
Paul Bocuse aimait la poésie et savait en parler

Nous publions aujourd'hui une interview exclusive que Paul Bocuse nous avait accordée au mois de novembre 2015. Le célèbre cuisinier répondait alors aux questions de Laure Equy. Les événements terroristes du 13 novembre 2015 en France ont bouleversé la parution de cet article. A l'occasion du décès de cet homme exceptionnel, nous vous en donnons lecture. Nous connaissons le meneur d'hommes, le fin dégustateur et le critique intransigeant mais l'homme sensible et épris de poésie nous était inconnu. Laure Equy a levé le voile...



Laure Equy : Monsieur Paul Bocuse, on dit que la gastronomie est un art. Vous considérez-vous comme un grand artiste ?

Paul Bocuse : Sur certains menus, je vois parfois des cartes signées « artiste culinaire ». Je ne peux m'empêcher de sourire. Il n'y a pas d'artistes culinaires, il n'y a que des artisans. Tout comme certains poètes qui sont non des auteurs mais des artisans de la langue. Je trouve ce terme plus noble et plus juste. Il y a chez un poète l'idée que les mots fabriquent quelque chose tout en donnant à voir l'immensité du réel qui nous entoure. Certains poètes me donnent ainsi un plaisir infini parce qu'à travers leurs poèmes je retrouve la vraie saveur des mots. Et c'est

un peu la même chose en cuisine : on se met à manger un carré d'agneau piqué aux clous de girofle dont on croyait tout connaître et dès le premier coup de fourchette, c'est l'apothéose, vos papilles se mettent à danser la macaréna. Pourquoi ? Parce que votre carré d'agneau sort tout droit des fourneaux de Michel Troisgros ! Là est le vrai travail de l'artisan.

L. E. : Vous aimez donc la poésie, Monsieur Bocuse. Voilà une chose que nous ignorions. Vous parlez de plaisir poétique : pourriez-vous nous donner le nom d'un poète que vous aimez ?

P. B : Verlaine est un de ces artisans de la langue que j'ai eu plaisir à lire. Moi qui n'aime pas trop la littérature surtout quand elle prend ses grands airs (*rire*), j'ai tout de même lu *Romances sans paroles*. On a dit que cet homme-là aimait « la musique avant toute chose », je crois qu'on s'est trompé. Oh ! bien sûr, il y a bien quelques rengaines, quelques ariettes ou quelques chansons populaires dans ces *romances* mais ces petits « refrains niais » comme disait Rimbaud sont l'arbre qui cache la forêt... je veux parler de la forêt noire, celle qu'on prépare avec des copeaux de chocolat, des cerises confites et de la crème fraîche.

L. E. : Alors selon vous la poésie est un mets qui se déguste ?

P. B. : Oui. Sans l'ombre d'un doute. Les vers de ce recueil de Paul Verlaine renferment en vérité des bouquets ardents, des fumets capiteux, des parfums fruités et des arômes subtils. Je ne les ai pas lus, non. Comme vous dites, je les ai dégustés comme autant de petites trouvailles culinaires qui ont ravi mon palais. Les vers de Verlaine, voyez-vous, ont le craquant de la noisette, l'amertume du goya d'Okinawa (que j'ai eu la chance de goûter au Japon) et le fondant d'une génoise au Grand Marnier. Ils se lisent autant qu'ils se mangent.

L. E. : Pourtant, si mes souvenirs sont bons, ce recueil de poèmes paru en 1874 juste après la Commune n'est pas fait, pardonnez-moi le jeu de mots, pour « égayer les papilles » ?

P. B. : C'est vrai. Le décor est plutôt sombre et les tables sont un peu bancales (*rire*) ! A cette époque, Paul Verlaine, fervent partisan de la Commune, se sent poursuivi et lorsque paraissent les premiers exemplaires de ses *Romances sans paroles*, n'oublions pas qu'il est en prison, accusé par Rimbaud de l'avoir blessé au bras d'un coup de revolver. Il paie le prix de sa passion dévorante et tumultueuse pour le jeune homme. Ce « compagnon d'enfer », comme Verlaine l'appelait, a l'onctuosité d'un sorbet au miel, le craquant de la gaufrette mais l'âpreté d'un vin trop jeune. Et Verlaine navigue entre deux eaux comme l'omble chevalier dans un torrent capricieux : il en pince pour Rimbaud mais regrette sa tendre Mathilde. Verlaine la supplie de venir le rejoindre et les deux époux se retrouvent dans une chambre d'hôtel à Bruxelles. Et Paul oublie Arthur car cette nuit-là, dans les bras de sa femme, il retrouve le fondant d'une crème chocolat griotte et l'onctuosité d'un velouté aux asperges. Malheureusement, le lendemain est un peu plâtreux. Il décide de quitter Mathilde et finalement de rejoindre Rimbaud. Entre la rilette d'oie et le pâté en croûte : Verlaine a choisi (*rire*) ! Et ces turpitudes donnent ce magnifique recueil où tout semble chavirer, trembloter dans une onde impure. Tout se noie ou fait naufrage et les chevaux du champ de foire de Saint-Gilles n'ont pas fini de tourner en rond. Mais ce n'est pas cela qui m'importe. Ce qui m'importe, ce sont ces vers que j'ai parcourus avec délectation. Chaque poème est un régal pour les papilles, une fête gustative et jubilatoire !

L. E. : Vous me surprenez, Monsieur Bocuse, qui aurait pu imaginer que vous étiez si épris de poésie ! Vous avez l'art d'en parler !

P. B. : Oh ! Je ne prétends pas avoir lu beaucoup de poèmes vous savez mais ceux de Verlaine me font du bien. Il fut certes un poète malaimé et injustement ignoré lorsque paraissent les *Romances sans paroles*. Pourtant il a une qualité que d'autres n'ont pas à l'époque (sauf Rimbaud peut-être), c'est sa modernité. Verlaine disloque le vers jusqu'à ce qu'il soit l'exacte traduction de ce qui est. En cuisine, j'ai ce même désir, je cherche les ingrédients qui s'accordent le mieux avec la viande ou le poisson que j'ai choisi parce que je m'entête à vouloir surprendre.

L. E. : Vous écrivez vous-même ?

P. B. : Non, je vous rassure. Mais certains vers me donnent l'idée d'un mariage, d'une association de saveurs. Cela peut vous paraître surprenant mais quand je lis *Romances sans paroles*, il me vient en bouche des notes sucrées ou salées, parfois piquantes ou amères. C'est la magie de ce texte ! Et je le dis souvent à mes petits commis en cuisine, je ne suis pas difficile pourvu qu'on me donne le meilleur. Et Verlaine nous a servi le meilleur.

L. E. : Et pourtant ces poèmes retracent des semaines de vagabondages dans des régions où la gastronomie ne vous est pas très familière. On est tout de même assez loin de Lyon...

P. B. : Vous avez raison. Nous voyageons au gré de plusieurs escales : l'une en Belgique et l'autre à Londres. Ainsi, nous découvrons Walcourt, Charleroi, Bruxelles et ensuite Londres. Toutes ces villes sont autant de petits tableaux impressionnistes qui se superposent. C'est un peu comme si dans un menu, on vous servait un plum pudding après les carbonnades flamandes (*rire*) ! Eh bien, j'ai goûté, c'est passé sans la moindre aigreur d'estomac. Un miracle ! Et ce miracle, on le doit à la poésie de monsieur Verlaine !

L. E. : Est-ce que vous pourriez nous faire partager ce plaisir ? Quelles impressions ou plutôt quelles « sensations » avez-vous éprouvées en lisant ces poèmes ?

P. B. : Bien volontiers. Commençons par le début : *Les ariettes oubliées*. C'est un peu une mise en bouche. Verlaine nous dit : « cela gazouille et susurre » parmi « tous les frissons des bois ». Quelle formule magique pour ouvrir l'appétit ! J'entrevois immédiatement à la lecture de ces quelques vers un mille-feuille de Gavotte aux pommes et boudin noir ou une verrine de crevettes au piment d'Espelette sur un lit de petits pois. En Belgique, les « briques » et les « tuiles » ont le craquant d'un biscuit caramélisé. Les « houblons » et les « vignes » ont la saveur d'une soupe aux truffes noires et la finesse d'un granité des vigneron. A Charleroi, les « sites brutaux » et les « cris des métaux » ont le piquant d'un cœur de filet de saumon Sashimi à la moutarde Wasabi. A Malines, les « frênes », les « trèfle, luzerne et blancs gazons » ont l'amertume d'une ribambelle de salades servie avec une mousse de guimauve blanche à la vanille. Dans *Bird in the night*, la « robe d'été blanche et jaune avec des fleurs de rideaux » portée sans doute par Mathilde m'évoque le parfum d'une île flottante au citron confit. Et *Green* avec « sa rosée » du matin qui vient « glacer » le front de cet enfant béni des Muses apporte la suavité d'un sorbet à la rose avec son cortège de petites mignardises.

L. E. : Je crois que vous devriez composer un menu en hommage à Paul Verlaine, Monsieur Bocuse ! Y avez-vous pensé ?

P. B. : Sérieusement, non. Et vous savez pourquoi ? Parce que des clients insatisfaits ou trop épris de littérature me demanderaient d'en composer un pour leur poète fétiche et il faudrait alors que je me farcisse (*rire*) tout Char, tout Hugo et pourquoi pas ? Saint-John Perse ! Non, c'est au-dessus de mes forces. Que cela reste entre nous !

L. E. : Une dernière question, Monsieur Bocuse, que pensez-vous de ces vers célèbres qu'on lit dans *Green* : « Voici des fruits, des fleurs, des feuilles et des branches / Et puis voici mon cœur qui ne bat que pour vous ». Est-ce que cela vous ressemble ?

P. B. : Vous me faites trop d'honneur. Disons que ces vers traduisent assez bien l'esprit d'un grand chef. L'inventivité est au service des clients. Mais l'essence même de notre métier, c'est la générosité et l'envie de donner du plaisir. Il y a dans ces vers que vous citez l'idée d'un don et même d'un abandon. C'est, je crois, le secret de la réussite.

L. E. : Et en amour vous êtes aussi généreux et inventif ?

P. B. : Nous avons parlé cuisine et nous avons parlé poésie. Vous ne voudriez tout de même pas que je vous confie aussi mes petites recettes intimes ! Disons qu'une seule femme ne suffit pas à contenter mon désir de partage. Je crois que dans ce domaine je suis plus généreux qu'inventif !