



BÉNÉDICT BEAUGÉ

TECHNIQUE OU PRODUIT, FAUT-IL CHOISIR ?

***questions sur une évolution récente
de la cuisine française***

1^{ère} partie

Il est des fanatiques de la peinture qui poussent le préjugé de la technique jusqu'à ne s'intéresser dans un tableau, qu'à la matière et au coup de pinceau.

André LHOTE

Depuis la deuxième moitié des années 1990, la cuisine française semble en proie au doute : ce fut d'abord les affres, réels ou supposés, de la globalisation ; puis, avec le début du

nouveau millénaire, la vague moléculaire a déferlé. Tout à coup une angoisse pointait : n'étions-nous plus que de pauvres cuistots rétrogrades, voire ringards ? Qu'avions-nous fait de la technique ? Reprenons la définition du dictionnaire, en l'occurrence le *Petit Robert* : « technique (1846) – 1/ ensemble de procédés employés pour produire une œuvre ou obtenir un résultat déterminé. 2/ ensemble de procédés méthodiques, fondés sur des procédés scientifiques, employés à la production ». En ce qui concerne la cuisine, les deux définitions peuvent s'appliquer, mais la préférence irait à la deuxième, pour l'aspect méthodique, même s'il semble difficile de parler de science à son sujet, la « méthode » de la cuisine étant plutôt fondée sur l'empirisme. Ainsi que le disent Urbain Dubois et Émile Bernard dans la préface de *La cuisine classique*¹ : « Un livre culinaire sérieux et *méthodiquement raisonné*, s'appuyant d'un côté sur les préceptes enseignés, de l'autre sur l'expérience et la pratique [...] » . Ou c'est Escoffier qui précise : « En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra *scientifique* et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à *une méthode et à une précision* qui ne laisseront rien au hasard. »²

La cuisine française et la technique

La cuisine classique

Longtemps — depuis Carême en tous cas — la cuisine française a bâti sa réputation sur sa compétence technique (et aussi, mais les praticiens n'en parlent jamais, grâce à sa construction analytique qui lui offrait un outil conceptuel lui permettant de « lire » toutes les cuisines et de les assimiler). C'est cette compétence qui s'est affinée tout au long du XIX^e siècle et a contribué à son rayonnement international. Et c'est à cause d'elle encore que la cuisine française peut continuer, malgré tout, à servir de modèle « de base » un peu partout dans le monde, ne serait-ce que dans l'organisation du travail à proprement parler et de la « brigade », même si, aujourd'hui, celles-ci auraient tendance à évoluer.

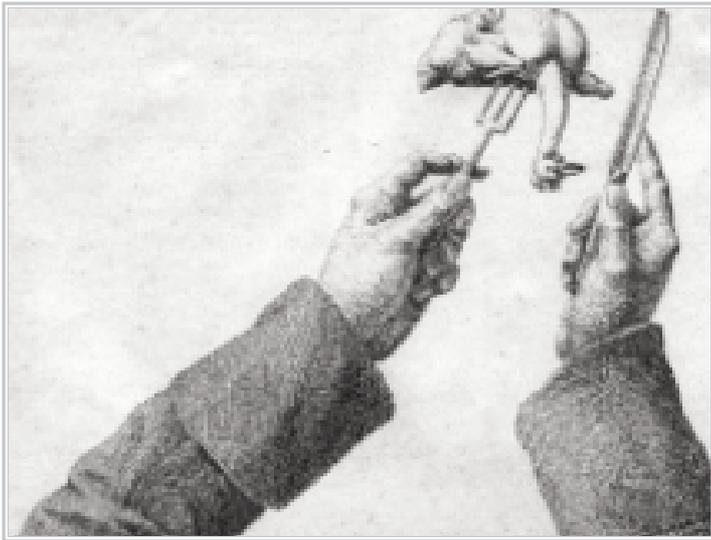
L'apogée de cette cuisine combinatoire a sans doute été celle diffusée par *Le Guide culinaire* d'Escoffier³ qui a donné le ton, ici et ailleurs, pendant longtemps, jusque dans les années 70 et même au-delà. Cette cuisine extrêmement codifiée avait su assimiler les innovations apparues tout au long de ce siècle et demi d'histoire : évolution des sources de chaleur, du charbon de terre à l'électricité en passant par le gaz, transformation des fours, apparition (timide) du froid et d'un outillage électrique. L'adoption de ces nouveaux moyens techniques ne s'était pas faite sans batailles⁴, mais à la fin du compte tout le monde s'y est mis. Ce n'est pas pour cela que la cuisine française en a été profondément métamorphosée : dans toute cette période, son aspect technique résidait davantage dans la conception du travail, sa division, son organisation que dans la transformation proprement dite des produits qui suivait toujours un peu les mêmes recettes depuis Carême.

Le catalogue des procédés restait assez limité et stable : utiliser le froid artificiel rendait la tâche plus aisée mais ne changeait pas fondamentalement le résultat final et un aspic ou un sorbet prenaient tout aussi bien sur de la neige conservée dans une glacière que sur un bloc de glace fabriqué par l'industrie. Ce n'est pas tout à fait vrai, bien sûr, mais les changements apportés de ce point de vue restaient mineurs par rapport à la permanence des procédés culinaires. La simplification même de la cuisine entre Carême et Escoffier, n'a pas affecté cette belle construction. Au contraire même, ces suppressions successives des éléments décoratifs de la cuisine ont permis de resserrer l'attention sur ce qui en constitue l'âme, *a priori* : le goût. C'est encore Escoffier qui le dit, d'ailleurs : « Nous porterons la simplicité à ses dernières limites ; mais, en même temps, nous augmenterons la valeur *savorique*⁵ et nutritive des mets »... Or le goût c'est, bien sûr, le produit. Curieusement, Curnonsky qui avait fait de cette cuisine mise en place par Escoffier sa bête noire, se réclamera lui aussi du produit. On connaît la célèbre phrase qualifiant la cuisine qu'il prône, que l'on pourrait baptiser cuisine tautologique, « quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont », et qui semblera à ceux de la génération suivante le comble de la falsifica-

tion et du masquage (mais cela ne les empêchera pas de reprendre la formule, tous autant qu'ils sont, de Gault et Millau aux frères Troisgros, à Alain Chapel ou Bocuse, lui attribuant des paternités diverses — et plus flatteuses dans leur esprit, comme celle de Fernand Point). Il est vrai, aujourd'hui, que cette cuisine, avec son beurre, sa crème et ses roux, nous paraît bien loin de ce que l'on appelle désormais « cuisine de produits ». Pourtant, elle s'est revendiquée comme telle.

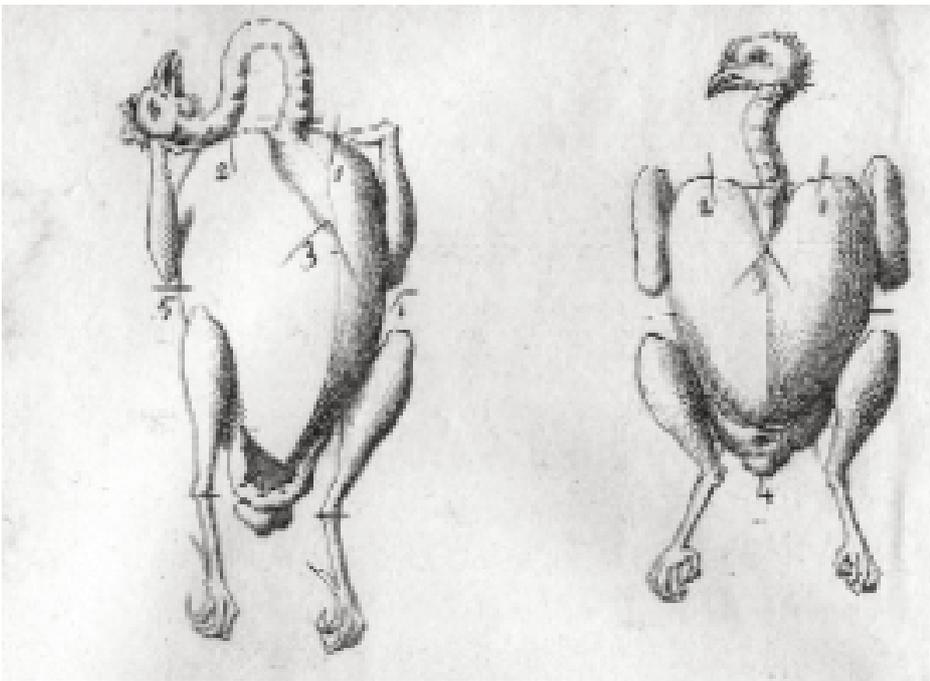
La « nouvelle cuisine »

Mais c'est la Nouvelle Cuisine qui a tenu la première un discours insistant sur cette question du produit, avec toute l'apparence de la clarté, même si ce discours n'est pas dénué d'équivoque — nous verrons pourquoi tout à l'heure. Pourtant, tout au long des années 50 un certain nombre de



chefs comme Raymond Oliver, Alex Humbert (au Caneton plus que chez Maxim's) ou André Guillot avaient manifesté un intérêt de plus en plus marqué pour le marché. Mais eux n'avaient pas bénéficié de la médiatisation qui sera celle des jeunes chefs que Gault et Millau rassembleront sous la bannière de la cuisine dite nouvelle. Et, dans les

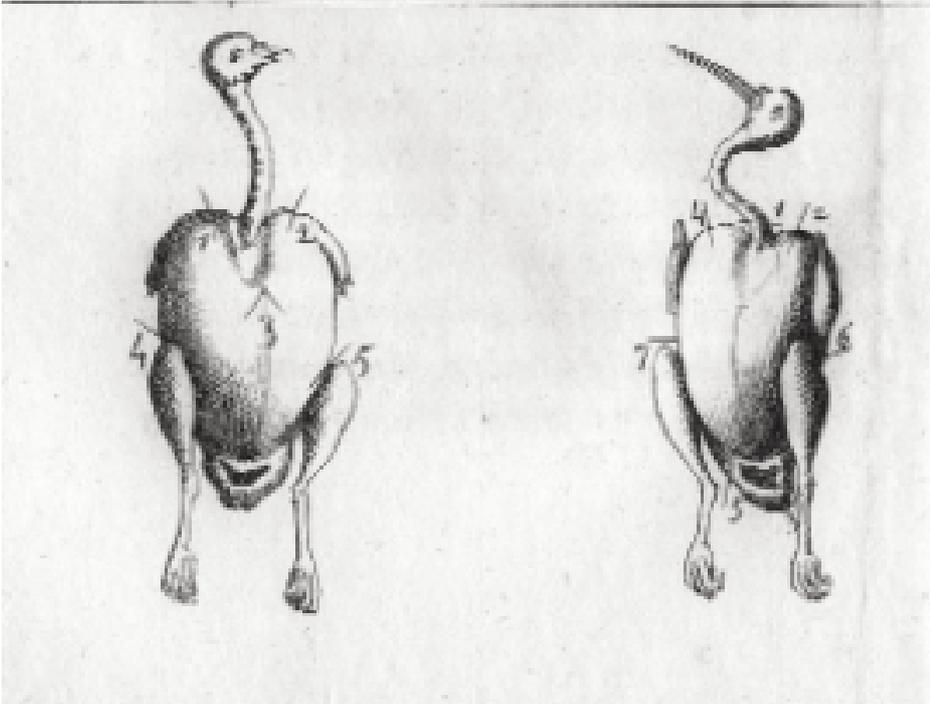
ouvrages qu'ils ont pu publier, ces précurseurs ne mettent jamais l'accent sur le produit ou à peine : André Guillot dans la préface de *La vraie cuisine légère*⁶ aborde la question en huit lignes mais Raymond Oliver, qui fut un auteur prolifique, pourtant, semble ne jamais s'en soucier sauf dans ses mémoires, *Adieu Fourneaux*⁷, où il évoque cette cuisine du marché qu'il pratiquait et qui, dans les années 50, paraissait pour la haute gastronomie une révolution.



Le Poulet

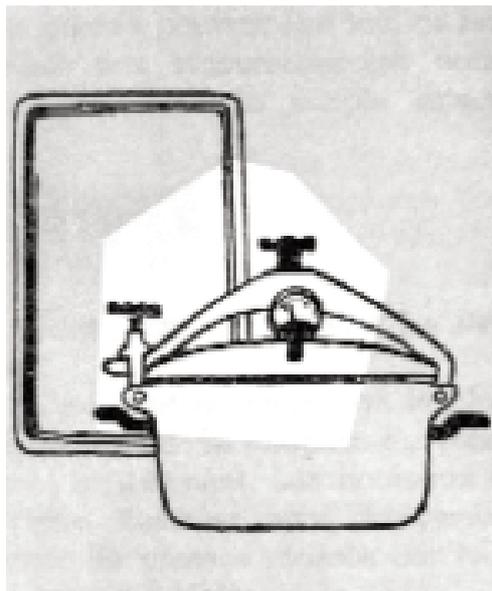
Le Pigeon

Pl. XII. P. 89.



Henri Gault et Christian Millau seront peut-être les premiers à mettre franchement en avant le produit mais leur discours est balancé. D'une part, ils réclament des produits de la plus extrême fraîcheur et des apprêts qui ne les masquent pas — « Rien n'est plus naturellement beau qu'un perdreau rôti tout bête et tout exquis » comme ils le disent dans *Gault et Millau se mettent à table*⁸ —, de l'autre, ils célèbrent la technique — à propos de Paul Bocuse et des frères Troisgros, toujours dans le même ouvrage : « le même esprit les anime : une technique parfaite⁹ au service d'une cuisine libérée de toute scolastique et de toute contrainte » — et prônent l'innovation technologique. Précepte qui sera suivi d'ailleurs par tous ces jeunes chefs. Car c'est bien là que réside le paradoxe : alors que cet épisode de la Nouvelle Cuisine est sans doute le moment d'une révolution technologique¹⁰, se met en place un discours qui met en avant le seul produit. Le manifeste de Gault et Millau date d'octobre 1973¹¹; trois ans plus tard, Paul Bocuse le premier, mais il est l'aîné de cette nouvelle génération, publie sa *Cuisine du marché*¹² dont la préface, connaissant ses prises de position ultérieures, est un morceau d'anthologie. Mais, dans cette préface, il tient un discours très clair même s'il l'a renié plus tard. Après avoir disserté sur l'importance de faire son marché et de se laisser guider par lui, il en vient à donner une définition de la Nouvelle Cuisine : « L'un des principes de la Nouvelle Cuisine est également qu'il faut laisser aux choses leur propre goût : il s'agit de mettre en avant la saveur originale des mets. Dans l'ancienne cuisine, les raisons étaient plus tape-à-l'œil que culinaires. Dans la nouvelle cuisine, tout a une raison d'être » et, plus loin, « Cela entraîne automatiquement la nécessité de simplifier, d'alléger les menus. Il n'est plus besoin de ces fonds de sauce, de tous ces marinages et autres faisandages. » Discours repris ensuite par tous les cuisiniers ou presque qui suivront son exemple et publieront à leur tour. C'était l'époque où les livres de cuisine avaient encore des préfaces, on y trouve donc une mine de renseignements sur la façon dont les cuisiniers souhaitaient que l'on perçoive leur cuisine... Ainsi les Troisgros, en avant-propos de *Cuisiniers à Roanne*¹³ nous parlent de leur père et de ce qu'il leur a enseigné : « [...] Il n'aimait pas les fonds de sauce passe-partout

[...] Il n'aimait pas les plats terminés en salle [...] Il n'aimait pas les présentations compliquées [...] Il n'aimait pas non plus les garnitures traditionnelles [...] Mais il aimait les bons produits... Et nous aussi. [...] Pourquoi abîmer et masquer le goût d'une bonne viande, la fine saveur d'un poisson ou d'un crustacé, et la fraîcheur printanière des petits légumes ? De justes cuissons, des sauces fines et dépouillées pour accompagner, exalter, mais laisser les produits être ce qu'ils sont, voilà ce



que nous cherchons à faire. » Mais c'est sans doute Alain Chapel qui, le premier, a eu le discours le plus porteur et le plus théorique sur la question. Dans un premier temps parce que, en 1976, sa tante, la romancière Fanny Deschamps, a consacré à son travail un livre, *Croque-en-bouche*¹⁴, qui aura un grand retentissement auprès de ses confrères cuisiniers. Ensuite, parce qu'il publie lui-même, quatre ans plus tard, *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*¹⁵, ouvrage pour l'écriture duquel il s'était adjoint la collaboration d'un ami journaliste, Jean-François Abert, et, plus qu'une préface, ils offraient en ouverture de l'ouvrage un véritable texte théorique sur ce que pouvait être la Nouvelle Cuisine, une fois oubliés tous les excès. Dans ce texte, la question du produit revient de nombreuses fois, et jusque dans les commentaires d'introduction à certaines recettes. C'est donc Alain Chapel qui parle, mais avec la voix de Jean-François Abert, ne l'oublions pas (c'est peut-être cet auteur, en effet, qui a introduit cette façon qu'ont les cuisiniers de parler d'eux à la première personne du pluriel et qui est à l'origine des intitulés de plats très descriptifs). « Nous connaissons les produits, nous les respectons, et, à leur manière, ils finissent par nous informer, par nous inventer. La recette n'est jamais que la rencontre du cuisinier et du produit ; rencontre qui n'a rien de fortuit, qui survient après de longs moments d'approche, des rendez-vous

manqués, des approximations nécessaires. » et plus loin : « Voilà pourquoi la plus grande cuisine est en même temps la plus simple, naïve comme l'enfance, ingénue comme ce jeu qui menait, en de multiples "signes de piste", à quelque secret thésaurisé. [...] [Dissimuler] la vieillesse du poisson sous l'ou-trecuidance du flambage ou [croire] vous le rattraper à coups de vinaigre... Petits mensonges ordinaires d'une cuisine toujours en retard d'un produit comme on l'était autrefois d'une guerre. Le produit seul est la vérité. Le produit, seul, est la vedette et non le cuisinier qui ne fait que le respecter. [...] Et n'écrivons pas tant sur les cuisiniers eux-mêmes qui ne font que protéger le génie du produit [...]. » et encore : « Aucun produit n'est jamais innocent, et la médiation culinaire n'est qu'une façon d'en rendre compte, d'exprimer ce produit à même sa spécificité. » Et enfin, dans une "Note pour ne pas conclure" : « La cuisine serait ainsi une avancée toujours plus nette vers la promesse du produit, vers son authenticité qu'on aimerait infaillible. Nul besoin des habillages de la cuisine de palace, de tout le drapé des plats reconstitués non plus que des mièvres stylisations des assiettes d'aujourd'hui. Le produit, seulement, parle sa langue, au terme d'un travail de cuisine qui consiste à toujours alléger, épurer comme on écope sans cesse sur le bateau. Cette prise de position d'Alain Chapel, qui n'était pas de circonstance, semble-t-il, de ces discours qu'on tient dans les avant-propos des livres, ou dans leur conclusion, a eu, en ce qui concerne cette attitude vis à vis du produit, des conséquences importantes. D'abord, à cause de l'aura même de ce chef, ensuite à cause de sa mort prématurée qui l'a, en quelque sorte, mythifié, enfin parce qu'un des cuisiniers les plus médiatiques de ces dernières années, Alain Ducasse, a revendiqué sa filiation de façon très catégorique et a repris à son compte ce même discours d'humilité sur le produit. Ce sont d'ailleurs les termes mêmes employés dans la préface de son premier opus, *La Riviera d'Alain Ducasse*¹⁶ : « La cuisine n'est pas un artifice qui consiste à travestir un produit au point de le rendre méconnaissable, mais un art, dont le dessein est d'exalter sa vérité. Devant ce "chant éternel de la terre", le cuisinier doit faire preuve d'intelligence et d'humilité ». Petit à petit se met ainsi

en place tout un nouveau discours gastronomique dont la trace la plus évidente est le changement d'intitulé des plats sur les cartes et les menus : alors que jusqu'à cette époque (les années 70) les appellations sacrifiaient encore à la tradition ancienne des noms ronflants, des dénominations techniques, soudain l'accent est mis sur les ingrédients, leur origine. Chapel, d'ailleurs le signale à la fin de son livre dans une partie dédiée aux "Us et coutumes de langage à Mionnay" : « Appellations : Les appellations, à Mionnay, tentent de décrire le plat en fonction de la production et des provenances. Exemple : feuilleté d'asperges de Villelaure, d'écrevisses pattes rouges et de truffes ». Plus tard, Pierre Gagnaire expliquera comment ces appellations furent pour lui une révélation et lui communiquèrent de l'enthousiasme pour ce métier qu'il n'avait pas véritablement choisi. Mais il faut y voir aussi certainement la patte de Jean-François Abert qui travailla avec les deux cuisiniers et leur fit sans doute découvrir cette « poésie » des noms.

Le meurtre du père

Pour en revenir à ce que peut avoir d'équivoque ce discours sur le produit tenu par la Nouvelle Cuisine, il nous faut considérer d'un peu plus près ce que celle-ci a pu avoir de novateur et dans quel contexte elle est apparue. La cuisine telle que l'avait conçue Escoffier était, quoiqu'on ait pu en penser, une structure ouverte : lui-même le rappelle à de très nombreuses reprises dans les différentes préfaces du *Guide culinaire*, imaginant son ouvrage comme un moment dans l'histoire de la cuisine, soulignant tout ce qu'il avait supprimé de celle de ses prédécesseurs et appelant de ses vœux la poursuite de ce travail de simplification et de concentration. Mais, pour son malheur, au fil des ans, cette dernière avait sombré dans l'académisme, ce qui est un penchant assez commun, et semblait condamnée à devoir se répéter toujours. Que de jeunes cuisiniers qui s'installaient à leur compte n'aient pu supporter davantage ces démonstrations techniques qui tournaient à vide, est concevable, qu'ils aient même sacrifié pendant un certain temps aux tentatives les plus hasardeuses et les plus

improvisées, l'est tout autant. On peut même dire qu'il s'agissait d'un trait d'époque : il ne faut pas perdre de vue que cette effervescence de la Nouvelle Cuisine naissante avait pour cadre la fin des années 60 et le début des années 70. Tout s'est joué sur une décennie, entre 1965 et 1975. Rien d'étonnant donc à ce que ces jeunes chefs à peine trentenaires aient décidé qu'il était interdit d'interdire... Mais, très vite, un certain principe de réalité a repris le dessus et tous ces cuisiniers qui avaient fréquenté les plus grandes maisons, s'ils ont procédé à un grand nettoyage, ont su, le moment venu, employer le savoir-faire qu'ils y avaient acquis : il fallait bien faire tourner leurs établissements. De plus, on a beaucoup mis l'accent *a posteriori* sur l'improvisation et les associations qui semblaient hasardeuses bien souvent simplement parce qu'elles étaient inhabituelles, soit qu'elles aient été franchement nouvelles, soit que, au contraire, elles aient été retrouvées dans d'antiques traditions. Nombreuses sont les recettes tirées de livres anciens, remises au goût du jour et rajeunies. La Nouvelle Cuisine est contemporaine de ces musiciens que l'on a appelé « Baroqueux » et leurs préoccupations étaient voisines : retrouver une certaine vérité de la cuisine ou de la musique, les débarrasser de leurs « ornements » XIX^e, aller chercher la « partition » originale. Les cuisiniers ont placé cette quête sous la bannière du produit : c'était pour s'affranchir de l'image véhiculée par la technique de l'ancienne cuisine. Ce qui correspondait aussi, donc, à un trait d'époque, celle tout à la fois de la pop culture et de la naissance de la conscience écologique. Mettre en avant le produit collait mieux à une certaine philosophie para-baba cool que de monter en épingle une technique impeccable mais contraignante. C'est, en tous cas, le discours qu'il a été choisi de tenir : dans leur conflit odipien avec Escoffier les jeunes cuisiniers ont donc choisi de passer à l'acte et de tuer le père. Mais s'affranchir de la technique de l'ancienne cuisine voulait aussi quelquefois dire accueillir les innovations technologiques et ils ne s'en sont pas privés, travaillant souvent en collaboration avec les industriels : mise au point du robot-coupe, amélioration de la poêle anti-adhésive, usages nouveaux du froid, mise au point du sous vide et des cuissons à basse température. Ou bien, accueillir des tech-

niques empruntées à d'autres cultures, comme la cuisson à la vapeur. Voire dans *La grande cuisine minceur*¹⁷ utiliser des liants que ne renieraient pas les tenants de la cuisine moléculaire...

La cuisine de la Nature

Mais malgré ces acquis techniques, face à une cuisine de l'artifice telle que l'était celle de l'immédiat après-guerre, ces nouveaux cuisiniers ont choisi le parti du « naturel ». Or on sait combien, en général, le naturel est peu naturel... L'effet en a été renforcé par le parti pris esthétique de dressage des assiettes très japonisant. Là aussi on retrouve cette idée de nature miniaturisée idéalisée : les produits, les fameux produits, apparaissent dans toute leur nudité ou quasiment, la sous-cuisson les conservant en quelque sorte plus « sauvages ».



Cette tendance va atteindre son apogée avec la deuxième génération de la Nouvelle Cuisine et, en particulier, Michel Bras qui, le premier, dès le début des années 1980, va carrément proposer de cuisiner la Nature. En établissant ce lien très fort et réellement spectaculaire entre l'assiette et l'environnement, ce cuisinier et, dans une moindre mesure peut-être, ceux qui ont suivi des chemins parallèles vont renforcer cette relégation apparente de la technique, ce sentiment que seul compte le produit parce qu'il représente quelque chose d'originel, d'essentiel. Presque au même moment, en 1987, Georges Blanc, dont la cuisine se situe pourtant à des années lumière de celle de Bras, publie un livre intitulé *La Nature dans l'assiette*¹⁸. Tout un programme ! Depuis le premier gargouillou on pourrait dire que ce courant s'est encore développé : dès la fin des années 80 et tout au long de la décennie suivante vont s'épanouir davantage ces courants édénistes — si l'on peut autoriser ce néologisme — ou minimalistes. Au premier, appartiennent des cuisiniers comme Marc Veyrat (première époque...

car son cas est assez embrouillé) ou Régis Marcon. Le second est illustré surtout par Alain Passard qui, depuis le nouveau millénaire, nous offre des légumes tout juste sortis de terre et à peine manipulés, semble-t-il. Mais on est bien toujours dans le domaine de l'esthétique pure. De toute façon, tous les courants de la cuisine sont touchés : on a vu Georges Blanc, qui se rattacherait tout de même à ce que la cuisine a de plus traditionnel, mais c'est aussi Alain Ducasse qui, au tournant des années 90, chante les charmes de la Méditerranée. Dans *L'atelier d'Alain Ducasse*¹⁹, lui et ses « élèves » répètent invariablement une des définitions qu'il donne de la cuisine : « 60% produits, 40% technique ». Et tous ces chefs, Passard excepté, publient des livres mettant en scène cette quête de nature qui s'incarne donc dans LE produit.

Effectivement, il n'y a plus désormais qu'un seul discours et même lorsque l'un ou l'autre de ces chefs tente d'en tenir un autre ou, tout simplement, de rappeler que le produit sans la technique ce n'est pas grand chose, on ne l'entend plus. Il faut dire que la doxa est abondamment relayée par la presse, spécialisée ou non, et par l'édition. Bien sûr, il ne s'agit que d'un discours. Mais, en France, il est omniprésent et il faut souvent attendre de voir les cuisiniers en privé pour les entendre en tenir un autre. Rares sont ceux qui, comme Alain Senderens, abordent non seulement le sujet mais le mettent en avant... En introduction du chapitre consacré aux produits dans *L'atelier d'Alain Senderens*²⁰ et pour exprimer la position de ce cuisinier, il est écrit²¹ : « Qu'est-ce que la cuisine ? Une technique, c'est évident. Mais pas uniquement. Du choix des produits à leur assemblage, en passant par la cuisson et l'assaisonnement, une esthétique se développe, dès qu'il ne s'agit plus simplement d'assurer la survie ». Alain Senderens, qui fut pourtant un acteur de la Nouvelle Cuisine, prend donc délibérément le parti de la culture contre la nature. Ce livre est paru en 1997 : c'était l'apogée de cette période « produit ». Dans la même collection, dont un des principes était cette focalisation sur le produit, Patricia Wells pouvait ainsi dire à propos de Robuchon²², qu'elle qualifiait par ailleurs de « bête à concours » : « Chacun de ses plats semble être né d'un

seul regard, directement posé sur l'âme du produit ». Aujourd'hui, cela commence à changer et de plus en plus de chefs y consacrent une part de leur communication. Mais le discours tient toujours. Et la gastronomie est avant tout un discours.



Notes

¹ DUBOIS U. & BERNARD E., *La cuisine classique*, Pau, Manucius, 1999 (rééd.)

² souligné par nous dans les deux cas

³ ESCOFFIER A., *Le guide culinaire*, Paris, Flammarion 1902 (et 1907, 12, 24...).

⁴ cf CAPATTI A., *Le goût du nouveau*, Paris, Albin Michel, 1990.

⁵ souligné par nous

⁶ GUILLOT A., *La vraie cuisine légère*, Paris, Flammarion, 1976

⁷ OLIVER R. (avec la coll. de MONTPEZAT E. de), *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984.

⁸ GAULT H. & MILLAU C., *Gault et Millau se mettent à table*, Paris, Stock, 1976.

⁹ souligné par nous

¹⁰ cf ORY P., *Le discours gastronomique français*, Paris, Gallimard-Julliard, 1998, et BEAUGE B., *Aventures de la cuisine française*, Paris, Nil, 1999.

¹¹ *Les dix commandements de la « nouvelle cuisine »* (1973) par Henri Gault et Christian Millau :

1. Tu ne cuiras pas trop
2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité
3. Tu allégeras ta carte
4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste
5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques
6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.
7. Tu élimineras sauces brunes et blanches
8. Tu n'ignoreras pas la diététique
9. Tu ne truqueras pas tes présentations
10. Tu seras inventif

12 BOCUSE P., *La cuisine du marché*, Paris, Flammarion, 1976.

13 TROISGROS J. & P., *Cuisiniers à Roanne*, Paris, Robert Laffont, 1977.

14 DESCHAMPS F., *Croque-en-bouche*, Paris, Albin Michel, 1976.

15 CHAPEL A. (avec la coll de ABERT J.-F.), *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, Paris, Robert Laffont, 1980.

16 DUCASSE A. & COMOLLI M., *La Riviera d'Alain Ducasse*, Paris, Albin Michel, 1992.

17 GUERARD M., *La grande cuisine minceur*, Paris, Robert Laffont, 1976.

18 BLANC G., *La nature dans l'assiette*, Paris, Robert Laffont, 1987.

19 DUCASSE A. & al., *L'atelier d'Alain Ducasse*, Paris, Hachette, 1998.

20 SENDERENS A. & al., *L'atelier d'Alain Senderens*, Paris, Hachette, 1997.

21 qu'on me pardonne de me citer moi-même...

22 ROBUCHON & al., *L'atelier de Joël Robuchon*, Paris, Hachette, 1996.