

Révolution de palais

Putain d'AVC ! Il avait suffi d'un petit caillot, perché sournoisement là-haut dans son crâne, pour bloquer le flux sanguin qui irrigue son cerveau et changer ainsi le cours de son existence. Il avait été rapidement pris en charge et soigné efficacement. Certains vous diront même qu'il n'avait pas à se plaindre : il pouvait marcher, bouger, parler, voir, entendre... Tout cela comme avant !

Ce n'est que lorsqu'il prit son premier repas après son attaque qu'il comprit. Chacun sait que la nourriture servie dans les hôpitaux n'a que peu de rapport avec la gastronomie. Rien à voir avec ce que l'on vous sert quotidiennement dans cet établissement. Aussi, lorsqu'on lui apporta un plateau où trônait un filet de lieu accompagné d'une purée, il se dit qu'il fallait bien en passer par là et qu'il avait besoin de prendre quelques calories après sa mésaventure. Après tout, ce ne serait qu'un mauvais moment à passer.

Mais ce fut bien plus que cela. La première bouchée ne révéla aucune saveur. Le poisson n'était ni trop fade, ni trop épicé. La purée n'était pas excessivement salée. Ce plat n'avait strictement aucun goût. La panique le saisit. Il attrapa la bouteille de jus d'orange posée sur sa table de chevet et se versa un grand verre. Pas la moindre sensation de sucre à la dégustation. De plus en plus angoissé, il prit la tablette de chocolat noir, 80 % de cacao, que sa femme lui avait apportée. Il croqua directement à même la tablette. Pas la moindre amertume.

Une heure plus tard, un médecin compatissant et sentencieux lui expliqua que parfois les patients ayant eu un accident vasculaire cérébral pouvaient être victimes d'une agnosie gustative. « Il s'agit tout simplement d'une atteinte des aires sensorielles et associatives situées dans le lobe frontal de votre cerveau. Une probable lésion concernant les fonctions d'interprétation et de mémorisation sensorielle vous empêche de reconnaître et d'interpréter les informations gustatives transmises par les récepteurs de vos papilles. En résumé et pour faire simple, vous avez simplement perdu votre capacité à identifier le goût des aliments. Ce genre de séquelles peut être temporaire...ou pas, mais somme toute, ce n'est pas si grave. »

C'est en contant ce récit à ses étudiantes et ses étudiants que M Mornay, professeur d'histoire des arts culinaires à l'Institut Supérieur de la gastronomie avait décidé de conclure son année de cours. Ce faisant, il souhaitait leur passer un dernier message avant qu'ils n'entrent dans la vie professionnelle et s'engagent dans les métiers de la restauration. « Un cuisinier n'est pas un nutritionniste, la cuisine n'est pas qu'une affaire de savoir-faire, c'est bien un ensemble de techniques mais au service d'un art. D'ailleurs dans quel autre métier serait-on capable de mobiliser un vocabulaire aussi choisi et évocateur pour décrire les gestes professionnels. Cuisiner en effet, comme vous le savez, c'est peler, zester, piquer, monder, tailler, parer, trancher, ébarber mais aussi blanchir, pocher, braiser, fouetter, faire dégorger, écumer, clarifier, monter ou abaisser, assaisonner, allonger ou réduire, lever et napper... Mais cuisiner, c'est d'abord et avant tout être capable d'enregistrer, de classer, de mémoriser les saveurs pour explorer tous les registres du goût. C'est donc pour illustrer son propos qu'il avait choisi de leur relater cette histoire survenue à un ancien collègue et ami. Une histoire que celui-ci lui avait racontée par le menu, sans omettre le moindre détail, en précisant toutes les réflexions et les sensations que cette expérience singulière avait suscitées. Il reprit donc son récit.

Putain d'AVC ! Finis les voyages quotidiens au pays du goût. Toute une série de flashes raviva alors des souvenirs d'enfance et exhuma de sa mémoire des saveurs oubliées : le pain grillé sur le fourneau de la grand-mère où on déposait une cuillerée de gelée de mûres pour la collation en rentrant de l'école (c'était avant l'invention par l'industrie agro-alimentaire de certains produits pour

le goûter qui rendent nos enfants obèses), le gâteau de châtaignes au cacao qu'on dégustait en famille à la fin du repas de Noël dont les saveurs à la fois amères et sucrées vous explosaient en bouche comme le bouquet final du réveillon, et les beignets de tomme au lait cru de la tante, ce mélange divin d'une saveur aigrette mêlée au bon goût de friture.

Ce n'est pas si grave ! Il en a de bonnes ! En fait, il était bel et bien devenu porteur d'un handicap au sens même ou le définit la Loi : « Constitue un handicap toute limitation d'activité ou restriction de participation à la vie en société subie dans son environnement par une personne en raison d'une altération substantielle, durable ou définitive d'une ou plusieurs fonctions physiques, sensorielles, mentales, cognitives ou psychiques... »

Eh bien oui, il se retrouvait bien en situation de handicap : l'altération de ses fonctions gustatives l'empêchait désormais d'exercer son métier de critique gastronomique et au-delà même de cela constituait désormais un obstacle infranchissable pour voyager au pays du goût. Se pouvait-il que plus jamais n'advienne le plaisir de découvrir un mets nouveau ou insolite, ou encore celui de savourer un de ses plats préférés. Se pouvait-il qu'il fût à jamais privé de ce bonheur sensuel de la régalaie, de la dégustation, de la délectation et avouons-le de la gourmandise, qui pouvait même parfois vous embarquer aux frontières de l'extase ? Bien sûr, les vieux amants continuent parfois à faire l'amour par un simple regard ou par le frôlement d'une caresse sur le dos de la main de l'être aimé. Dans un autre registre, il paraît même que les aveugles voient (dans leur tête) parfaitement les six faces d'un cube.

Evidemment, certaines personnes parviennent à compenser au moins en partie leur handicap. Parfois avec une aide technique, une canne, un fauteuil ou des outils numériques. D'autres ont recours à des stratégies personnelles. On ne sait pas toujours qu'on doit à la créativité de certaines personnes handicapées des inventions géniales. Ainsi en 1928, un musicien gitan perdit deux doigts de la main gauche lors de l'incendie de sa roulotte. Plutôt gênant pour un guitariste ! Qu'à cela ne tienne, il inventa une technique de jeu avec trois doigts pour plaquer ses accords. Il venait d'inventer la couleur du jazz manouche. Il s'appelait Django Reinhardt et devint un guitariste de légende. Dans un tout autre domaine, un instituteur rentra de la première guerre mondiale dans sa Provence natale, reconnu mutilé à 70 %. Son corps et particulièrement sa voix ne pouvaient plus s'adapter au mode de fonctionnement d'une classe traditionnelle de cette époque où une voix forte garantissait la discipline de la classe. Il inventa alors une pédagogie non directive et un ensemble de techniques, l'imprimerie à l'école, le texte libre... techniques qui permettaient à ses élèves de travailler de façon autonome. Célestin Freinet développa ainsi le Mouvement de l'Education nouvelle. Mais moi se dit-il, comment pourrai-je compenser mon handicap ? Comment faire revivre mon palais déserté par le goût ?

Arrivé à ce stade de ses réflexions, il se remémora sa vie professionnelle : sa première visite chez Anne-Sophie Pic, la funambule des saveurs, un dîner riche en émotions chez Pierre Gagnaire, explorateur infatigable des produits et poète du goût, une visite inoubliable au Louis XV d'Alain Ducasse où il prit conscience que le légume pouvait devenir, passé entre les mains du chef, le roi du repas. Et que dire de ses différents passages, il y a longtemps déjà chez Monsieur Paul, si fier de son titre de Meilleur Ouvrier de France. Bocuse qui comme Escoffier en son temps avait révolutionné la gastronomie tout en restant fidèle aux traditions de son terroir des Dombes. Cette vie professionnelle qu'il avait tant aimée aurait d'ailleurs pu être toute autre. Adolescent, il s'était rêvé musicien, interprète ou traducteur et même professeur de tango argentin ! A la réflexion, ces métiers, tous bien différents avaient néanmoins un point commun, y compris avec les métiers de bouche : la recherche de l'équilibre, d'une interprétation juste et d'une certaine harmonie.

Rentré chez lui après son bref séjour à l'hôpital suivi de quelques jours d'abattement, il se dit qu'il ne pouvait abandonner la partie. Installé dans son bureau, il retrouvait avec un certain plaisir ce cadre familial : la grande fenêtre ouvrant sur le jardin, les arbres, les oiseaux et l'inspiration qu'ils

procurent, son fauteuil confortable dans lequel le corps peut se détendre tandis que l'esprit est à la tâche et surtout sa bibliothèque dont les rayons témoignaient de ses goûts éclectiques en littérature. Ainsi Umberto Eco ne se formalisait pas de côtoyer Pierre Desproges, et Guy de Maupassant n'avait à rien à reprocher à sa voisine Caroline Fourest. Mais le rayon central nous permettait surtout de comprendre sa passion pour la cuisine et la gastronomie. Les livres de recettes y fraternisaient avec les essais sur l'alimentation, les dictionnaires et encyclopédies culinaires voisinaient avec les traités sur l'histoire du goût. Si sa déficience actuelle se révélait temporaire, il se dit qu'il fallait continuer à entretenir ses compétences professionnelles. Il fallait continuer à faire fonctionner sa mémoire sensorielle mais ... sans informations gustatives. Il fallait en quelque sorte, pratiquer l'équitation sans cheval, travailler sa coulée dans un bassin sans eau, interpréter les vingt-quatre caprices pour violon de Paganini en étant malentendant et sans instrument ! Et alors, Il n'était pas homme à renoncer aisément. C'est donc ici, à son bureau, près de sa bibliothèque, l'esprit rêveur en observant vaguement un merle dans le jardin célébrer l'arrivée précoce du printemps, que l'idée lui vint comme une évidence. S'il ne pouvait plus jouir du plaisir de goûter, d'apprécier, de savourer et de déguster des aliments, rien ne pouvait l'empêcher de voyager au pays du goût en feuilletant les ouvrages de sa bibliothèque. Il pourrait ainsi continuer par l'exercice de la mémoire à vivre des sensations par procuration.

Dès le lendemain, ayant quitté la table après un repas qu'il avait avalé machinalement, sans appétit, il se dirigea vers la bibliothèque. Sur l'étagère du haut, après une hésitation, il se saisit du petit Perret gourmand chez Lattès. Il ferma les yeux. Ses doigts effleurèrent la tranche de l'ouvrage, puis les deux paumes calées sur la jaquette, le hasard l'embarqua page 202.

On y était. Il rouvrit les yeux : « crêtes de coq aux pleurotes, rognons de coq et gésiers. » Il alla s'installer dans le canapé près de la fenêtre. Le vent rabattait une pluie fine sur les vitres. Il ferma de nouveau les yeux et le regard plongé en lui-même, il vit nettement la cocotte en fonte posée sur le dessous de plat. Un paysage crémeux s'y déployait d'où les abats et les champignons émergeaient d'une sauce onctueuse. Cette recette tout à la fois ménagère et savante au vu de ses ingrédients, qu'il n'avait toutefois jamais eu le bonheur de déguster malgré vingt ans d'une fréquentation assidue de gargotes, de brasseries et de tables étoilées raviva dans l'instant son savoir goûter, sa capacité à apprécier la sensualité des saveurs. Il se saisit alors de la fonction enregistrement de son téléphone portable et lui confia à haute voix quelques éléments de la notice gastronomique qu'un tel plat aurait pu susciter : « Dès la première bouchée, le léger croquant des crêtes et des rognons de coq, l'élasticité des gésiers confits mêlés au fondant des pleurotes nimbés de crème fleurette fait naître une alliance subtile des textures. Les arômes de la réduction au vieux madère viennent adoucir le goût affirmé des abats sur lequel la tomate épépinée dépose une pointe d'acidité ». Cela fonctionnait, mieux qu'il ne l'avait espéré. La mémoire de ses expériences gustatives se substituait à des papilles devenues muettes. Il avait réussi son premier voyage virtuel au pays du goût. Cette heureuse expérience l'engagea à poursuivre.

Le jour suivant, c'est un gros volume qu'il prit sur l'étagère centrale de sa bibliothèque gastronomique : le Larousse Curnonsky, Cuisines et vins de France, préfacé par Pierre Troisgros. Comme à son habitude, les yeux clos, il écarta deux pages au hasard. Il ouvrit les yeux : Le mille-feuilles, chapitre des desserts, page 639. Aussitôt, il se retrouva dans cette auberge au bord du canal de Bourgogne qu'il avait visitée pour les besoins d'une rubrique gastronomique d'un quotidien régional, il y a quelques années. L'auberge était tenue par deux frères dont l'un avait une formation de pâtissier. Si le repas avait été agréable dans ce décor champêtre, le moment magique fut à n'en pas douter l'arrivée de ce dessert populaire et généreux. Loin des créations sophistiquées en vogue de nos jours dans lesquelles le chocolat ou les fruits exotiques rivalisent de prétention dans des assemblages toujours plus savants et hasardeux, le mille-feuilles lui s'offrait à vous dans toute sa simplicité : trois abaisses d'un feuilletage aéré qui sertissent une délicieuse crème pâtissière, le tout chapeauté de sucre glace. Si l'on n'est pas trop maladroit, on parvient à saisir avec sa cuillère à dessert une portion qu'on porte à sa bouche. Puis, les lèvres toutes blanches, tout d'abord on

croque avec un plaisir enfantin et joyeux dans la pâte feuilletée, légère et aérienne puis on laisse le palais et la langue s'imprégner de la crème douce et onctueuse. Il vous reste alors en bouche un mélange de textures aux saveurs sucrées qui vous emportent au paradis. Le voyage fut à nouveau une réussite.

Le périple imaginaire qui suivit lui permit de retrouver une vieille connaissance, Ginette Mathiot. Il tenait là entre ses mains l'un des plus grands best-sellers de l'édition française « Je sais cuisiner », réédité de façon ininterrompue depuis 1932 jusqu'à nos jours alors que cela fait vingt-sept ans que la pauvre Ginette n'est plus de ce monde ! Ne cherchez surtout pas dans un tel ouvrage de plats sophistiqués. Ginette, en professeuse avisée qu'elle était, présente ses objectifs dès la première page : « Plus de 2000 recettes, plats exquis, recettes simples, conseils rationnels, données d'hygiène alimentaire, économies facilement réalisables. » Il se souvenait avec émotion de cet exemplaire aux pages cornées, maculées de tâches de gras, que sa mère sortait régulièrement du tiroir de la table de cuisine au moment de préparer le repas. Cette bible de la cuisine de ménage recelait des recettes d'un autre temps, un temps où la recherche d'une silhouette filiforme ne guidait pas le choix des ingrédients : pommes de terre en ragoût, couronne de riz mayonnaise, bécasse rôtie sauce crème. Un temps où l'on prenait son temps pour cuisiner : chou farci à la châtelaine, 2H30 de cuisson, langue à l'italienne, 4h30 de cuisson ! Son index tendu retomba page 535. Incroyable, il venait de retrouver le pain perdu. Une merveille de simplicité, une recette écologique avant l'heure qui permettait de recycler les quignons trop rassis. La tranche dorée sitôt sortie de la poêle venait vous aguicher avec une bonne odeur de beurre caramélisé, puis lorsqu'on pressait sa langue contre son palais, elle libérait ce mélange moelleux d'œuf battu et de lait sucré bien vite emporté par les saveurs boisées de la cannelle.

Le lendemain, en cherchant un autre ouvrage et avant d'ouvrir une nouvelle page vers un autre voyage, sa situation, qui n'avait pourtant rien d'héroïque, l'amena à penser à Miguel Angel Estrella, emprisonné et torturé par la junte militaire argentine à la fin des années 70. Malgré ses doigts brisés, celui-ci continua au cours de sa détention à jouer dans sa cellule sur une planche de 88 touches fictives. 88 touches muettes pour les bourreaux mais dont la sonorité imaginaire faisait revivre le concerto n°1 pour piano de Tchaïkovski ou les Gymnopédies d'Erik Satie.

Et que dire de Beethoven, emmuré dans le silence en raison de sa surdité, qui enfanta une neuvième symphonie, grâce à son génie et à sa science de la composition orchestrale. Et Claude Monet, victime de la cataracte et qui jusqu'à la fin de sa vie chercha avec son pinceau à capter le mystère des diffractions de la lumière.

Il se dit que si eux, privés de leur instrument ou de leurs capacités avaient réussi à poursuivre leur œuvre d'interprétation ou de création, pourquoi pas lui. Comme eux, je conserve intactes dans les registres de ma mémoire les harmonies, les dissonances, la connaissance des matières et la science des assemblages. Comme eux, je peux imaginer toujours et encore, en attendant le jour où je n'aurai plus besoin d'ouvrir une nouvelle page pour voyager au pays du goût.

En attendant, et selon maintenant un rituel bien établi, il se dirigea vers la bibliothèque et choisit au hasard la destination de son prochain voyage : les recettes originales de Michel et Jean-Michel Lorain s'offrirent à lui. Il se souvint de quelques passages à la Côte Saint-Jacques, établissement charmant dominant la vallée de l'Yonne. L'action conjuguée de ses deux pouces le conduisit page 245 : Filets de lapin aux girolles et au romarin ; A l'énoncé de l'intitulé de la recette, il vit dressés dans l'assiette les filets nappés de jus bouillant trônant au centre d'une belle poêlée de girolles. Il imagina la première bouchée. Cette viande savoureuse et fondante que certains trouvent parfois un peu fade, insuffisamment goûteuse, se trouvait ici sublimée par sa rencontre avec les herbes et les champignons : le romarin, aux puissants arômes de garrigue s'harmonisait avec les odeurs de sous-bois des girolles. Il se dit qu'un Chinon aux senteurs fleuries aurait parfaitement accompagné ce plat.

Ce nouveau voyage l'avait définitivement convaincu. En feuilletant ainsi chaque jour une page de sa bibliothèque, il consultait un vaste registre d'images mentales. Si celles-ci n'étaient plus le produit de son palais devenu incapable de discriminer et d'identifier les molécules sapides contenues dans les aliments, elles étaient le résultat de milliers d'expériences gustatives enregistrées au cours de sa vie. Toutes les saveurs du monde étaient encore là, classées comme autant de chapitres dans le grand répertoire gustatif de sa mémoire : l'astringence des myrtilles dégustées dans les forêts du Livradois lorsqu'il était enfant, la douceur sucrée de la pêche tout juste cueillie dans le verger, l'onctuosité de la crème mousseline pralinée du Paris-Brest, l'acidité merveilleusement réhabilitée par Michel Troisgros dans son ouvrage, la cuisine acidulée, celle qui agace les dents quand on croque une pomme granny ou celle d'une oseille fraîchement cueillie au potager. En feuilletant chaque jour une page de sa bibliothèque, il palliait la démission de son palais en entretenant son registre personnel de saveurs.

Il conservait bien sûr l'espoir secret qu'un jour, progressivement ou soudainement, le miracle se produise. Ce jour-là, ce serait de préférence un matin, attablé sur sa terrasse pour le petit déjeuner, il porterait à ses lèvres le bol de café noir et dès la première gorgée, la finesse aromatique de l'arabica, sa douce amertume mêlée au sucre roux envahirait son palais. Pour confirmer le miracle, il plongerait sa petite cuillère dans le pot de miel de bruyère pour en apprécier la puissance sucrée. Il en était sûr maintenant, il reviendrait un jour au pays du goût, pas seulement par l'esprit, mais avec ses lèvres, sa langue, son palais, ses papilles. Il attend maintenant ce jour où il n'aura plus à feuilleter les ouvrages de sa bibliothèque pour voyager, ce jour où le serveur se penchera discrètement vers sa table pour lui demander : C'était à votre goût ?

Le récit de M Mornay s'acheva dans un silence religieux. Il en était lui-même surpris, sachant que la moitié de ses étudiants se précipiteraient dès la fin du cours dans le kebab ou le fast-food le plus proche. Se pouvait-il qu'ils aient saisi son message ? Tout ce qui faisait la pleine réussite d'un plat, sa maîtrise technique, la connaissance et la qualité des produits, la température et la durée de la cuisson, la pertinence des assemblages, l'équilibre des saveurs, la diversité des textures, l'harmonie des arômes, tout cela n'était rien sans une dimension créatrice qui devait puiser sa force, son originalité dans la mémoire sensorielle du cuisinier. Une étudiante leva la main pour l'interroger. » Monsieur, dans votre histoire, votre ami a-t-il retrouvé le goût ? Je ne sais pas, répondit le professeur, je ne l'ai pas revu depuis longtemps mais comme je sais qu'il a toujours gardé goût à la vie, je pense que la vie lui rendra le goût. »