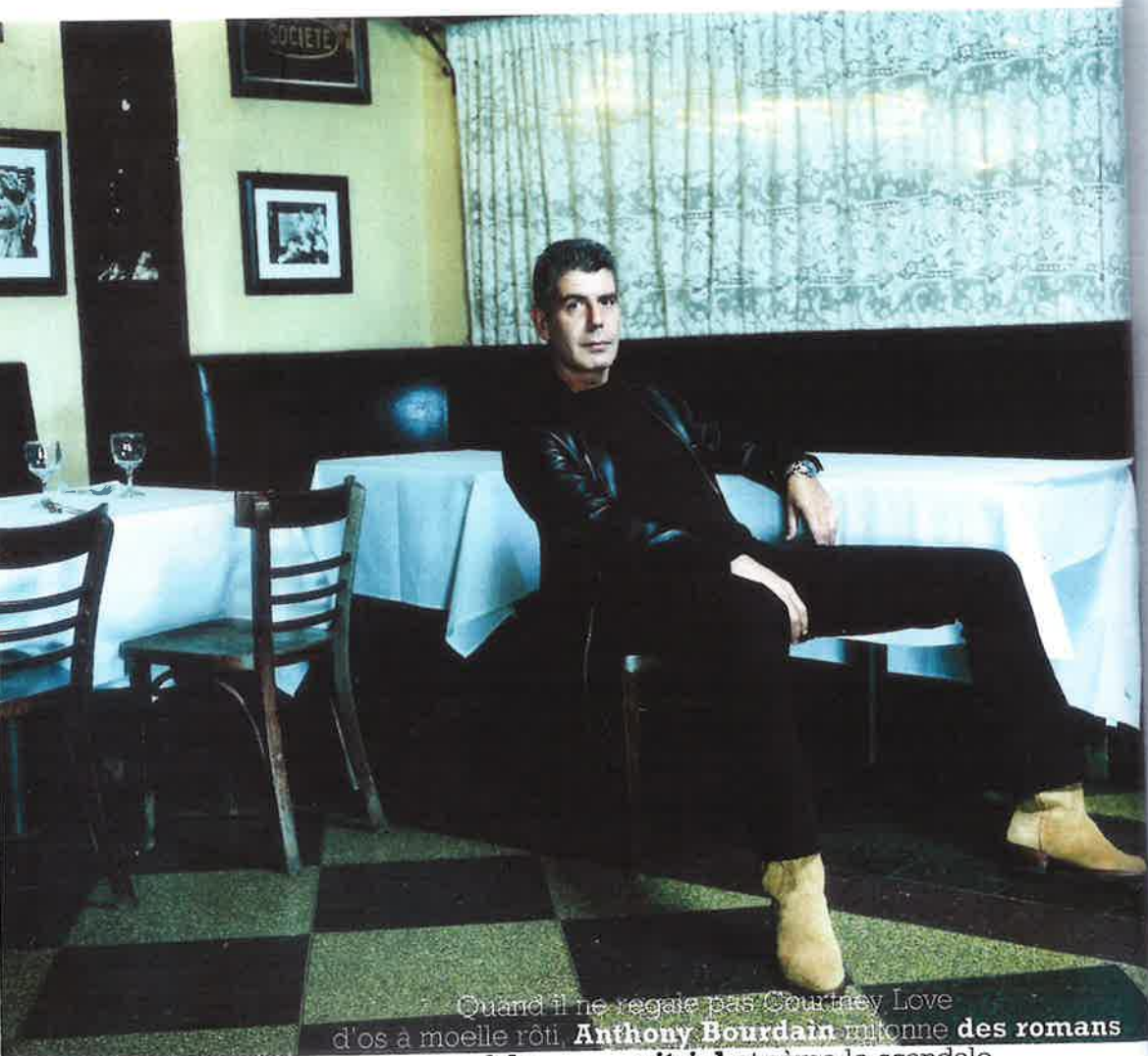


mixeur



Quand il ne regale pas Courtney Love d'os à moelle rôti, **Anthony Bourdain** râlone des romans à la sauce vitriol et sème le scandale dans le petit monde de la cuisine.

Rencontre avec un **cow-boy des fourneaux**.

Cuisine et dépendances

Avi
su
lo
éc
su
sc
Q
g
o
p
n
c
s
A
L
r
:

Anthony Bourdain est l'un de ces individus dont la seule présence engendre de subtiles altérations atmosphériques. Sa longue silhouette dégingandée semble échappée d'un film de Jim Jarmush : chaussures fatiguées, boucle d'oreille, tenue sombre, simple, désarmante d'élégance. Quand il passe le seuil de la porte, on imagine une star du rock, un musicien esseulé dont le nom du groupe nous échapperait obstinément. Mais si Bourdain est bien passé maître dans l'art des mélanges, harmonies, enchaînements, déchaînements, ceux-ci n'ont rien de sonore. Dans la lignée des cuisiniers flamboyants, érudits, jouisseurs invétérés et sensualistes provocateurs, Anthony Bourdain est le chef du restaurant Les Halles à New York. Il écrit aussi des romans policiers comme *Pizza créole*, *La Surprise du chef*, et des récits qui sont des best-sellers comme *Cuisine et confidences* (qui vient de sortir dans sa traduction française), ou *Adventures in the Culinary Underbelly* (non encore traduit). Dans ce dernier livre, il quitte son attaché new-yorkaise pour entreprendre une quête du Graal qui se transforme en épiphanie gustative teintée de réminiscences filmiques. Il goûte sans retenue à tout ce qu'un palais occidental empreint de tabous alimentaires conçoit en principe difficilement. Un vrai récit de baroudeur. Aux Philippines, il ingurgite un cœur de serpent encore palpitant, savoure l'altérité des cultures et des mets au Mexique, mange en compagnie de Touaregs dans le désert saharien et frôle le sublime au Japon. En France, il se fourvoie dans des souvenirs d'enfance et succombe à une overdose de foie gras. S'il s'inscrit dans la lignée des cuisiniers littérateurs, Anthony Bourdain tranche par un style hautement reconnaissable, proche des dérèglements chimiques de Burroughs et de la rédemption mafieuse des romans de Hammett. Il s'explique : "Orwell, Bemelmans ou encore Zola ont décrit les cuisiniers comme une organisation de pirates. Si les drogues ont changé pendant les années 70 et 80 - Anthony Bourdain en sait quelque chose -, le monde des cuisines a peu évolué. Les heures de travail sont longues, le boulot dur, les relations brutales. Nous sommes convaincus de notre altérité, de notre différence et nous la célébrons !" Incarnation contemporaine d'une longue tradition, il reconnaît que les chefs ont toujours partagé une certaine démesure, "un goût pour le mélodrame, une dimension théâtrale. Vatel, par exemple. La chaleur, la pression, la nécessité de diriger une équipe nombreuse, la gratification immédiate du travail bien fait, et l'incorruptible certitude que toute œuvre, même si elle s'approche

de l'excellence, finit dans les latrines." Anthony Bourdain est par excellence un *celebrity chef*. Pourtant, comparé à ses confrères dont la carrière est gérée par des publicistes cherchant à multiplier les angles médiatiques (livres de recettes, émissions culinaires, restaurants chics à New York), il reste un décalé notoire et échappe complètement à ce modèle. Il trouve néanmoins cette surexposition plutôt saine : "Tout ce qui attire l'attention sur la gastronomie est bon à prendre, surtout dans les pays anglo-saxons où la tradition de la haute cuisine n'existait pas jusque très récemment. Les jeunes chefs ont tout à gagner, à force de travail et d'ambition, surtout s'ils affirment leur style et leur identité. Il porte la quarantaine avec amusement et distanciation, comme une patine légère déposée sur un corps d'adolescent, traînant avec lui l'essence d'une ville, New York. Les clairs-obscur des films noirs, les grandes sagas criminelles de Martin Scorsese, les atmosphères de camaraderie des films de Cimino composent son répertoire. Comme eux, il a des ascendances européennes (un

"J'apporte mon éthique de chef à l'écriture. J'écris tous les jours. De même, j'arrive toujours à l'heure au restaurant. Ecrire n'est pas plus important que cuisiner, c'est juste plus facile."

père français), mais ses attaches sont foncièrement new-yorkaises. "New York est pour moi le centre du monde. Cette ville est inséparable de mon identité, elle est intrinsèque à mon bonheur. Je ne peux pas imaginer vivre ailleurs. Je possède tous ses modes d'emploi : prendre de vitesse quelqu'un qui hèle un taxi, traverser la rue... C'est un véritable mode de survie qui influence mes pensées et mon vocabulaire." *Cuisine et confidences* colle à la peau d'Anthony Bourdain. Un mode de vie plutôt qu'un style. Un rythme déjanté où la drogue, l'alcool et New York transforment les arrière-cuisines en un monde parallèle où se croisent petites frappes, bons vivants, travailleurs clandestins, buveurs et mangeurs rabelaisiens, conteurs fabuleux, mythomanes illuminés. Rock'n roll? "J'espère bien, répond-t-il. Beaucoup de chefs, même sans guitare, vivent une vie très rock'n roll. Comme Pierre Marco White à Londres quand il était au début de sa carrière, ou Jean-Louis Palladin aujourd'hui décédé, une toque au destin tragique et

magnifique. Il suffit de suivre ces hommes après leur travail, que ce soit à Melbourne, New York ou Londres, pour comprendre. On attend de nous qu'on cultive une image; pour le meilleur ou pour le pire. Les chefs se doivent d'être des personnages et le public est friand de poses et d'esclandres." Malgré ses pérégrinations cosmopolites, c'est toujours à la gastronomie française qu'il revient. "C'est la mère des arts culinaires, une source d'inspiration constante. Elle a régné si longtemps qu'elle a élaboré les techniques et présidé à la formation de tous les cuisiniers d'Europe, sauf peut-être des Italiens." Dans *Cuisine et confidences*, il évoque cette domination qui s'explique d'après lui par ses origines : "Une gastronomie née dans la pauvreté, en milieu rural, rythmée par les saisons et qui devait séduire une aristocratie capricieuse." Il considère que les principes sur lesquels repose la gastronomie moderne en découlent : "Tout, y compris le système D, est sorti des cuisines françaises : la hiérarchie, l'organisation en brigades, la terminologie..." On objectera pourtant que ses cuisiniers préférés travaillaient rarement dans l'Hexagone.

"C'est parce que les chefs français donnent le meilleur d'eux-mêmes à l'étranger, affirme-t-il, lorsqu'un monde de possibles s'ouvre à eux. Beaucoup de très grandes toques, formées dans des trois étoiles, se souviennent de leur apprentissage en France avec épouvante." Dans *Cuisine et confidences*, il évoque ses premiers émois gustatifs, lors de vacances estivales dans un petit village de Gironde. Un épisode fondateur qui allait inscrire sa vie dans une quête de plaisirs et même de paradis artificiels. Des dévoiements qui ne l'empêcheront pas de conserver dans son travail et dans sa vie une honnêteté désarmante : "J'apporte mon éthique de chef à l'écriture. J'écris tous les jours. De même, j'arrive toujours à l'heure au restaurant. Ecrire n'est pas plus important que cuisiner, c'est juste plus facile." Les habitués des Halles comptent quelques visages connus. Interrogé sur leurs menus de prédilection, le chef évoque "le steak Fiorentina de James Ellroy, l'assiette de linguine pomodoro de Martin Scorsese ou l'os à moelle rôti de Courtney Love". Mais la gastronomie, comme l'écriture, ne se satisfait pas de la seule célébrité. Le talent est d'une essence plus complexe, comme ce petit air d'atmosphère qu'Anthony Bourdain trimballe avec lui.

AGNÈS VILLETTE

CUISINE ET CONFIDENCES - MÉMOIRES TOQUÉS D'UN CHEF BRANCHÉ, Ed. Nil. *LA SURPRISE DU CHEF ET PIZZA CRÉOLE*, Ed. CHRISTIAN BOURGOIS. LES HALLES, 411 PANK AV. S., ENTRE 28^e ET 29^e STREET, NEW YORK, 10016. Tél. : + 1 212 679 4111.