



CHEFS DE GAND

Par *Virginie Félix*

« Allez, viens faire les petits pois ! » Ça m'apprendra à traîner avec mon bloc-notes au milieu des fourneaux. Sans tablier, et avec mon expérience de cuisinière des dimanches et fêtes, me voilà les mains dans les cosses. En train d'égrener des perles vertes pour Inaki Aizpitarte, chef parisien du Chateaubriand. En face de moi, un barbu en jean et baskets décolle avec une patience de philatéliste des galettes fines comme des hosties sur du papier cuisson. C'est René Redzepi, chef du Noma, table phare de Copenhague. A ma droite, Daniel Patterson, figure de la cuisine californienne, débite des microcubes de carotte. Autour du plan de travail, ça parle anglais, français, espagnol. Il y a aussi, à deux pas, penchés sur leurs casseroles, le Péruvien Virgilio Martínez, l'Australien Ben Shewry...

Que font ces vingt-trois chefs venus du monde entier sous les plafonds sans âme d'un centre des congrès de Gand ? Ils fomentent une drôle d'histoire belge, une performance aussi inédite que barrée, à l'invitation d'Andrea Petrini, journaliste et organisateur d'événements culinaires. Ce happening, qui prend des airs de G23 officieux de la gastronomie d'avant-garde, se nomme Gelinaz. Comme la poule géline et le collectif rock Gorillaz. Une amicale de chefs, éclore en 2007 avec l'envie de s'amuser autant que d'exploser les codes de la cuisine et les frontières qui la séparent de l'art.

A Gand, cet après-midi d'été, les « 23 » préparent « *bien plus qu'un dîner* ». Comme des DJ, ils vont remixer, chacun à sa sauce, un plat créé en 1861 par le Belge Philippe Edouard Cauderlier : une timbale de volaille en gelée. A 19 heures, alors qu'Inaki transfuse dans des flûtes son kir royal au poulet, débutent ces variations Goldberg du comestible. Un ballet frénétique de vingt-trois plats servis à soixante-dix convives endurents qui ont, pour certains, acheté leur place aux enchères sur eBay et peuvent la céder à un ou deux amis pendant les huit heures que dure la performance. Vidéos de volailles en batterie ou de danseuses de butô, l'expérience déborde les contours de l'assiette. Elle prend des tonalités kitsch – comme cet autel où l'on dépose des offrandes à Cauderlier –, ou heavy metal, au gré de la bande-son choisie par chaque chef pour résonner (parfois très très fort !) avec son plat. A 3 heures du matin, le marathon se termine dans le sang, celui d'un poulet mélangé avec du chocolat, en guise de dessert. Tandis que les Gelinaz, nourris au grain de folie, annoncent qu'ils remettront le couvert à Lima le 9 septembre ●