

JOUR DE FOOD

La flamme gastronomique

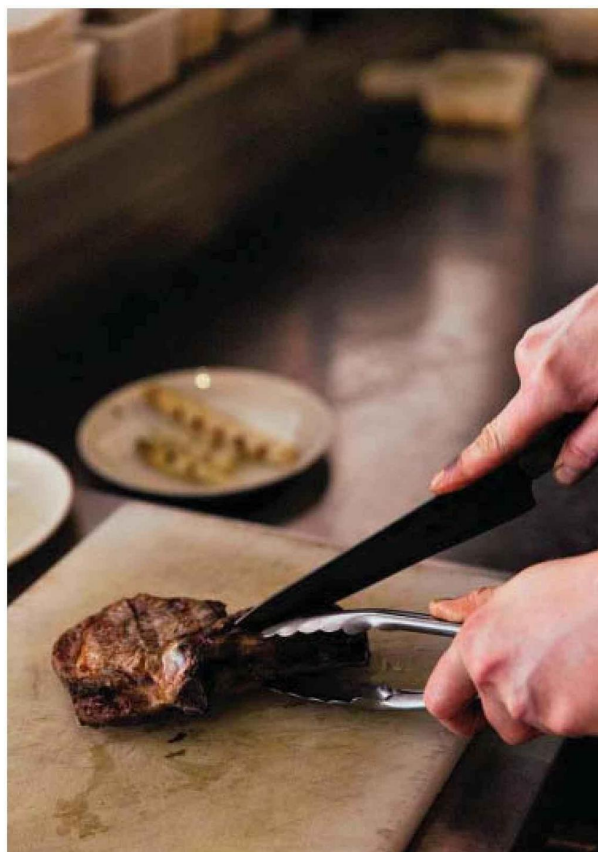
Mercredi, la flamme olympique a débarqué à Marseille. En attendant les Jeux, elle embrase tout le territoire. En cuisine aussi, la flamme tient une forme olympique !

PAR CHARLES PATIN O'COOHOON. PHOTOS AMÉLIE CANON/L'ÉQUIPE

C'est le grand retour de la flamme. Des braseros à la cheminée, en passant par les fours à charbon et les barbecues japonais, le feu se faufile au restaurant. Il y a plus d'un million d'années que l'homme l'utilise. D'abord, de façon naturelle comme fruit de la foudre, avant de frotter des silex pour se chauffer et faire cuire sa popote.

Cette maîtrise du feu, il y a 750 000 ans, a globalement changé la face du monde. Dans la cuisine médiévale, la cheminée et le tourne-broche ont joué un rôle primordial. Il y eut la flamme des années 1980 et l'avènement des Autogrill. Et puis, l'art du « braisenville » a envahi la ville.

Parmi tous les chefs pyromanes, le grand maître du feu s'appelle Francis Mallmann. Originaire de Patagonie et proche de Diego Maradona, ce cuisinier argentin est devenu le Messi de l'asado, le fameux barbecue sud-américain. Après avoir enflammé la planète gastronomique, il met désormais le feu un peu partout dans le monde et notamment en France où il cuisine cette saison au *Château La Coste* en Provence des empanadas de bœuf Mendoza au feu de bois ou des maous-ses entrecôtes de bœuf avec sauce chimichurri.



Chez « Ardent », à Paris, le chef Charley Brevart aime passer à la flamme du grill des côtes de veau du Châteauneuf pour les servir accompagnées d'asperges, d'olives noires et de pistaches.



Si vous voulez aller au charbon, filez chez *Ardent* (Paris IX^e). Dans le genre, la table brûlante d'Arthur Lecomte et Charles Nikitits assure le chaud. Dans un cadre dédié aux cuissons brutes avec cuisine ouverte, le chef Charley Breuvert fait des étincelles. Sur le bûcher ? Des côtes de veau du Châteauneuf (Pas-de-Calais), du cochon de l'Aveyron, du homard, du bar de ligne mais également des légumes comme du chou Pak Choi délicatement caressé par les flammes. Et cette combustion a tout du petit tour de magie. On l'appelle la réaction de Maillard. Elle est responsable du brunissement de l'aliment au moment de sa cuisson. Entre 90 et 180 °C, de nouvelles molécules aux arômes plus puissants se forment à partir d'acides aminés et de sucre. Elles donnent à l'aliment grillé une saveur plus profonde. Mais il y a d'autres manières de raviver la flamme. Les salles de restaurants se transforment en petites scènes de théâtre où se produisent de véritables spectacles pyrotechniques. Prenez la crêpe Suzette ou le steak au poivre, son flambage sur guéridon a tout du spectacle pyrotechnique. Non contents de maîtriser la flamme, les cuisiniers peuvent aussi en être les porteurs. Habitué des courses de fond (il a bouclé le marathon en 3 h 30'), le chef d'origine colombienne Juan Arbelaez, à la tête d'une flambée de restaurants à Paris, portera fièrement le flambeau le 20 mai prochain à Bayonne sur 200 mètres. D'autres toques se frotteront également à la flamme. Les chefs triplement étoilés Anne-Sophie Pic (*Mai-*



son Pic, à Valence) et Alexandre Mazzia (*AM*, à Marseille), Jacques Chibois (*La Bastide Saint-Antoine*, à Grasse) ou Pierre Sang Boyer (Paris) feront partie des 10 000 porteurs à traverser plus de quatre cents villes et cinq territoires ultra-marins, pour arriver à Paris le 26 juillet et boucler un incandescent tour de France en quatre-vingts jours. ●

CARNET DE CROÛTE

« *Ardent* », 40, rue Richer, Paris IX^e, 01-47-70-35-12.

Menu déjeuner : 25 €. Carte : 50 à 60 €.

« *Château La Coste* », 2750, route de la Cride, Le Puy-Sainte-Réparate (Bouche du Rhône). 04-42-61-89-98. Cart : 100 à 150 €.