

Alain Passard, cuisinier de l'année



Crédit Photo : Carmen Baréa

Il est un secret que je ne puis garder plus longtemps : «Alain Passard est le fils de «Phaéton» !

Bien qu'il le nie habilement, la précision de sa maîtrise du feu le trahit ! Depuis près de dix ans, je l'observe dans ses cuisines. Il parle aux poissons, aux volailles, aux légumes, à toutes ces denrées comestibles qu'il va ressusciter par sa main magique et son sens des cuissons incomparables.

Chez Passard, on mange du vivant, on ne goûte pas un aliment, on participe à un acte joyeux, à une résurrection. La sole morte sur un bateau de petite pêche, est là, dans votre assiette, habillée par la flamme du maître, accompagnée d'un petit jus court, succulent. Passard maîtrise le feu sacré, celui des forces du bien. Chacune de ses préparations culinaires est une expérience qui pousse l'heureux gastronome dans les retranchements les plus reculés de ses compétences en matière de compréhension gustative. Un simple bouillon est l'équivalent pour le nez et la langue d'une encyclopédie des saveurs et parfums. Certes Alain Passard est un immense cuisinier, mais il est avant tout un enchanteur, un alchimiste du goût qui sait extraire la substance subtile d'un corps.

Ce thaumaturge ne nous convie pas à un simple repas, il fait de nous des disciples, non pas pour nous assujettir à lui, comme le ferait un mauvais prophète, lui veut simplement qu'on l'aime. Il nous offre le don de son cœur, chaque bouchée de sa cuisine c'est un peu de lui, il nous invite à un rapport amoureux d'une pureté insoupçonnable, notre jouissance est sa satisfaction, un acte charnel dont l'enfant donne une idée cosmique du plaisir vrai.

En vérité, manger au Restaurant Arpège d'Alain Passard, c'est avoir déjà la tête dans les étoiles.

Eric Verdier

