »

Mardi 18 février, je suis reçue par Stéphane Carbone chef de cuisine et restaurateur à l'*Incognito*. Installé à Caen après un passage à Port en Bessin, il est repéré chaque fois par les « chasseurs d'étoiles » ! Je l'écoute me parler de la cuisine de marché, de la confiance mise dans les fournisseurs, de son envie de préparer ce qu'on aimerait soi-même manger. De son enfance italienne, il garde le goût d'une cuisine de femmes, mère, grand-mère, aimant préparer ce qui a poussé au jardin, en prenant son temps. Je lui ai demandé rendez-vous pour l'interroger sur les mots de la gastronomie. Ce sera le sujet de ma prochaine conférence à l'Université Inter-âges. A la lecture de dizaines de cartes prestigieuses, la sienne m'a semblé de loin la plus agréable à mettre en bouche : le plaisir des mots, est-ce important pour lui ?

Il me regarde, très étonné. Et bien, non. S'il cherche à réveiller les papilles, c'est par sa cuisine. Rien d'autre. Stéphane Carbone se dit « marchand de bonheur ». Quand je lui parle de la qualité de son style écrit, il ne sait que dire. Oui, c'est vrai, le sens de la formule. Mais involontairement. La carte annonce déjà le produit : le Bœuf, les Saint-Jacques... ensuite vient la « phrase ». Le plat de viande s'inscrit « pleine terre » les poissons, seront « pleine mer ». Ce n'est tout de même pas la manière habituelle de dire. Certes mais il s'étonne de ma remarque : pour lui des mots viennent d'eux-mêmes.

Il me parle de l'élaboration des recettes : il y a l'idée mais est-elle juste ? Certaines alliances ne fonctionnent pas, il faudra encore tester, laisser de côté, revoir autrement. L'essentiel c'est la qualité des produits, puis la recherche d'une trouvaille pour rehausser le goût : il reconnaît qu'il cherche à surprendre. Disons même séduire. Des produits exotiques d'une grande finesse, des épices à savoir associer, des envies, des audaces... Il en vient à la cuisson, comme la plancha titane qui permet la saisie instantanée « snackée ». Il cherche des textures nouvelles : un légume ancien, le panais, transfiguré dans sa gelée fine. La certitude que le foie gras qu'elle accompagne mérite un sorbet roquette. C'est difficile de rehausser un foie gras, ne pas le dénaturer, ne pas en cacher le goût.

Là où je voyais des alliances de mots surprenantes : « risotto crémeux à l'huile de homard », j'apprends que les carcasses de homard pilées d'abord marinent dans l'huile d'olive et font le secret de la recette. La lectrice de la carte s'étonne de mots inconnus et s'invente des explications. Je me surprends à entendre des allitérations en A : « Rosace de coquille Saint Jacques et betteraves chioggias, grains de caviar » mais mon impression ne se fonde sur rien ! Le chef ne connaît que des alliances gustatives. Bien sûr, ici il dit « mousseline » et ailleurs « pulpe ». C'est moi qui lui fais remarquer la résonnance : « pulpe de patates douces » et « mousseline de topinambours » deux formules qui s'associent pour l'oreille et des mots qui glissent en bouche. Le secret ? Donner l'envie de déguster, mettre les « papilles en découverte », comme il dit.

Nous allions en rester là : un chef soucieux de la qualité des produits et du travail accompli, séduit par l'invention dans les modes de préparations et dans les alliances inédites. Mais poète ? Sensible aux mots ? Non, il ne voyait pas. Pourtant dans les dernières minutes, je lui demande comment il s'y prend pour modifier sa carte du tout au tout. Il lui faut une feuille, me dit-il. Il place d'abord les mots. Les mots, vraiment ? Il relève la tête, étonné, et sourit. Il m'explique : il dessine des colonnes et il y place tout ce qu'il a envie de cuisiner : les viandes, les poissons, des épices nouvelles, etc. Ensuite il trace des flèches qui parcourent la page et vont marier les composantes. Elles vont en tous sens. La jubilation est sensible dans cette phase préalable. Ensuite seulement viennent les essais, parfois infructueux, parfois réussis. Une question d'harmonie. Au moment de rédiger la carte, quand tout est au point, des notations viennent : « la pomme cuite au sautoir » par exemple, ça sonne juste. Les mots dans un menu doivent être honnêtes, chaque ligne de la carte dit ce qui est. D'abord le principal : un bon produit dont il ne faut jamais masquer le goût. Puis se déclinent les préparations, les accompagnements, les jus. En discutant, nous découvrons toujours la même ordonnance : du plus consistant au plus tenu, du goût qui s'impose aux fines textures, puis à la note originale qui demeure en dernier. Les phrases, les expressions ne sont pas jetées au hasard, elles portent la part d'imagination du chef de cuisine, elles impriment un rythme, un ton.

Nous nous quittons bons amis, chacun ayant reçu de l'autre, finalement. Oui, les MOTS jouent un rôle dans cette alchimie des sens, du marché à la table, de la gastronomie. Nous en reparlerons. A bientôt, Stéphane Carbone, « marchand de bonheur ».

Anne-Marie Riss