

Les stages de cuisine font recette

Article paru dans l'édition du 18.10.07

De l'utilisation des épices dans les Cévennes à un repas monochrome à Paris...

Ils étaient une dizaine le week-end du 13 et 14 octobre, venus de toute la France participer au stage et au cours pratique de découverte et d'utilisation des épices en cuisine qu'organise, chaque semaine, Patrick du Cros (rien à voir avec la maison Ducros) dans le petit village d'Aulas, au pied du mont Aigoual (Gard).

Un stage sur les traces de Marco Polo et d'Ali Baba : « Mes stagiaires ? Des gens qui aiment bien manger, la plus jeune : 13 ans ; la plus âgée : 82 ans, beaucoup d'hommes - les petites nanas modernes offrent volontiers ce stage à leurs compagnons -, des cuisiniers car on n'apprend pas les épices dans le cursus culinaire, des hédonistes, et quelques bobos. » Cette semaine, par exemple, on trouvait un couple venu des Pyrénées désireux de s'ouvrir au monde méconnu des épices ; c'était un cadeau d'anniversaire pour monsieur. Cadeau d'anniversaire encore, mais pour madame, au sein d'une famille du Sud-Ouest désireuse pour un temps de retrouver les saveurs de ses voyages et d'oublier le cassoulet toulousain. Un couple de globe-trotters au seuil de la retraite, un autre avec enfant venu de Lyon, intéressé par les épices du Moyen-Orient, un troisième cherchant à retrouver les saveurs de ses voyages en Asie.

Patrick du Cros, lui-même un ancien grand voyageur - « plus de cinquante fois le tour du monde en qualité de conseil à l'export » -, est tombé dans l'armoire aux épices des cuisines de Méditerranée et d'Orient. Quelques ennuis de santé le contraignent à changer de rythme de vie ; il opte pour le retour aux racines villageoises : en 2004, il crée Miam Miam, un outil dont la vocation est la découverte en commun des épices - le safran, le sumac, l'aneth et le curcuma - dans une cuisine voutée moyenâgeuse au coeur d'une bâtisse cévenole du XVI^e siècle.

Le stage s'applique à décortiquer les quatre goûts fondamentaux - le sucré, le salé, l'acide et l'amer - et leur rapport aux épices ; chacun apprend où les acheter, comment les choisir et les conserver ; à déjouer aussi quelques pièges, comme celui du carthame, plante tinctoriale comparable au safran, mais insipide.

A l'issue du premier jour, chacun réalise une salade avec une base neutre : la pomme de terre bouillie, et goûte toutes les préparations. Le deuxième jour est consacré aux épices plus rares de quelques grandes cuisines : arabe (libanaise et marocaine), indienne (celle du nord, influencée par les Moghols, et celle du sud, végétarienne et « hot »), chinoise (les cuisines de Pékin, de Canton, du Sichuan et de Shanghai), thaïlandaise, notamment.

Vieille histoire que celle des épices, et plus troublante qu'il n'y paraît. Les épices sont aussi des messages et des signes, comme les couleurs et les odeurs pour certains mammifères. Ce sont les signaux de la fête, de la rencontre, de la magie, de la guérison et de l'embaumement mortuaire. Paradoxe, car le goût des épices est aussi un symbole de l'appétence sexuelle et nutritive.

Les épices seraient-elles les messagers secrets de la mémoire du monde vivant ? Le choix de Patrick du Cros, fruit de l'expérience et du hasard, est aussi celui de la rencontre et du partage, sans lesquels il n'est pas de transmission possible. L'élément nouveau est moins le succès de ce type de stage de cuisine - il en est de plus insolites - que l'origine et la formation de son initiateur. Ici, un ancien ingénieur commercial, autodidacte en cuisine, devenu savant dans l'univers des épices, dont le talent est de mettre son savoir au service de ses visiteurs.

A Paris, où l'on ne compte plus les ateliers de chefs, les cours et les écoles - du Cordon bleu à la prestigieuse Ecole Ritz -, quelques passionnés réussissent aussi à percer et à faire partager leur savoir. Il y faut de la persévérance et de l'enthousiasme. Nataly Nicolas n'en manque pas, ancienne journaliste et militante du bien-vivre, auteure d'ouvrages sur la table, elle se consacre depuis 2004 à lancer, entre République et Bastille, son cours de cuisine, dans son loft, équipé comme une cuisine de chef.

C'est auprès des plus grands, en s'immergeant dans leur brigade, qu'elle a pu percer, comprendre, puis maîtriser les techniques culinaires les plus actuelles et les adapter à sa clientèle. Car une recette n'est jamais qu'une estampe colorisée qui résume les modes, les opinions, les choix du temps. Ce qu'elle traduit par : « Un bon cours de cuisine n'est pas celui qui permet juste aux élèves de réaliser la recette, mais d'avoir compris pourquoi cela marche ou pas, afin de s'émanciper pour réaliser d'autres préparations. »

Chez elle, on commence par une initiation aux produits, les meilleurs - fruits, légumes, viandes et poissons - avant de choisir une démarche, qui peut aussi être une couleur (Vert de vert, thème du cours du 26 octobre : velouté d'herbes fraîches, pâtes à la roquette, à la menthe et aux câpres, financier au thé vert matcha), tant il est vrai, dixit Nataly Nicolas, que l'on apprend bien lorsqu'on s'amuse.

Jean-Claude Ribaut

» A la une
» Le Desk
» Opinions
» Archives
» Forums
» Blogs

» Examens
» Culture
» Economie

» Météo
» Carnet
» Immobilier

» Emploi
» Shopping
» Nautisme

» Voyages
» Newsletters
» RSS

» Abonnez-vous au *Monde* à -60%
» Déjà abonné au journal
» Le journal en kiosque

