

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

ANDONI LUIS ADURIZ, CUISINE EN TROMPE-L'ŒIL

Par [Elvire von Bardeleben Envoyée spéciale à Saint-Sébastien](#) — 7 août 2015 à 18:06 (mis à jour à 18:06)

On a souvent tendance à résumer la cuisine moléculaire catalane, mais c'est sans doute de tables renversantes. Promenade en les expérimentations de son chef.

Le chef Andoni Luis Aduriz, 43 ans. Photo



gastronomie espagnole à la cuisine doute le Pays basque qui concentre le plus trois étapes. Ce week-end, le Mugaritz et

Alex Iturralde

Un os étincelant arrive à table, c'est un dessert. Le serveur annonce : «*Cacao, jambon.*» Le bel os en sucre d'une quinzaine de centimètres de long n'est qu'un support sur lequel trône en effet un petit monticule de consistance pâteuse et de couleur brune. En l'absence de couverts, il faut s'y attaquer avec les doigts et la langue. C'est légèrement amer (le cacao), salé (le jambon ibérique), déroutant et extrêmement bon. De quel os est-ce la réplique ? «*Une patte d'un porc ibérique*», sourit le serveur. Evidemment.

Manger au Mugaritz (deux étoiles Michelin, sixième au classement du 50 Best) exige d'être vigilant pour ne rien perdre de la subtilité des plats - il en sera servi une vingtaine au cours du menu unique. Chacun est pensé dans les moindres détails. On comprend mieux pourquoi Ferran Adrià, saint patron de la cuisine moléculaire et sans doute le cuisinier qui a le plus intellectualisé la nourriture, affirme que le chef du Mugaritz est un des meilleurs cuisiniers au monde.

La cuisine d'Andoni Luis Aduriz, 43 ans, se distingue parce qu'elle est le fruit d'une réflexion, mais n'obéit à aucun concept. Le Basque l'aborde sous plusieurs angles, notamment scientifique et psychologique, sans renoncer au plaisir gustatif. Ancien cancre, envoyé en école de cuisine à 14 ans, il fréquente aujourd'hui les universités. Auteur de plusieurs livres d'obédience sociologique et philosophique sur l'alimentation, il donne des conférences à Harvard ou au MIT («*A 17 ans, je n'aurais jamais imaginé aller dans ces facs*», confesse-t-il), participe à un groupe de recherche avec des généticiens en Suisse et en Allemagne. Il mène en ce moment une étude très sérieuse sur les bonbons (1), dont il estime qu'ils symbolisent dans chaque pays la culture alimentaire locale (démensurément gros aux Etats-Unis, sophistiqués mais limités à une palette de goûts traditionnels au Japon...). Il travaille souvent en compagnie de neuroscientifiques, avec qui il a notamment analysé les commentaires que les clients laissent après leur repas au Mugaritz. «*On s'est rendu compte que le goût n'était pas l'élément le plus marquant, loin de là. Ce qui prime, c'est l'expérience.*»

Pédagogique, Andoni Luis Aduriz a tenu compte de cette découverte, et tout est fait pour que le repas au Mugaritz laisse une impression particulière : on s'y sent gâté mais pas guindé. Les serveurs sont formés par des chorégraphes pour qu'ils aient «*confiance en leur corps*». «*Un mauvais geste peut tout gâcher, comme un excellent vin dont on remplit un verre à ras bord*», raconte Andoni Luis Aduriz qui évoque une sommelière dont il aimait la façon - inconsciente - de porter les bouteilles comme des nouveaux-nés entre ses bras.

La salle du Mugaritz, avec une baie vitrée mais assez basse de plafond, n'intimide pas quand on prend place à une des grandes tables nappées de blanc. Plof !, on la salit dès le premier mets, un biscuit croustillant de crête de coq fourré de crème de langoustine rouge vif. *«C'est normal»*, rassure un serveur en couvrant la tache sanguinolente avec une serviette immaculée. Cela fait partie du jeu, comme de manger certains plats sans couverts, si le chef décide que la texture mérite d'être touchée.

Les goûts francs (blette, sardine, betterave...) et les textures étranges (beaucoup, à base de pâte de riz, ont la même consistance molle et élastique que des pâtisseries japonaises) déroutent. Contrairement à la plupart des restaurants étoilés, le chef cherche moins à flatter le palais qu'à s'attaquer à nos habitudes. *«On peut trouver du plaisir dans la nouveauté, mais il faut se forcer»*, analyse Andoni Luis Aduriz, qui apporte une explication scientifique : *«Du temps des Homo sapiens et jusqu'à il y a quelques centaines d'années, manger était dangereux, et le cerveau a enregistré cette information, car sa fonction première est de nous protéger.»* Il estime aussi que le goût est une *«conception culturelle»* : *«La plupart des Basques aiment l'anguille, le menton de merlu (kokotxa), le calamar. Des produits potentiellement immondes pour un Russe ou un Américain.»*

Aussi, Andoni Luis Aduriz cherche et trouve les moyens d'aller contre le naturel en donnant aux plats des apparences trompeuses. Parfois, il s'agit simplement de surprendre : ce qui ressemble à un oursin blanc est en fait un ceviche de homard roulé dans des graines de sauge germées qui reproduisent très bien les piquants. Les plats peuvent aussi avoir une vocation pédagogique : pour faire goûter du boudin à ceux que le sang écœure, le chef lui a donné l'apparence d'un beau macaron couleur chocolat.

Certains mets, les plus mémorables, testent les limites du mangeur. Ces trois pierres gris clair, belles comme la roche lunaire, disposée dans un petit bol, sont-elles vraiment comestibles ? *«On exige beaucoup de vous quand vous venez ici»*, confirme le Basque. Il s'agit de pommes de terre roulées dans l'argile. Mais les quelques secondes qui précèdent la reconnaissance par le goût, lorsqu'on se demande si on ne va pas laisser une dent dans ces cailloux, donnent tout leur sens au propos d'Andoni Luis Aduriz : l'expérience prime.

Cran. Cette inventivité a un coût. Le restaurant ferme quatre mois par an pour que l'équipe de 25 cuisiniers puisse se consacrer à l'élaboration de nouvelles recettes. *«On mange, réfléchit et travaille pour que vous n'ayez pas à le faire, explique le chef. Tous les pays que l'on visite, les livres que l'on lit, les cuisines que l'on goûte, on vous les donne. On n'est pas meilleur que les autres, mais tout est fait ici avec sincérité.»*

Andoni Luis Aduriz s'est pris de passion pour le métier de cuisinier quand il a découvert *«des chefs qui projetaient des idées dans leur cuisine, qui inventaient un langage»*. Il cite Alain Ducasse et Pierre Gagnaire, mais aussi Ferran Adrià, chez qui il est resté deux ans, avant de devenir sous-chef chez Martin Berasategui (*à lire le week-end prochain*). Ce dernier l'a aidé à ouvrir en 1998 le Mugaritz, dont les débuts furent laborieux.

Andoni Luis Aduriz n'a alors que 27 ans et le restaurant, au sommet d'une colline à une quinzaine de kilomètres de Saint-Sébastien, est perdu au milieu de nulle part. Il a déjà en tête de proposer une cuisine différente, potentiellement clivante. Il fallait du cran pour se lancer dans un tel projet. Mais c'est sans doute cette audace, associée à l'inventivité, qui explique le succès de la cuisine espagnole depuis quelques décennies. *«En France, il y a beaucoup de très grands cuisiniers qui sont inaccessibles. Un jeune qui débute sait qu'il ne deviendra sans doute pas Alain Ducasse avec ses 25 étoiles. Il préfère regarder des cuisiniers comme Massimo Bottura ou Alex Atala, à qui il peut s'identifier.»* Andoni Luis Aduriz cite un Italien et un Brésilien, mais il est lui-même l'archétype de cette réussite inespérée, de l'adolescent paumé révélé par la cuisine qu'il marque de son empreinte novatrice. Cette année, il a reçu 1 100 demandes de stage au restaurant.

A quoi tient la forme éblouissante de la cuisine ibérique ? Andoni évoque l'explosion culturelle après la fin de la dictature, qui a préparé un terrain favorable à l'arrivée de la nouvelle cuisine basque en 1976, puis l'électrochoc

Ferran Adrià dix ans plus tard. *«En Espagne, depuis quelques décennies, le savoir n'est pas transmis de manière verticale, des plus anciens aux plus jeunes. Entre Juan Mari Arzak (73 ans), Ferran Adrià (53 ans) et quelqu'un comme moi, il y a une relation d'échange symétrique»*, explique Aduriz sans orgueil. Il ajoute : *«Je n'ai aucune certitude, que des doutes. Ça me rend plus libre.»* Le cuisinier philosophe est un cartésien qui s'ignore.

(1) www.thecandyproject.com

[Mugaritz](#), Aldura Aldea, 20, 20100 Errenteria, Guipúzcoa, Espagne. Menu unique à 185 €. Rens. : +34 943 52 24 55.

[Elvire von Bardeleben Envoyée spéciale à Saint-Sébastien](#)