l'express diX

LES CAHIERS DE L'EXPRESS / 13 NOVEMBRE 2019

04/10 SPÉCIAL LUXE

MANIFESTE POUR PENSER DEMAIN

PHOTOS : JAMIE MORGAN POUR L'EXPRESS DIX. CAHIER N°2 DE L'EXPRESS N°3567 DU 13 NOVEMBRE 2019. NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

L'EXPLORATEUR DE L'IMPARFAIT CULINAIRE

En quatre ans, Romain Meder, chef du Plaza Athénée, a déjoué les codes de la haute gastronomie avec une partition rigoriste qui sublime la nature. Portrait.

TEXTE : ÉZÉCHIEL ZÉRAH
PHOTOS : TOM DE PEYRET POUR L'EXPRESS DIX

Les plumes à fourchette d'après-guerre doivent se retourner dans leur tombe... Un palace parisien facturant 210 euros le déjeuner au cours duquel des pâtes à base de miettes de pain sont servies dans une salle illuminée de 10 000 cristaux Swarovski ? C'est pourtant bel et bien ce que propose aujourd'hui le grand restaurant du Plaza Athénée. Un trois-étoiles Michelin aux assiettes volontairement inesthétiques, paysannes et provocantes. En voici le récit.

Hiver 2013. Alain Ducasse, qui a la routine en horreur, cherche un lieutenant qui rendrait la grande table du Plaza Athénée saine et responsable. Le parrain de la gastronomie française choisit un acteur méconnu. En plus d'évoluer dans la galaxie Ducasse depuis le début des années 2000 (brasserie du Plaza Athénée, île Maurice, Qatar), Romain Meder présente l'avantage de ne pas avoir encore travaillé dans un trois-étoiles Michelin – il n'est pas encore pétri des codes du genre. Alain Ducasse l'envoie donc parcourir le globe. Il en revient la tête emplie d'inspirations. Parmi les déclics de ce tour du monde, deux repas au nord de New York, chez Dan Barber, gourou culinaire célébré par les Obama avec sa vision du *farm to table* (de la ferme à l'assiette). Têtes de poisson à dépiauter, pieds de brocolis, séquence autour de la carotte avec des légumes ramassés à différents stades de récolte... : le parti pris marqué de Barber séduit Romain Meder et participe à faire du Plaza Athénée l'ambassade de la « naturalité », concept qui prône des assiettes sans viande articulées uniquement autour du triptyque céréales-poisson-légumes. Aux oubliettes, toasts au lard et pâté chaud de pintade truffé, bonjour sardine grillée et houmous, et fraises des bois-peau de lait. Autant de plats que Meder a mis au point pour dégustation auprès de son patron, chaque vendredi matin, flanqué, un temps, d'un as de la cuisine traditionnelle végétalienne des temples bouddhistes de Kyoto que Ducasse a spécialement fait venir.

Septembre 2014. Lancé opportunément à quelques semaines de la tenue de la COP21, et alors que la concurrence des grands hôtels parisiens n'avait jamais été aussi forte, le nouveau positionnement prend mais fait jaser. Sur TripAdvisor, certains clients se demandent où est le « tour de main du grand chef », critiquent les « plats compliqués » et la cuisine « difficile à lire », voire « intello ». Il faut dire qu'en plus de tarifs stratosphériques (395 euros le menu du soir, desserts à 45 euros pièce), la « naturalité » ne vise pas à séduire le plus grand nombre. « C'est une cuisine d'initiés qui ne flatte pas le palais », reconnaît Nicolas Chatenier, ex-agent de chefs, pourtant proche d'Alain Ducasse. « C'était à la limite du supportable, parfois, avec des goûts puissants sur l'amertume, l'acidité... », raconte Frédérick e. Grasser Hermé, auteure de nombreux livres culinaires. Un ancien de la maison: « Ducasse cherchait à aller sur les terres du 50 Best [palmarès international qui récompense les adresses les plus créatives de la planète et qui a notamment consacré les toques stars Ferran Adrià, René Redzepi et Massimo Bottura]. C'est un restaurant taillé pour les guides et les journalistes, pas pour les clients. » Mais force est de constater que l'opération séduction a fonctionné: de la 45e place du classement en 2011, l'établissement s'est hissé à la 16e en juin dernier.

Dans la salle à manger privée du restaurant gastronomique, Romain Meder pose devant l'illustration d'un artiste du Morbihan qui utilise des poissons en guise de pinceaux.
Ci-dessous, infusion qui servira à réaliser des bouillons ou du « caramel » de paille.

Au quotidien, Romain Meder explore, quitte à se « prendre trop la tête » et compense par trois séances de course hebdomadaires (habitué des semi-marathons, il court la distance en 1h36). Le restaurant étant fermé à l'heure du déjeuner du lundi au mercredi, lui et ses deux adjoints ne s'économisent pas pour faire des essais avenue Montaigne autour du premier axe cardinal de cette « naturalité » : gaspiller le moins possible. Les parures de homard et pelures de poires finissent ainsi en bouillons, les joues et bajoues du turbot deviennent tartines, les miettes de pain se transforment en taglionis, la paille se décline en « caramel », les arêtes de poissons en « praliné », les foies de lotte (« les pêcheurs en jettent des tonnes », se désole Meder) se marient à de la châtaigne...

Les expériences fructueuses intègrent le Graal – des chambres froides qui débordent de bocaux: vinaigres (pissenlit, melon...) et fermentations (cabosses de cacao, bigarades brûlées...), d'un côté, vins végétaux (de maïs, feuilles de figuier, courgettes, cynorhodon...), de l'autre, ou encore des courges à la bière ou des terrines de noix... Sécher, fermenter, extraire, infuser: une grammaire que Meder tente d'étendre à un public plus large avec le livre *Naturellement libre,* publié début octobre. Dans le même temps, ces expérimentations permettent à Alain Ducasse d'actualiser son propos sur le végétal, lui qui en avait été l'un des pionniers, dans les années 1980, avec un menu 100 % légumes. L'autre fondamental réside dans la volonté de révéler le « goût originel » du produit. La qualité, bien sûr: 149 producteurs – près d'un par produit –, avec lesquels Romain Meder affirme traiter en direct et ne jamais négocier les prix (comme les merveilleuses grappes de raisin de variété Einset, en provenance de Moissac, de petits bijoux aromatiques à avaler comme des bonbons avec le café). Ce goût originel prend également source dans une logique non pas d'équilibre, comme il est d'usage pour doser une assiette, mais d'intensité. Ainsi avec l'endive, dont la racine est utilisée pour renforcer l'amertume qui caractérise ce type de chicorée, ou les surcolorations volontaires du fenouil.

Dans un entretien paru récemment dans le magazine *180 °C*, Alain Ducasse revenait sur ce credo. « Des restaurants excellents et harmonieux, il y en a partout, on n'est pas là pour ça. [...]. Pour faire bon, il suffit d'ajouter du sucre, du gras, du crispy, du frit. C'est facile et cela séduit tout le monde. On a choisi une route opposée à celle de la simplicité. » Romain Meder abonde: « Je veux quelque chose d'imparfait, quelque chose qui choque : je m'ennuie très vite et de tout. » L'esthétique suit, simple et austère, rappelant la philosophie nippone du wabi-sabi, qui valorise la beauté de l'inattendu et de ce qui est passé de mode. Dans son étroit bureau, Meder conserve d'ailleurs un ouvrage consacré au mouvement, qu'il applique dans son travail mais qui correspond aussi à son caractère et à ses racines.

En dehors des heures de service, les cuisiniers font de nombreux essais que l'on retrouve sous forme de bocaux prêts à l'utilisation dans la chambre froide. En bas : saint-jacques et tarte au chou-fleur. Abattus selon l'ikejime, une technique japonaise qui atténue leur souffrance, les poissons sont maturés une dizaine de jours, comme des viandes, pour développer un goût plus corsé.

En quête de saveurs singulières, Romain Meder cultive les bases d'une certaine « Naturalité ». Ci-dessous : poutargue, pâtes de pain rassis et yaourt.

Fils d'horticulteur, le cuisinier longiligne est né en Haute-Saône, pays taiseux et bienveillant, dit-on. Un territoire de Franche-Comté moqué et surnommé « Haute-Patate » en raison de la production historique de pommes de terre. « Le seul département sans autoroute », s'amuse l'intéressé, qui compte encore dans la région ses plus proches amis (l'un est boucher à Vesoul, l'autre ex-champion de motocross). Il faut le voir au passe, concentré devant une rougette qu'il détache feuille à feuille, imperturbable. Et la brigade, qu'il dirige de sa voix toujours calme, a la réputation d'être la plus silencieuse de tous les palaces.

De l'avis général, le Franc-Comtois de 41 ans a plus que rempli le cahier des charges: il a réussi à proposer une cuisine d'auteur au sein d'un hôtel de luxe. Beaucoup viennent pour la marque Alain Ducasse, mais les gourmets fortunés se pressent désormais au grand restaurant du Plaza Athénée pour une interprétation personnelle différente qui « vaut le voyage », selon les critères du Michelin. « Elle est figée dans les murs du Plaza Athénée, pas transposable ailleurs », juge Denis Courtiade, historique directeur du restaurant, qui avoue aller à la pêche aux informations pour expliquer aux clients ces assiettes singulières, tant elles ne font pas partie de sa « banque de données ». C'est peut-être ça le nouveau luxe: goûter le fruit d'une prise de risques, d'une partition vivante, cérébrale – au sens de l'expérimentation –, qui a du sens. « Sa cuisine est le prolongement de ses propos », témoigne Alexandre Mazzia, coqueluche des foodies à Marseille. Le pâtissier Pierre Hermé: « Romain Meder fait une cuisine pointue, de recherche, avec des plats très simples et, en même temps, extrêmement travaillés. C'est du hors-piste. S'il était un chef danois, barbu, tatoué et en tee-shirt, tout le monde crierait au génie. »

« Il ne s'en vante pas et ne s'en rend pas forcément compte, d'ailleurs, mais il écrit une nouvelle page de la gastronomie française », s'enthousiasme le consultant gastronomique Jean-Philippe Durand. Joint par téléphone, Alain Ducasse explique que la « naturalité » vient tout juste d'être exportée au sixième étage du Palace Hotel Tokyo, dans une version plus accessible mais encore luxueuse. Le sexagénaire réfléchit aussi à un format « de rue, à prix modique, pour que tout le monde puisse en profiter ». Si les bases de la naturalité doivent être enseignées dès l'année prochaine au sein de la future Ecole Ducasse – Paris Campus, à Meudon-la-Forêt, il faudra quand même des années avant de savoir si Romain Meder va faire des émules. Quoi qu'il en soit, et d'ici là, il continuera tout de même à s'épuiser en nouveaux tests et tout autant de bocaux. « Je gratte », conclut cet archéologue de saveurs.

Retrouvez sur Lexpress.fr trois recettes issues du livre *Naturellement libre* (Ducasse Edition).