



LES COULISSES DU GRAND GELINAZ! SHUFFLE

«Shuffle», un gros mot ? La première fois, pour le traduire, il a même fallu consulter le dictionnaire. *Dixit le Linguae, shuffle*: remaniement, déplacement. Autre son de cloche chez Larousse : rebattre les cartes, s'agiter. Ainsi sera-t-il, Le Grand GELINAZ! Shuffle : un mix des deux termes, un euphorique remaniement de la donne culinaire. Explications dans le détail.

TEXTE ANDREA PETRINI | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

ON SE SOUVIENT ENCORE COMME SI C'ÉTAIT HIER DE CETTE APRÈS-MIDI CANICULAIRE DE JUILLET 2014. La scène : la chapelle d'un ancien monastère perchée au milieu des collines toscanes. L'objet : une retraite spirituelle de quatre jours avec le noyau dur du groupe. Pour les non-initiés, GELINAZ! est un collectif de grands chefs casse-cou et sans frontières (dont l'auteur de ces lignes est le *road manager*, à titre gracieux). Tout le monde, ou presque, était là : Fulvio Pierangelini et Massimo Bottura, Kobe Desramaults et Inaki Aizpitarte, Rodolfo Guzman et Virgilio Martinez, Danny Bowien et Ana Ros. Seuls manquaient à l'appel Magnus Nilsson et René Redzepi, ce dernier dans l'attente de l'imminent troisième bébé. Une ou deux fois par an, le groupe se réunit pour explorer, au sein de happenings et installations, de nouveaux modes d'expression – des «situations d'inconfort» où la cuisine côtoie la performance et taquine l'art contemporain.

On avait passé la journée à planifier le prochain projet – «GELINAZ! Plays Istanbul» mené de front avec les critiques d'art Ali Akay & Nicolas Bourriaud – lorsque Blaine Wetzel, prix James Beard du Chef Emergent USA, leva son petit doigt tel un écolier : «J'ai une idée qui pourrait peut-être vous intéresser», fit-il en dépliant sur le sol une immense carte du monde traversée, de part en part, par d'étranges flèches reliant Sao Paulo à Tokyo, Copenhague à Santiago, Lima à Paris. «C'est quoi ça ?», demanda intrigué le cuisinier californien Daniel Patterson. «Le Shuffle : on échange tous nos restaurants et nos vies pendant quatre jours et demi. On tirerait au sort, façon loterie, pour découvrir qui va chez qui. Tu viens cuisiner chez moi pendant que moi je file à l'autre bout de la planète chez quelqu'un d'autre. Mais cette fois, pas d'assistants, ni de préparations sous vide emportées dans la valise... On part à l'aventure, les mains dans les poches ! Chacun loge l'autre, dort sur un canapé ou dans la chambre des invités, comme on irait crecher chez l'habitant.»



TRENTE-SEPT TOP CHEFS ÉPARPILLÉS À TRAVERS LE MONDE. «INCROYABLE MAIS VRAI, IL N'Y A PAS EU UN SEUL ACCROC».

Jamais une AG ne fut plus rapidement expédiée, la motion du Grand GELINAZ! Shuffle passant, juste avant l'apéro, à l'unanimité. Douze mois – presque jour pour jour – et des centaines et des centaines d'heures égrenées sur FaceTime, WhatsApp et Skype plus tard, le Shuffle voyait enfin le jour. Sous le manteau de l'aube, le 6 juillet Magnus Nilsson s'embarquait ainsi pour le Mugaritz à San Sebastian tandis que son patron, le Basque Luis Andoni Aduriz, faisait connaissance, dans la *guest room* que Daniel Patterson lui avait réservée à la maison, avec Virgile, le dogue allemand, véritable mascotte familiale. Pendant ce temps, Yannick Alléno atterrissait à Sao Paulo pour y incarner le *Doppelgänger* d'Alex Atala (dispatché, lui, à New-York chez «Blanca» de Carlo Mirarchi); Rodolfo Guzman, le génie de Borago à Santiago, troquait, quant à lui, ses pulls en shetland, de mise au cours de l'hiver chilien, pour affronter en tee-shirt et tongs la canicule parisienne chez Septime de Bertrand Grébaut. «Non, pas besoin de squatter le canapé de Yannick, mon frère Raffaele peut me prêter son pied-à-terre parisien», prévenait Massimiliano Alajmo, le trois-étoiles des Calandre, convié au Pavillon Ledoyen tandis qu'Alexandre Gauthier, exilé de La Grenouillère, s'appêtait à débarquer

chez les deux frérots à Rubano près de Padoue. De son côté «tout est en place pour accueillir Albert Adrià à la Grenouillère», confirmait à la veille de son départ pour l'Italie le jeune cuisinier français. Et Redzepi dans tout ça? Attendu à Bangkok chez Nam de David Thompson mais retardé à Copenhague par l'appendicite – opérée *in extremis* – de sa femme Nadine, il avait eu le temps de voir Danny Bowien débarquer de Mission Chinese à New-York pour transformer Noma – avec néons, décibels et nappes à carreaux – en une méga fête de mariage chinois. Quant à David Thomson, déjà *in situ* au Plaza Athénée, il familiarisait avec Romain Meder, l'*alter ego* d'Alain Ducasse, tout en s'interrogeant: «J'ai comme l'impression que la brigade ne comprend pas trop mon humour australo-thaïlandais.»

Trente-sept top chefs éparpillés à travers le monde. «Incroyable mais vrai, il n'y a pas eu un seul accroc», se félicitait *in fine* Alexandra Swenden, *deus ex machina* de la production de GELINAZ! Précisons, par amour de la vérité, qu'il aura juste fallu rappeler, plutôt trois fois qu'une, les consignes et les enjeux. Le but du Shuffle n'étant pas d'aller voir chez l'autre s'il y était mais de se caler dans ses habits. Découvrir en plus de sa cuisine (qu'il s'agissait de réinterpréter), ses

techniques, ses produits, ses modes d'expression et d'organisation, en salle et aux fourneaux. Rimbaud écrivait : « Je est un autre ». Devenir quelqu'un d'autre et assumer aussi ses responsabilités : « Tu rappelleras bien à Davide Scabin qu'il faut qu'il donne à manger à mon chat une fois par jour », confiait Danny Bowien. Et Jock Zonfrillo, l'astre ascendant de la cuisine australienne, prévenait Mehmet Gurs, tout juste arrivé d'Istanbul : « *Mi casa es tu casa*. En plus du frigo, tu as tout à ta disposition : la machine Nespresso, des livres à volonté et même le laboratoire, au rez-de-chaussée de mon loft. Je te demande une seule chose : arrose mes plantes chaque matin, ok ? »

Certains esprits chagrins ergoteront sur la présupposée futilité du Grand GELINAZ! Shuffle, à leurs yeux juste une autre manifestation dans l'air du temps. Participant peut-être de ce désir de mettre, temporairement, les voiles ailleurs. Comme les frères Roca et « El Sommi » (« Le Rêve »), opéra multisensoriel en « douze plats, un banquet et douze actes », objet d'une tournée mondiale. Ou René Redzepi qui, près l'exploit du pop up de l'hiver 2015 au Mandarin Hotel de Tokyo, s'apprête à fermer cet hiver à Copenhague pour s'offrir à Sydney un Noma 2.0 en full immersion dans la culture aborigène. Mais derrière la bougeotte des participants au Shuffle, jeunes pousses et poids lourds confondus, un autre aspect, moins évident, était la mèche de la véritable révolution. « On est souvent sollicités pour participer à des congrès, des festivals. On s'y rend en général avec un assistant, mais les autres membres du staff restent en cuisine. Cette fois, c'est l'inverse : une fois le patron parti, c'est la brigade aux fourneaux qui demeure, seule, maître

des lieux pour accueillir le *guest chef* et partager, échanger, expérimenter en autogestion avec lui. Un détournement capital du fonctionnement normal du restaurant. Inimaginable, il y a encore des années », expliquait Redzepi le 9 juillet, à Bangkok, à une foule de reporters déchaînés dès que la présence du Danois dans la capitale thaïlandaise s'était ébruitée. Depuis l'autre bout de la planète, Pat Nourse, grand reporter chez Gourmet Traveller, renchérisait : « Il y a un côté un peu partouze de grands cuisiniers pris en flagrant délit d'échangisme de restaurants. Mais, derrière le glamour, le Grand GELINAZ! Shuffle enterre des formes de communication obsolètes. Et rend le modèle télévisuel des festivals culinaires tels qu'on les connaît depuis vingt ans totalement ringard. »

Le Shuffle n'était pas à la portée de tous, pour y jouer il fallait... jouer le jeu. Accepter de « vivre ma vie ». S'ouvrir aux autres, déballer son sac de connaissances, mettre à l'épreuve ses acquis. De pair à pair – ou presque. « Chaque restaurant est porteur d'un bagage humain unique. Le nombre d'étoiles compte peu ou pas. Nous en avons trois, Yannick et moi. Mais entre mes Calandre à Padoue et son Pavillon Ledoyen, même si on partage certaines bases classiques, les produits, les techniques sont différents. Il a fallu étudier le staff, les unités de production, la carte et les extractions, qui sont à la base du travail actuel de Yannick, avant d'imaginer mon menu en fusion de nos deux personnalités », disait Massimiliano Alajmo tandis que, à quelques encablures de là, dans un autre palace, le Plaza Athénée, Romain Meder cherchait un terrain d'entente avec David Thompson : « On lui a fait goûter tous les plats à

prédominance végétale du Plaza, puis visiter le potager de Versailles, notre réservoir. Il fallait trouver ensemble un équilibre entre les épices thaïes qu'il dispense en maître absolu et les papilles françaises, dans un palace comme le nôtre, qui, de surcroît, ne transige pas sur l'élégance du dressage. Il aurait été déplacé de servir chez nous ses plats en version *family meal*, à partager. Notre clientèle n'aurait pas compris. » *Realpolitik*, certes, mais aussi une manière de se mettre dans la peau de l'autre. « Mais quand le staff de Romain me demande : Chef, combien de grammes de caviar osciètre doit-on mettre dans le "Maquereau mariné à la citronnelle", je réponds quoi ? Chez moi, à Bangkok, on fait tout au pif. Si je demandais à mes cuisiniers thaïes de peser les ingrédients... ils me rigoleraient au nez », s'esclaffait David Thompson, ravi de mettre la pagaille.

Mais le scandale n'est pas toujours là où on l'attend. Garçonne chez les *bad boys*, en arrivant au Châteaubriand, Dominique Crenn a tout de suite mis les pieds dans le plat. « Je vais proposer un menu vegan, sans viande, ni poisson. Aux USA, l'option 100 % légumes est rentrée dans les mœurs. Même dans un restaurant deux étoiles comme le mien », tranche la Franco-Californienne de l'Atelier Crenn, phare de la nouvelle scène de San Francisco, sous le regard intrigué d'Olivier Joyard des *Inrockuptibles*. Bien sûr, dans l'intendance, voix discordante dans un chœur d'ovations, quelqu'un se permit de rouspéter. Laissant le soin à Laurent Cabut, pilier du Château, de tirer ses conclusions : « Depuis toujours la cuisine d'Inaki est très axée sur le végétal, le légume n'étant jamais que garniture chez nous. Mais on n'avait jamais osé un menu entièrement végétal. Une première... »



À CHAQUE RESTAURANT, UNE RENCONTRE HUMAINE HORS DU COMMUN. ET DES RÉACTIONS INATTENDUES.

Alors Français, encore un effort pour être révolutionnaires? Quitte à s'improviser en psychanalyste sauvage comme Rodolfo Guzman. «Je connaissais peu Bertrand Grébaut. Je l'avais croisé à Ghent en 2013 lors de ma première performance avec GELINAZ! et ne l'ai véritablement revu que l'année dernière à New-York quand, avec GELINAZ!, on a mis sens dessus dessous WD-50, le restaurant de Wylie Dufresne», explique le chef chilien. «À Paris, j'ai mangé chez Septime et, le soir de mon arrivée, dîné avec Bertrand chez Clamato, son bistrot marin, avant qu'il ne parte à son tour le lendemain matin. J'adore la fraîcheur de sa cuisine, mais je voulais explorer les zones d'ombre, là où Bertrand ne veut pas aller. D'où ce menu intitulé "Good Bertrand versus Bad Bertrand" – les plats Bad Bertrand flanqués d'un astérisque pour les démarquer», raconte *a posteriori* Guzman. Comme si Grébaut était l'otage des pulsions contradictoires du Dr Jekyll habité par la sauvagerie de Hyde. Entre relecture des classiques maison (le tartare de veau aux huîtres) et un Chupe, soupe latino-américaine

revue en tartine croustillante de pain imbibée de lait avec champignons et épinards marins très acidulo-iodée («Un plat imaginé comme si Bertrand s'était déjà rendu au Chili») il a même ressorti des oublies la bien bonne presse à canard. «On se l'est fait prêter par une société de traiteur», raconte Théo Pourriat, l'associé de Grébaut. «Car on ne l'avait jamais vue chez Septime.» Ni d'ailleurs un «canard» aussi cinglant avec son sang en mix de vinaigre et de jus citrique.

À chaque restaurant, une rencontre humaine hors du commun. Et des réactions inattendues. D'autant que l'identité du *guest chef* étant gardée secrète, le public ne la découvrirait qu'en début de dîner. Journaliste globe-trotteuse pour Folha de Sao Paulo, Alexandra Forbes a passé quatre jours *backstage* chez D.O.M., le restaurant d'Alex Atala, avec Yannick Alléno, l'accompagnant en long et en large à la découverte de l'âme de la cuisine brésilienne. Les tickets pour la soirée ayant été vendus à l'aveugle sur Internet, les suppositions sur l'identité du chef invité allaient bon train.

«Tout le monde espérait décrocher Redzepi, Magnus Nilsson, Bottura & Co», explique Forbes, amusée par la tournure des choses. «Alors, quand on découvrit que Yannick était l'élu aux fourneaux, il y eut comme un frémissement d'appréhension. La cuisine française, avec son traditionalisme rigide qui peut passer pour une forme d'arrogance, n'a en général pas bonne presse à l'étranger. Mais Yannick s'est décarcassé, a fait un travail exceptionnel, étudiant à fond les produits brésiliens, ainsi que la cuisine d'Atala pour la nourrir de son bagage culturel de grand cuisinier français. Il a initié toute la brigade à ses techniques d'extraction. J'ai été étonnée par son ouverture d'esprit et la pertinence de ses créations chez D.O.M. À présent, je ne rêve que d'aller, à la première occasion, découvrir sa cuisine à Paris et à Courchevel. On aurait difficilement pu trouver meilleur candidat pour moderniser l'image du *made in France* culinaire à l'étranger.» Une seule attente désormais pour tous les amateurs de sensations fortes culinaires: monter à bord du Grand GELINAZ! Shuffle – Le Retour... En 2016. ●

PUB