



La divine douceur de Gagnaire

Cela faisait trois ans que je n'étais pas revenu chez Pierre Gagnaire, à Paris. Pourquoi ? La peur. C'est l'un des meilleurs chefs au monde : mon préféré avec Fulvio Pierangellini et Olivier Roellinger. Chaque repas est une mise en danger permanente. On se dit que toute une construction peut s'effondrer en un feuilletage. Si la cuisine est l'art de l'éphémère, que dire de l'admiration qui se construit dessus ? Ce n'est pas du sable, c'est de l'air. Ou plutôt du sentiment. Pour tout dire, j'imaginai la cuisine de Gagnaire partie dans les galaxies moléculaires ; égarée dans le défractionnement, parlant toute seule, nous ayant quitté. J'y suis allé à tâtons, tremblant pour lui autant que pour moi. Accompagné d'un appétit léger comme une biscotte, tous les risques étaient réunis. On connaît la générosité de Pierre Gagnaire, c'est une bousculade héroïque qui vous laisse souvent totalement carbonisé, vous jurant que plus jamais on vous transformerait en otarie cahotant sur le trottoir. Dans ces cas-là, ne vous compliquez pas la vie. Faites ainsi : attaque frontale avec l'entrée, surtout pas d'amuse-bouche qui vous prennent une bonne demie heure d'échauffement alors que vous êtes incandescent. Du coup, son plat « Parfums de terre »

s'engouffra sur une terre vierge, un appétit cinglant. Cette composition est multiple. Elle débute par l'ouverture d'une large cocotte dans laquelle ont mijoté des giroles et des cèpes agrémentés d'une tranche de cochon pluma (ajouté à cela de la mie de pain blonde à l'épine-vinette, jus de cuisson émulsionné à l'amontillado). Tout à côté dans quelques petits ramequins ravissants sommeille la résonance : soupe de foie gras au poivre de Malabar, gnocchi de lentille verte du Puy, oignons de Roscoff, pointe de balsamique 50 ans d'âge (ça, c'est une petite assiette), puis il y a du lait pris au miel d'arbousier avec des noisettes fraîches, le pourpier sauvage, un voile de fleurs et corne de taureau (il s'agit d'un poivron). Et tout est à l'avenant, une sorte de délire forestier, invraisemblable, vous prenant à la gorge, à l'émotion. Pour tout vous dire, ce qui m'a totalement désarçonné dans ce dîner, c'est l'incroyable douceur de la cuisine de Pierre Gagnaire. On est loin des fanfaronnades du genre, des éclats d'auteur qui vous poinçonnent l'estomac. Non ici, indulgence, bonté. La gastronomie dans ces rares moments s'avère être belle et bonne. Mon meilleur repas de l'année.
Pierre Gagnaire, 6, rue Balzac, 75008 Paris (01 58 36 12 50). Comptez 200 euros par personne.