



Plaisirs Gastronomie

AU RESTAURANT AUTREMENT

ASSIETTES Tables secrètes dans des lieux atypiques, repas en cuisine avec un chef et sa brigade. L'expérience culinaire se diversifie

Ils sont devenus très gourmands. Les amateurs de gastronomie ne se contentent plus d'entrevoir les cuisines du fond de la salle du restaurant. Depuis que la télévision a ouvert les fourneaux aux caméras, ils veulent voir l'envers du décor, admirer le ballet de la brigade, être dans le secret des adresses cachées. En somme, vivre une expérience culinaire totale, de l'assiette aux coulisses.

Pour son édition 2017, les 24 et 25 mars, le Grand Fooding exauce leurs vœux en les introduisant dans les cuisines de 50 grands restaurants dont Septime (Paris), La Grenouillère (Lille), le Flocon de sel (Mégève), les Apothicaires (Lyon) ou La Marine (Noirmoutier). Dans chaque établissement, six personnes s'inviteront à la table du personnel, pour partager le repas d'avant ou d'après-service avec les commis, seconds, apprentis et le chef lui-même (20-30 euros). L'occasion de bien manger, d'apprécier l'ambiance de l'autre côté du passe-plats et surtout de rencontrer les précieux équipiers qui œuvrent dans l'ombre. Ces cuisiniers du personnel ont rarement été gratifiés pour leur travail. L'événement est même baptisé Communardises, en référence au surnom péjoratif donné à ces cuisiniers du personnel par Auguste Escoffier, père de la gastronomie française et farouche anticommunard.

« C'est pourtant un moment important d'échanges, où les jeunes apprennent à être créatifs pour accommoder les restes et qui per-

« L'expérience de la table ne se limite plus à l'assiette »

Alexandre Cammas, fondateur du Fooding

met de garder une hygiène de vie, car ce métier est tellement prenant qu'on en oublie parfois de manger », explique Alexandre Couillon (La Marine). Lapin au vin rouge, gratin dauphinois, ragout de porc au gingembre... La brigade aime cuisiner pour elle et chacun peut étonner le chef avec sa recette, comme ce bouillon épicé qui a fini à la carte du restaurant, avec une queue de homard.

Avec les cuisines ouvertes, visibles de la salle, les chefs ont appris à être regardés, comme sur une scène. Ils doivent aussi apprendre à offrir des moments rares : « L'expérience de la table ne se limite plus à l'assiette », estime Alexandre Cammas, fondateur du Fooding. Un repas réussi, c'est



Chaque mois, un dîner secret est proposé à Paris dans un endroit mystérieux. Une vingtaine de convives le découvrent en arrivant. Comme ici dans l'ancienne salle de garde classée de l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière. TARIFES CACHÉES



Alexandre Couillon, chef du restaurant La Marine (2 étoiles au Michelin) et une partie de sa brigade dans la salle où deux clients pourront participer au repas de l'équipe précédant le service. ROBB PHEESCHER/DIVERGENCE POUR LE JDD

une harmonie entre une bonne cuisine et un contexte : les convives, le décor, les échanges... » En marge des restaurants classiques, il existe ainsi quelques tables « uniques », accessibles en comité restreint.

Pousser la porte de la boulangerie Joséphine (Paris 16^e) ne veut pas dire qu'on va y acheter du pain. En se faufilant à l'étage, une grande table isolée par un

rideau convoque les amateurs de... viande. Cette adresse secrète, baptisée Archibald chez Joséphine, marie les compétences de deux Jean-François, Clavier et Celbert. Le premier est un importateur de bœuf wagyu, cette race bovine exceptionnelle et persillée venue du Japon. Le second, fondateur de la boulangerie, est meunier dans l'âme et passionné

de pain. Sur réservation, ils proposent pour six bons vivants un menu autour du wagyu : charcuterie, côte de bœuf séchés au piment de Jamaïque et incroyable pinaccha au piment d'Espelette), côte de bœuf cuite dans le four à pain de la boulangerie : « pain du coin » au levain au miel et sel fumé des Salish ; fromage et éclair à partager (75 euros/personne).

« Ici, on ripaille, on est là pour se taper la cloche, lâche Jean-François Clavier. Je n'ai pas vocation à être un restaurant. C'est mieux de découvrir des produits d'exception dans une ambiance décontractée, en ayant l'impression d'être invité chez quelqu'un. »

Les lieux atypiques, c'est le créneau des organisateurs des Tablees cachées. Chaque mois, un dîner secret est proposé à Paris dans un endroit mystérieux qu'une vingtaine de convives découvrent en arrivant. Un squat d'artistes, la nef d'un ancien couvent, une galerie, une grande école, bientôt une caserne de pompiers. « Nous voulons ouvrir la porte de sites méconnus ou interdits au public, explique Coline de Silans, cofondatrice des Tablees cachées. Mais aussi créer des rencontres entre des gens qui ne se connaissent pas autour d'un vrai repas gourmand. » On s'inscrit à deux au maximum mais ce sont les organisateurs qui décident du plan de table pour faciliter les échanges.

Hier soir, c'était dans la salle de garde de l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière. Ce réfectoire réservé aux internes en médecine est décoré de fresques licencieuses, voire très pornographiques... Le fire-bouchon et la cuiller étant interdits en ce lieu par la tradition, parce qu'ils rappellent un tournevis orthopédique et un instrument chirurgical, il fallait sabrer les bouteilles et se passer de certains couverts pour savourer le menu (80 €, boissons comprises) concocté par le jeune chef Mehdi Kebbouli, passé par le Bristol, à Paris, et le Châlet Philibert, à Morzine.

Ces restaurants du troisième type veulent aussi créer un lien direct entre les producteurs et les clients. C'est le cas à l'épicerie La Tête dans les olives (Paris 10^e), tenue par Cédric Casanova, dont les dîners (pour 6) autour de ses produits siciliens affichent complet tous les soirs, dans la boutique de 12 m² et dans la nouvelle adresse du 14^e arrondissement (pour 12) : « Nous préférons faire une petite table plutôt que de grands événements », explique le patron. Les gens s'approprient l'espace et savourent dans un joyeux bordel nos huiles, aromates, fleurs de basilic... »

Karine Nebot, la directrice de Kaviari, a aussi entrepris de transformer ses anciens entrepôts de caviar en une manufacture ouverte aux particuliers (Paris 4^e). À la fois décontracté et pédagogique, l'endroit présente le caviar sans le cérémonial intimidant associé à ce produit de luxe. Des douilles sont à disposition pour faire ses courses dans un grand « frigo-supermarché » et une table unique attend huit convives pour des formules avec caviar, du petit déjeuner au dîner (de 90 à 250 euros/personne). Régulièrement, des déjeuners exceptionnels sont concoctés par de grands chefs. Le prochain, avec Kei Kobayashi, est déjà complet. Les tables secrètes ne le restent jamais très longtemps. ●

CHARLOTTE LANGRAND @Chalagrando

lefooding.com,
archibaldchezjosephine.com,
tablescachees.com, kaviari.fr,
latetedanslesolives.com