



PAR EMMANUEL RUBIN

JOURNALISTE, COFONDATEUR DU FOODING, CHRONIQUEUR CULINAIRE AU FIGAROSCOPE

« BRAISE-MOI ! »

Tournez broches, roulez tambours, le grill tient sa revanche Et celui-là revient de loin ! Peut-être même des feux d'un certain enfer qui l'aura vu tomber aux interzones de la gastronomie Vingt ans qu'il moulinait entre sortie d'autoroute et zone commerciale Au mieux, le grill aussi fumant que fumeux à se consumer aux cheminées de Courtepaille ! Au pire, le grill suffoquant du côté de ces faux saloons ou des Buffalo de carton-pâte surjouaient les bivouacs de periph Pauvre misère, triste western !

Dans la vertu des retours de flamme, le genre se reprend pourtant à rutiler Ce n'est pas encore l'âge d'or des années cinquante où les palaces n'en finissaient pas d'astiquer leurs rôtiisseries mais la flamme retrouve aujourd'hui l'avant-scène En deux saisons, dans la seule capitale, la bistronomie de quartier vire « barbecuonomique » (La Flamboire, Marie-Jeanne), les Sud-Américains réenchangent le brasero (Brutos, Loco), les steakhouses s'offrent un newlook (Sur la Braise, Les Oreilles et la Queue) et les grandes figures – toujours bon signe – s'en mêlent, s'en entichent, s'en piquent (Piège au Clover Grill, les Rostang chez Odette)

Quant à savoir le pourquoi du comment, avouons d'abord cette sacro-sainte transparence où chacun se rassure à voir les nourritures traitées dans leur vérité, en live, en direct, à la sueur des fourneaux Ajoutons un sens du spectacle qui offre comme un supplément d'âme à ces salles en manque d'humanité À seulement sortir le matos, à simplement exhiber broches et rôtiisseries face public, il y a soudain là mieux qu'un décor, mieux qu'un design Enfin, et peut-être surtout, la « grill touch » affiche une épatante lisibilité Celle de saveurs immédiates, disponibles,

Enfin, et peut-être surtout, la « grill touch » affiche une épatante lisibilité. Celle de saveurs immédiates, disponibles, sans plus d'arcanes qu'un certain art du feu et de la braise

sans plus d'arcanes qu'un certain art du feu et de la braise Sujet, verbe ! Produit, cuisson ! Une cuisine de l'intégrité, à mi-pente du primitif (le cru) et du civilisé (le cuit) Une cuisine prodigue au partage Une cuisine de réconfort et de réassurance

Seulement voilà, comme l'aphorisaient un certain Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* « On devient cuisinier mais on naît rôtiisseur » Un précepte comme une mise en garde pour prévenir qu'il n'y a souvent pas plus complexe que les évidences En apparence, en première instance, rien d'aussi simple que de rôtir, braiser, bronzer viandes, poissons et légumes Juste à prononcer le mot « grill », tout un chacun s'autorise à foncer dans le barnum des barbeuques estivaux, des brochettes plein air, des grillades tout terrain et du régime marshmallows-charbon de bois Tout l'inverse à l'usage et en vérité ! Le grill se partage entre matière et manière, petite science et instinct, génie de la cuisson et sens du produit Un mélange de bon sens et de pure technique qui commande du souffle et ne souffre aucune médiocrité sous peine de retomber dans l'amateurisme calciné, l'ennui BBQ et les susmentionnées flammes de l'enfer