

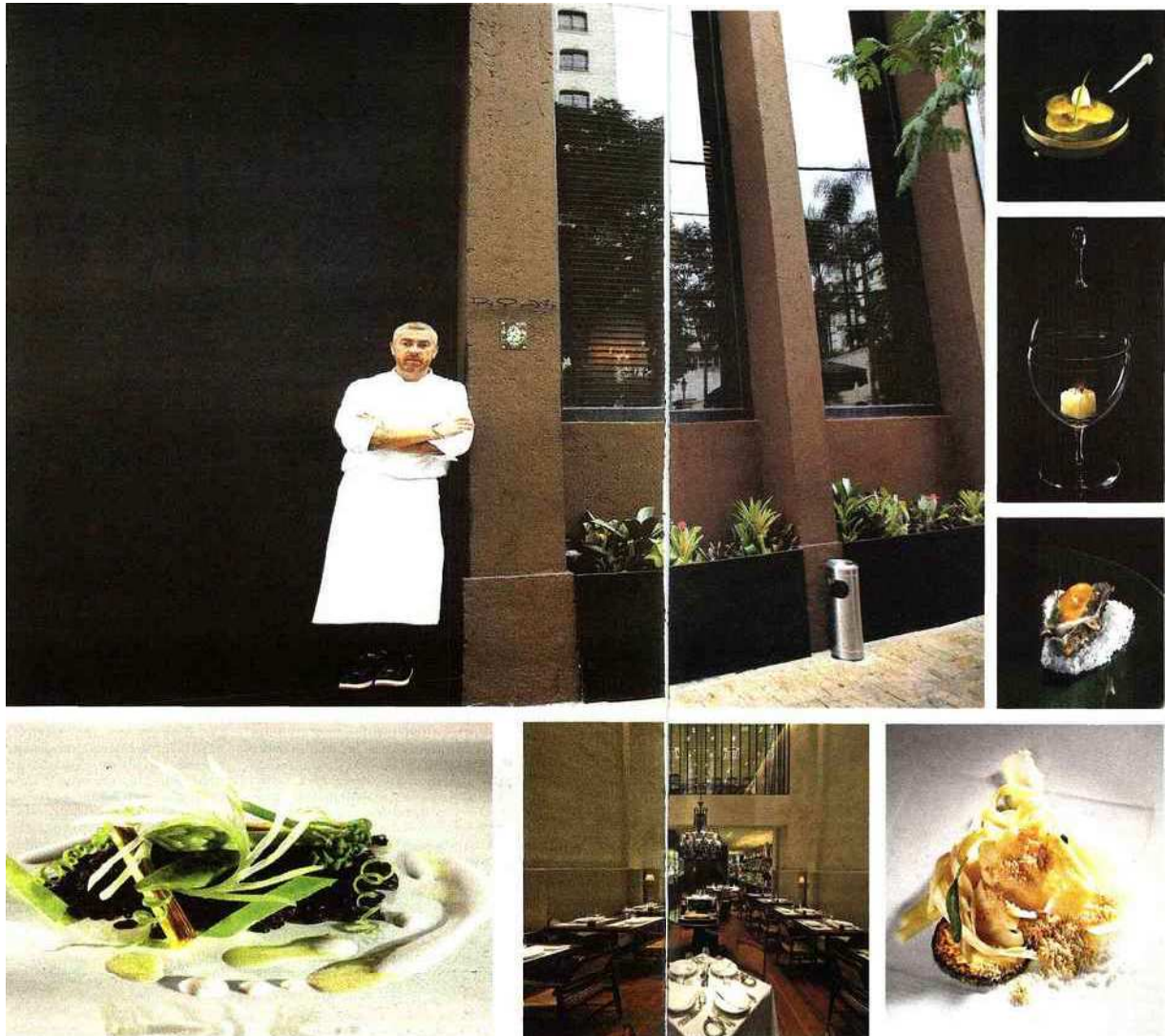
NEXT FOOD

Chasse, pêche, nature et vocation

CHEF Dans son restaurant de São Paulo, Alex Atala anoblit la cuisine brésilienne avec des produits 100% amazoniens.

Alex Atala devant DOM, en mai 2011. L'élève de Bernard Loiseau est revenu à São Paulo, en 1999 pour ouvrir son propre restaurant.

PHOTOS PAULO WHITAKER
REUTERS SERGIO COIMBRA
CASSIO VASCONCELLOS ET
NELSON ALMEIDA AFP



Par **MARWAN CHAHINE**
Envoyé spécial à São Paulo

Cliché de bouche à la dent dure : au Brésil, on boit bien mais on mange mal. La cuisine sud-américaine, brésilienne en particulier, traîne une vieille réputation, parfois injuste (parfois seulement !), d'assiette grasse, sans finesse et sans saveur. Et l'on s'épargnera les plaisanteries douteuses sur le plat national brésilien, la *feijoada*, ragoût brunâtre ou, dans un bain de haricots noirs, baignent des morceaux de cochon et de bœuf souvent trop salés.

Les mauvaises langues ont piqué sec en découvrant le classement San Pellegrino 2014 sur les cinquante meilleures tables du monde. C'est un Brésilien, Alex Atala, qui a été nommé chef de l'année, et son restaurant, DOM (Dominus opti-

Servi sur un toast d'ananas, la fourmi rouge d'Amazonie fait l'objet d'un rituel bien huilé. A la commande, le serveur, l'air solennel, demande: «Voulez-vous des formigas dans votre menu?»

mus maximus), situé à São Paulo, figure dans le top 10 pour la quatrième fois d'affilée. Les mêmes langues ont dû brûler en voyant la belle gueule du bonhomme, sa taille fine ceinturée dans le tablier blanc, ses bras tout tatoués, ses cheveux poivre et sel et sa barbe roussie comme un poulet bien rôti. A 46 ans, c'est une véritable consécration pour ce Paulista de naissance, palestinien-irlandais d'origine, ancien punk, DJ amateur et éternel fêtard, échoué à la cuisine un peu par hasard, au gre de ses voyages en Europe. Mais passé par l'école hôtelière de Namur avant de faire ses gammes chez le Belge Jean-Pierre Bruneau et le Français Bernard Loiseau, alors tous deux triples étoilés.

Au Brésil, Alex Atala anime une émission de télévision et écrit des livres. Il est devenu une personnalité publique, un ambassadeur du goût, aussi habile la cuillère à la main que devant l'appareil photo ou face aux journalistes, à qui il répond sans difficulté en français et en anglais.

CHASSE À L'ARC. Il serait injuste de réduire le travail d'Atala à son image de George Clooney des fourneaux. Certes, l'homme a un passé de publicitaire et excelle en communication mais si *la maison* a pris, c'est que la casserole n'est pas sans fond. Depuis vingt ans, cet obsessionnel poursuit avec méthode et soin un même

objectif : valoriser les produits locaux et, par là, faire découvrir le Brésil sous un œil nouveau tout en «*donnant aux habitants la conscience de leur potentiel*». Un ambitieux projet qui a déjà porté ses fruits au Pérou ou, depuis les années 80, de jeunes chefs revisitent les recettes de grand-mère pour donner à la gastronomie nationale une réputation internationale.

La démarche d'Atala est sensiblement différente. Dans son second restaurant, Dalva e Dito, fondé en 2009, lui aussi propose les grands classiques de la cuisine brésilienne modernisés. Mais en ouvrant DOM en 1999, le chef cherchait surtout à appliquer aux nombreux mais méconnus produits brésiliens un savoir faire appris en France et en Italie. Dans sa cuisine, l'ingrédient est central et trois fois par an, le chef, qui chasse au fusil et à l'arc, s'en va en expédition dans la forêt amazonienne, à la recherche de nouveaux produits : fruits, plantes, racines, fleurs, poissons... Atala entretient un rapport charnel à cette région, terre de liberté, découverte au cours d'un long périple en 1994. Au fil des ans, il a ainsi contribué à populariser la *piprioca*, racine jusque là utilisée pour les cosmétiques par les Indiens ou encore le *tucupi*, sauce à base de racine de manioc sauvage. L'an passé, Alex Atala a contribué à lancer une fondation nommée Atà («le feu», en guarani) afin d'étudier scientifiquement et de faire connaître les ingrédients venus d'Amazonie, dans un souci de «*replacer le produit dans son environnement naturel et humain*».

FOURMI ROUGE. En franchissant les immenses portes de DOM gardées par un videur, dans un des quartiers les plus huppés de São Paulo, on n'a pourtant pas l'impression de se retrouver dans un Brésil profond ; pas le même du moins. Le lieu est plus atypique qu'il n'y paraît : le mobilier branché et le public guindé contrastent avec la sommelière hipster qui prend un plaisir manifeste à goûter les vins et les serveurs qui humanisent le décorum avec leur air pataud. Sans oublier le patron sympa et souriant qui fait le tour des tables, demande leurs impressions aux convives et ne semble même pas trop s'ennuyer quand ils répondent.

Si les critiques sont nombreuses (plats pas assez préparés, cuisine trop conceptuelle, addition trop salée...), il est difficile de ne pas en prendre, au moins la première fois, plein les papilles. Le dîner tient autant de la gastronomie que de l'expérimentation gustative à travers une succession de nombreux petits mets. Une des marques de fabrique du restaurant est la fa-



meuse fourmi rouge d'Amazonie, servie sur un toast d'ananas. Ce plat folklorique a contribué à la médiatisation d'Atala, grand défenseur de la cuisine crue. Il fait l'objet d'un rituel de présentation bien huilé. A la commande, le serveur, l'air solennel, prévient le client qu'il a une question très spéciale. «*Voulez-vous des formigas dans votre menu ?*» demande-t-il. «*Des quoi ?*» se voit-il répondre. Le serveur répète et traduit en anglais, en allemand ou en français. Et, bien dans son rôle, le mangeur (qui a en réalité déjà lu plein de choses sur le resto et est donc au courant) se doit de hausser les sourcils ou de hocher la tête avant de répondre, courageux et souriant, par l'affirmative ou, sceptique, par une moue de dégoût. S'en suit potentiellement – aux deux tables voisines du moins – un débat vaguement sérieux sur le goût et les représentations, son caractère relatif, etc., etc. C'est sans doute dans cette petite comédie que réside le plus grand intérêt du mets phare car, si la bête servie sous coque est légèrement croustillante et peut rappeler avec concentration un vague parfum de citronnelle, elle ne casse pas non plus de pattes à grand monde...

LIGOTAGE. Au rang des bonnes surprises, le *peixe filhote*, gros poisson d'Amazonie à la chair blanche et tendre, qui, servi sur un lit de perles de tapioca

tièdes, donne un contraste de textures aussi intéressant que ludique. On retient aussi les délicieuses carbonara sans pâtes, faites à partir de fettuccine de *pupunha* (cœurs de palmier) au goût d'amande et parfaitement assaisonnées, ou encore l'aligot au fromage du Minas Gerais (l'un des vingt-six Etats du Brésil), dont l'enroulé impeccable entraîne l'esprit vers des rêves de ligotage gourmand. En dessert, le Brésil est un peu loin mais le sablé de noix de cajou, sur lequel trône une boule de glace au Jack Daniel's recouverte d'une épaisse sauce au chocolat, nous convainc que le cosmopolitisme a du très bon. Pour accompagner le repas, est proposée une carte de vins du monde entier, mais là n'est pas ce qui importe le plus ici.

Dans la foulée d'Alex Atala, d'autres chefs tentent de développer une nouvelle cuisine brésilienne qu'on devine déjà pleine d'avenir tant cet immense pays regorge de ressources naturelles et d'influences culturelles. Cet engagement pour la cuisine est aussi le marqueur d'un Brésil en recherche d'identités nouvelles, lassé d'être cantonné à sa savoureuse mais limitée triplette : caipi-samba-football. Et après la *derrota* de la récente Coupe du monde (la défaite 7-1 en demi-finale contre l'Allemagne), les Brésiliennes ont un argument de plus pour inciter leurs époux à suivre l'exemple d'Atala, et à affirmer leur pleine virilité en troquant les crampons pour le tablier. ◆