

Atabula le site.



Janvier 2013

Retour sur la réponse d'Alexandre Bourdas à propos de la polémique sur la Pascade

17/01/2013

By Stéphane Dubreil



Suite à un repas à la Pascade (Paris 2^e arr.) et la mise en ligne d'un statut plutôt critique sur le réseau social Facebook, le chef Alexandre Bourdas – à l'origine de cet établissement – a voulu réagir en m'envoyant un long message privé qu'il a très gentiment accepté de publier sur ce site. Stéphane Dubreil, co-fondateur de la Boulettologie Moderne et membre de la rédaction du site Atabula, tenait à réagir également à la réponse d'Alexandre Bourdas.

La longue réponse d'Alexandre Bourdas au court post de Franck Pinay-Rabaroust m'a d'abord dérouté, puis intrigué. Je n'étais pas convaincu par les arguments du chef. Ce texte ne disait rien sur sa cuisine, sur cette proposition culinaire qu'est la Pascade.

Au delà des pascades de la Pascade que je n'ai pas goûtées, il m'a semblé essentiel de revenir sur les mots employés. Les mots ont un sens, voire plusieurs. Cette rapide analyse éclaire la place du discours qui enserme la cuisine, bien plus que la cuisine elle-même. Si bien qu'on se sait plus vraiment qui écrit : un chef, un critique ou un attaché de presse. Pour comprendre le propos et la sensibilité du chef, il faut probablement les trois, mais à condition que les rôles soient définis et que chacun utilisent les mots qui lui correspondent.

Concept, « idée générale abstraite »

Etonnement, Alexandre Bourdas défend que « ce n'est pas un restaurant ». Est-ce devenu un gros mot dans la bouche d'un cuisinier de travailler dans un restaurant ou est-ce simplement devenu tendance de manger ailleurs qu'au restaurant ? Ce n'est pas une cantine et pourtant on mange dans une cantine. Certains restaurants, cafés, brasseries, estaminets, boui-boui peuvent même devenir des cantines pour certains. Voilà qui laisse sur sa faim. Restaurant : lieu où l'on se restaure, où à l'origine on vient restaurer ses forces. Or de ce point de vue, la Pascade est bien un restaurant et non un théâtre, un cinéma ou une bibliothèque... On paie pour venir s'y restaurer. Vite et plus ou moins bien selon certains ; rien de moins mais rien de plus.

Un autre mot a attiré mon attention, incongru tant il est employé à tort et souvent à travers. Tout est devenu concept. Pourtant le mot concept, qui vient de la philosophie, signifie « idée générale abstraite ». Le beau, la violence, la liberté, le goût sont des concepts dont on peut discuter. La Pascade comme tous les restaurant n'est pas une « idée générale abstraite », mais une entreprise qui doit générer des profits pour vivre, créer de la richesse à tous les sens du terme, ce qui n'est pas discutable, surtout du point de vue des banques. Les cuisiniers n'ont pas besoin de manier la langue des communicants et des lieux communs. Elle ne saurait refléter leurs engagements et leur savoir-faire. Devenue vide de sens, elle entraîne le discours culinaire vers le rien ou vers une uniformisation qui entretient la confusion que tout serait égal à tout. Si la rigueur est l'absolue condition de la qualité dans une cuisine, elle doit se continuer en dehors, surtout dans les médias, sous peine de décrédibiliser ceux qui s'en affranchissent.

Travail de poissonnier

Si je vais plus loin, est-ce de la cuisine ? N'ayant rien goûté de ces pascades, mon avis peut passer pour rien, mais les mots là encore parlent. Alexandre Bourdas précise qu'il travaille bien, très bien même ; ce que personne ne conteste. Mais bien travailler dans une cuisine n'est pas forcément bien cuisiner. Lever parfaitement des filets de harengs, ce n'est pas de la cuisine, c'est un travail de poissonnier qui peut être bien ou mal fait suivant le degré de conscience professionnelle dudit poissonnier. On pourrait faire les mêmes remarques pour les condiments, la préparation des pascades : travail d'épicier, qui peut être bien ou mal fait, de boulanger, etc. L'assemblage de tout cela ne fait pas forcément de la cuisine. Un sublime sandwich au jambon, une belle salade de tomates bien mûres dans l'été sont des assemblages de savoir-faire et inventent bien plus des émotions gustatives que des émotions culinaires qui disent quelque chose du chef, emportent dans un voyage. Faire manger vite et bien, n'est pas toujours de la cuisine, c'est un principe économique et technique voire altruiste si tout cela est bien fait.

Enfin, comme souvent, le chef nous donne la valeur de l'investissement et une estimation de sa masse salariale. Le mangeur n'en a que faire. Il ne vient pas participer à une action caritative pour aider un entrepreneur à rembourser ses dettes ou payer son personnel. Va-t-on au cinéma ou à l'opéra pour financer un projet ou pour rêver, se distraire, apprendre, restaurer son esprit....

Pour avoir envie d'aller goûter ces pascades, j'ai envie qu'Alexandre Bourdas me raconte leur histoire. Qu'il sache bien la faire est le moins qu'on lui demande. Pourquoi a-t-il choisi cette base ? Pourquoi des harengs ? Pourquoi telle ou telle association ? Quelles émotions veut-il envoyer ? Dès que je saurai tout cela, alors je saurai si j'ai envie d'aller me restaurer à ce prix-là à la Pascade.

Stéphane Dubreil