

Alice Waters : «La cuisine peut changer le monde»

lefigaro.fr/gastronomie/2017/02/04/30005-20170204ARTFIG00018-alice-waters-la-cuisine-peut-changer-le-monde.php

04/02/2017

- Par Hadrien Gonzales
- Mis à jour le 21/02/2017 à 12:48
- Publié le 04/02/2017 à 08:00



INTERVIEW - Elle est l'une des cuisinières les plus influentes de la planète. Lors d'une entrevue exceptionnelle, la chef de Chez Panisse, près de San Francisco, livre sa vision de la gastronomie.

À force de lire dans les journaux qu'Alice Waters était une «légende», nous avons fini par croire qu'elle n'existait pas. Depuis qu'elle a ouvert son restaurant, Chez Panisse, en 1971, à Berkeley, près de San Francisco, la chef américaine s'est imposée comme une des cuisinières les plus influentes au monde. Cette francophile absolue, fan de Pagnol (le nom de son restaurant est emprunté à un personnage de la *Trilogie marseillaise*), proche des Troisgros (elle a formé Michel en 1978), est la plus grande avocate de la cuisine locavore et bio, instigatrice des célèbres marchés fermiers (farmers' markets) californiens et d'un vaste réseau de potagers dans les écoles. Depuis 2002, elle est aussi vice-présidente de l'association internationale Slow Food. Pour celle qui murmurait à l'oreille de Michelle Obama - et qui cache parfaitement son enthousiasme lorsqu'on évoque Donald Trump -, manger est un acte politique. La voici donc, en chair et en os, dans la superbe salle à manger Art déco de son restaurant, charmante, entière, enthousiaste. Le verbe vif et toujours bienveillant.

LE FIGARO. - Vous avez publié cet automne *Fanny in France* (Éditions Viking Books), un livre de cuisine pour enfants qui fait l'éloge de la France. Pourquoi?

Alice WATERS. - Ce livre est une sorte de lettre d'amour aux Français. C'est une manière pour moi de dire: «Regardez le cadeau que ce pays m'a offert!» Mon cœur est encore là-bas. C'est en vivant en France (en 1965, NDLR) que j'ai appris les règles sur lesquelles est calquée ma vie: la générosité, le goût, l'amour du passé, faire ses courses auprès des agriculteurs...

Quels sont vos liens avec la France aujourd'hui?

Fin septembre, je me suis rendue au salon Terra Madre, organisé par l'association Slow Food, en Italie. J'y ai rencontré pour la première fois Olivier Roellinger, Yann Arthus-Bertrand et José Bové. Nous nous sommes très bien entendus. J'avais fait traduire mon livre *The Art of Simple Food* (deux tomes en 2007 et 2013, NDLR) en français parce que je pensais qu'il serait d'abord publié en France. Aujourd'hui, il est édité en 16 langues dans le monde, croate et taïwanais inclus... mais hélas toujours pas en français.

Lorsque j'ai ouvert Chez Panisse, les premiers Français qui sont venus manger m'ont dit: «Ce n'est pas de la cuisine, c'est du shopping.»

Alice Waters

Savez-vous pourquoi?

La fierté, peut-être? J'aimerais beaucoup qu'Olivier Roellinger rédige une préface car je sais qu'il est très respecté dans son pays. Lorsque j'ai ouvert Chez Panisse, les premiers Français qui sont venus manger m'ont dit: «Ce n'est pas de la cuisine, c'est du shopping.» Je crois que je suis trop déterminée, trop forte et entière. Je ne peux pas m'en empêcher: je me soucie tellement du futur de la planète. La France est tout de même le troisième plus gros utilisateur de pesticides au monde... Et on y trouve aussi l'une des plus fortes concentrations de McDonald's.

Que faire pour promouvoir une meilleure nourriture?

Vous devez vous occuper des enfants quand ils ne sont pas plus hauts que ça (elle tend sa main à 60-70 cm du sol, NDLR). Vous pouvez toujours éduquer les adultes, mais c'est plus dur.

Depuis 1996, votre association Edible Schoolyard (littéralement «cour d'école comestible») milite pour la création de potagers dans les établissements scolaires. 5 394 lieux dans le monde y sont associés, notamment au Royaume-Uni et en Italie, mais aucun en France. Cet orgueil dont vous parlez est-il encore responsable?

Je l'ignore. Les écoles françaises bénéficient sans doute d'autres projets qui ont les mêmes valeurs...

En France, la politique s'est emparée de la cuisine comme d'un enjeu culturel et économique national. Votre position semble plus ouverte, plus internationale.

Je tiens beaucoup à cette phrase de Brillat-Savarin: «La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.» S'il était vivant aujourd'hui, je pense qu'il dirait: «La destinée du monde dépend de comment nous nous nourrissons.» Je peux être très critique

mais jamais dans un but négatif. Quand je m'exprime, je pense au futur, à la génération suivante, quel que soit le pays. Il y a une autre citation (Hippocrate, NDLR) que j'utilise tout le temps: «Nous sommes ce que nous mangeons.» Je l'ai comprise il y a peu de temps...

Qu'avez-vous compris?

Cela signifie que lorsque vous mangez un plat, vous mangez ses valeurs

Alice Waters

Cela signifie que lorsque vous mangez un plat, vous mangez ses valeurs. Donc quand vous mangez un hamburger de McDonald's dans votre voiture, vous digérez l'idée qu'il est normal de manger dans une voiture ; que l'endroit d'où viennent les produits et la personne qui les a cuisinés n'importent pas ; qu'il n'y a aucun problème à consommer la même nourriture partout sur la planète ; que tout doit être rapide, bon marché et facile. La nourriture devrait enseigner d'autres valeurs. La cuisine peut changer le monde.

Chez Panisse a ouvert dans le contexte du mouvement hippie né à Berkeley à la fin des années 1960. Comment percevez-vous le fait que votre restaurant soit devenu une institution?

Nous sommes un petit peu plus sophistiqués qu'à l'époque. Et c'est vrai que le menu est plus cher (75-100 dollars, uniquement le soir, NDLR) qu'au début. Quand dîner est devenu inabordable pour nos amis, alors nous avons ouvert le Café à l'étage. Mais j'espère que nous ne serons jamais une institution dans le sens où nous ne serions pas ouverts aux nouvelles idées. Nous n'avons jamais été intéressés par le fait de gagner de l'argent. Jamais. (Chez Panisse a même frôlé la faillite à plusieurs reprises, NDLR.) Être un lieu chic ou décontracté n'a aucune importance, en fait. Ce qui compte, ce sont les valeurs que nous véhiculons.

Chez Panisse est-il un restaurant gastronomique?

Je ne le considère pas comme ça. Bien que certaines personnes pensent que nous pourrions être décorés de deux étoiles Michelin. Nous avons un maître d'hôtel, nous avons des nappes, mais les tables sont proches les unes des autres... J'espère qu'il n'a pas la rigidité d'un restaurant gastronomique.

Franchement, travailler avec des produits locaux change-t-il une cuisine?

Je crois que oui. Chercher la nourriture chez nos paysans a changé mon mode de pensée. Je ne prévois pas le menu, je parle d'abord au fermier. C'est lui qui travaille à ma place.

Derrière le «locavore», on peut aussi voir beaucoup de discours, un «storytelling» propre à séduire les journalistes et les clients...

Nous mangeons de moins en moins en pensant à la nature. Alors que la nature, elle (sic) est notre mère

Alice Waters

Au contraire! (En français, NDLR.) Nous mangeons de moins en moins en pensant à la nature. Alors que la nature, elle (sic) est notre mère. Quand vous vous en déconnectez, vous vous sentez très seul: votre vie n'a plus de rythme, vous ne vous réveillez pas avec le lever du jour, vous ne voyez pas les arbres changer, vous n'appréciez pas les fruits au bon moment. Vous mangez des fruits de deuxième classe provenant du reste du monde. J'adore anticiper les pêches de Bob Connor (son fournisseur favori, NDLR) parce qu'elles sont très spéciales. Alors, j'attends, je les mange, et je suis heureuse. Je pense que la chose la plus importante que nous pourrions faire maintenant, c'est de soutenir les gens qui prennent soin de la terre. Point.

Quand vous avez créé le restaurant, vous n'aviez pas l'intention de vous fournir localement. Cette décision s'est juste imposée par la pratique...

C'est vrai. J'avais goûté des choses délicieuses en France. En Californie, je n'ai retrouvé ces saveurs qu'en me fournissant chez les fermiers.

N'est-il pas paradoxal de vouloir retrouver le goût d'un pays dans un autre?

Je ne cherchais pas le même goût mais «le» goût! Les terroirs ne sont pas les mêmes, évidemment. Quand vous prenez un légume quelque part et que vous le plantez ailleurs, il ne sera pas identique, mais il pourra développer des caractéristiques uniques. Bob Connor rend son sol tellement riche que ses légumes possèdent quelque chose qui va au-delà de la saveur. Ils sont nourrissants ! Ses carottes sont phénoménales. Et le goût aigre-doux de sa chicorée est très caractéristique, presque aussi intéressant que la trévisse du nord de l'Italie, et elle est presque plus belle.

Selon vous, comment la gastronomie va-t-elle évoluer durant les cinquante prochaines années?

Je plaide pour l'apparition d'un nouveau genre de restaurants, des lieux tenus par des familles ou des groupes d'amis, qui sont abordables, qui reflètent réellement notre mode de vie, qui n'essaient pas de gagner beaucoup d'argent, d'avoir du succès ou d'étendre leurs adresses dans le monde entier. Voilà une manière de penser durable.

SERVICE : Organisez votre séjour en chambre d'hôtes de charme et ne ratez aucun rendez-vous gastronomique