

# Cuisines & dépendances

DANS CHAQUE NUMÉRO UN CUISINIER EST L'INVITÉ D'ÉTOILE QUI LUI OFFRE UNE PAGE BLANCHE POUR S'EXPRIMER, EN TOUTE LIBERTÉ.

C'était il y a tout juste un mois. Catherine et moi avons fermé la porte de l'Auberge de la Charme. Fermé la porte sur un établissement que, pendant quatorze ans, nous avons construit autant que lui nous a boostés... Et tout cela n'est que du bonheur. Les clés sont désormais dans la poche d'un jeune chef, Nicolas Isnard, qui à son tour prend le relais de la maison pour lui écrire une nouvelle histoire. La sienne. À lui d'y exprimer sa cuisine. Tout comme j'ai pu le faire, en toute liberté dans ce lieu que d'aucuns appelleraient un bléd. Liberté d'écriture et d'expression. J'y ai réalisé une cuisine contemporaine avec les meilleurs produits d'ici et d'ailleurs pour exprimer au mieux mes goûts, mes envies, sans contraintes, ni règles établies. Des années guidées par l'honnêteté et l'intégrité de choix délibérément personnels, n'en plaise à tout le monde. Car sans vouloir être dissident, j'ai toujours été surpris des nombreuses rumeurs que notre beau métier était capable de faire circuler et qui finissent par devenir vérité établie. Radio casserole, que nous écoutons tous, ne cesse de distiller ses vérités. Qu'il s'agisse de celles, sur le fonctionnement des guides et des critiques aussi bien que des soit-disantes règles qui devraient cadrer notre métier. Or, expérience à l'appui, je pense avoir démontré qu'il était possible de mener à bien son affaire selon des convictions propres et tout en affirmant des envies ultrapersonnelles. Bien sûr, toujours à l'écoute d'avis extérieurs et sans se placer en dehors de tout regard. Mais la critique ne vaut que si elle est étayée et constructive. Elle, comme nous, ne devons perdre de vue que si la cuisine s'appuie toujours sur des traditions fortes, notre métier d'aujourd'hui n'est plus tout à fait celui d'hier; clients, collaborateurs, cuisiniers, tous vivent, consomment et travaillent autrement. A nous de faire en sorte que nos restaurants restent des lieux d'expression singuliers mais accessibles au plus grand nombre, où le plaisir et l'humain se retrouveront au cœur du débat.

**Aujourd'hui laisser La Charme à un jeune trentenaire me procure un grand plaisir.** Il ne s'agit pas seulement d'un fier sentiment de paternité, car nos styles sont totalement divergents, mais surtout celui de continuité et d'appartenance à la même famille. Celle de la cuisine.

**Les différences de points de vue sont aussi les valeurs que nous prônons au sein du mouvement Générations.C (GC),** que je préside depuis quelques mois. Le plaisir et l'enrichissement que nous avons à nous confronter régulièrement entre professionnels signifie aussi un engagement d'ouverture et de relation au monde.

**Loin des on-dit, il est fondamental de pouvoir envisager des lieux contemporains dans un esprit aussi ouvert que nos styles.** Ce mouvement collectif, qui respecte les positions de chacun, doit aider à ce que, comme le prône la charte de GC, « le restaurant devienne progressivement un lieu de vie convivial, capable de séduire une clientèle qui l'avait déserté ou l'ignorait pour son excès de tradition et de formalisme ». Si la table cesse d'être sacralisée à outrance, le reste devrait suivre.



DAVID ZUDDAS, PRÉSIDENT DE GÉNÉRATIONS.C. Association loi 1901 riche de ses quatre-vingt membres qui souhaitent, comme d'autres, donner une image forte et contemporaine de la cuisine en France.

David Zuddas