

# Identité industrielle ou culinaire ?

## Un jugement comparatif sur la gastronomie allemande

Benoît Lamour\*

» La cuisine française a acquis de véritables lettres de noblesse dans le monde entier. Tout au contraire, les représentations de la gastronomie allemande sont rarement qualifiées de délicatesse et n'invitent guère à la dégustation. Idée reçue, jugement abusif ou reflet d'une vérité difficile à « digérer » ?

### Kritik an der „internationalen deutschen“ Küche

Benoît Lamour, Geschäftsführer des französischen Restaurants *La Cigale* in Bonn, beklagt die „Internationalisierung“ der deutschen Küche, deren Banalität, Schnellebigkeit und Beliebtheit ihre Identität und Traditionen zerstöre – weshalb er der deutschen Küche eine ähnlich starke Lobby wie die der deutschen Industrie wünscht. Der Geschmack habe sich bereits angepasst. So bevorzugten deutsche Gäste in seinem Restaurant den Hummer *nature* mit einer einfachen Aioli-Soße einem aufwendig zubereiteten Hummer *Thermidor* und zur Entenkeule im eigenen Saft einen Salat statt einer leichten Scharlotten-Soße und Sellerie-Püree. Red.

intégrante du patrimoine culturel, ou à des équivalents de grands noms comme *Maxim's*, *Fauchon*, *Lenôtre* ou *Ladurée* aujourd'hui exportés au-delà des frontières de la France.

Le concept du restaurant a fait place en Allemagne à une variante revue par des contingences inscrites dans un contexte de mondialisation et de *low cost*. Le développement de la restauration allemande répond à une société toujours soucieuse d'optimiser la compétitivité et la productivité, une société enivrante, emprunte au « *tout tout-de-suite* ». Dans ce contexte, la cuisine allemande traditionnelle suscite aujourd'hui assez peu d'intérêt et se fait de plus en plus timide. Elle laisse progressivement sa place à une cuisine dite « *internationale* » (*Internationale Küche*). Il ne faut pas s'y tromper, par cuisine internationale on n'entend pas une cuisine aux inspirations internationales, mais plutôt une nouvelle façon d'appréhender la cuisine en général. Afin de mieux comprendre cette distinction il est avant tout nécessaire de définir le standard français auquel nous nous mesurons.

C'est avec un étonnement général que j'ai pu mesurer au cours de mes premiers séjours en Allemagne les différences culinaires. Le concept de restauration tel que nous le connaissons en France est quasiment absent du paysage urbain allemand. Après plus de dix années passées en Allemagne, c'est avec beaucoup de peine que je serais en mesure de citer des noms de grandes icônes de la gastronomie allemande. Bien sûr quelques grands noms de chefs de cuisine allemands sont de renommée notoire. Mais je pense plutôt à des équivalents aux grandes brasseries parisiennes, partie

L'identité de la cuisine française trouve ses fondements dans une tradition affirmée à l'attention portée aux fonds de cuisine, aux fumés de poissons, aux sauces. Il en résulte tous ces mets dits « en sauce », trouvant leurs racines dans les différentes cuisines régionales. Naturellement la cuisine française évolue, tempérée par différentes influences de cuisines étrangères. On parle souvent

\* Benoît Lamour est gérant du restaurant français *La Cigale* et d'une pâtisserie chocolaterie à Bonn.

de « Nouvelle cuisine » ou de « cuisine moléculaire ». La maîtrise des sauces reste cependant une constante de la cuisine française. Un travail intensif de préparation, « mijoter » ou « réduire », requièrent l'attention à plein temps des cuisiniers.

### Des expériences percutantes

La cuisine dite « internationale » est avant tout une cuisine à la recherche de saveurs à la fois variées dans ses ingrédients et simples dans sa préparation. On recherche avant tout le plaisir d'un produit brut, authentique. La façon de cuisiner ne doit en rien modifier le goût originel des ingrédients. C'est la qualité du produit cuisiné qui sera mise en avant. Un jus de cuisson, légèrement déglacé, suffira pour accompagner le plat. La préparation est réduite à une simple mise en place des différents ingrédients. Pendant le service, tout repose alors sur le talent du cuisinier, où appoints de cuisson, combinaisons des ingrédients et qualités esthétiques feront les différences.



En tant que gérant d'un restaurant gastronomique français en Allemagne, j'ai eu l'occasion de vivre à plusieurs reprises des expériences « percutantes ». Dans un contexte concurrentiel fort où l'accent est mis sur la comparaison, on préfère un homard nature servi avec un ailoli à un homard préparé « à la thermidor ». On privilégie un magret de canard servi avec son jus de cuisson sur une salade, plutôt que servi avec une légère sauce

à l'échalote et une purée de céleri. C'est le parfait contraste entre la cuisine française et la cuisine « internationale ». Malheureusement, une clientèle non expérimentée et peu sensibilisée à la cuisine française ne sera plus en mesure d'appréhender les différences.

Il convient de s'arrêter un instant sur l'influence forte des médias. Les shows télévisés où s'affrontent des cuisiniers renommés se multiplient et semblent vouloir confirmer cette tendance. Comment préparer un menu trois plats à la hauteur d'un étoilé *Michelin* en 45 minutes ? « *Mission impossible* », diront les uns. L'outil marketing des grands médias semble vouloir démontrer le contraire.

Cependant si l'on y regarde d'un peu plus près, la cuisine allemande de haute volée se positionne en directe lignée de sa voisine française. Sa qualité, sa créativité, y sont comparables. Elle repose sur les mêmes fondations. Les grands cuisiniers mettent en exergue le travail de préparation, ainsi que l'agencement de nouvelles saveurs, résultat d'un soin particulier apporté aux fonds de cuisine. On retrouve ainsi dans les rayons des supermarchés des fonds étiquetés sous les noms des plus célèbres cuisiniers allemands. L'attrait pour la cuisine traditionnelle ne semble donc pas avoir complètement disparu.

### Technologie ou gastronomie ?

Il est donc prudent de reconsidérer la situation. Les distinctions évidentes que nous pouvons observer aujourd'hui ne sont probablement pas dues à des fondements différents de nos cuisines, mais plutôt à un processus de développement à deux vitesses.

Interrogeons-nous donc sur les raisons de cette évolution à pas variables. La France s'attache à inscrire sa cuisine ainsi que son savoir-vivre au sein de son patrimoine culturel. De son côté, l'Allemagne est plus enclin à rayonner par sa suprématie technologique et économique que par son identité culinaire. Le désintérêt pour la gastronomie allemande s'inscrit sans aucun doute dans ce choix national.

L'art de la cuisine est partie intégrante de l'identité culturelle. Je serais tenté d'avancer l'idée que

l'art de la table n'est pas ou n'était pas une exclusivité française. Les habitudes culinaires ont seulement connu des évolutions différentes. En effet contrairement aux idées reçues, la tartine du soir (*Abendbrot*) n'a pas toujours été une habitude culinaire allemande. Tout comme le trio « entrée-plat de résistance-dessert » n'a d'ailleurs pas toujours fait partie des habitudes culinaires des Français. Ce n'est qu'avec l'amélioration des conditions et du niveau de vie que l'art de la table s'est installé dans le quotidien des Français.

### Questions d'identité

L'identité culturelle allemande est un sujet épineux que l'on se garde bien d'aborder. A la mesure du peu d'importance que l'on y consacre, la culture allemande se trouve souvent absorbée, laissant progressivement s'installer une culture « globalisée ». L'art de la table en est très certainement une des premières victimes.

Même si dans une moindre mesure nous observons la même tendance en France, un intérêt redécouvert pour la gastronomie française semble faire aujourd'hui exception. Je ne crois pas que la France puisse pour autant se soustraire aux inspirations mondiales de globalisation. L'explication se trouve bien ailleurs. Dans un contexte de concurrence économique agressif, la France se doit de faire valoir et de protéger ses atouts forts. L'un d'entre eux est le tourisme, qui reste la première industrie et la première ressource économique du pays. Dans ce contexte, l'art de la table, le savoir-vivre à la française se positionnent comme de véritables monuments, pour lesquels il devient nécessaire de protéger l'identité. Il y va de la pérennité de l'ensemble du secteur touristique, de l'hôtellerie et du secteur de la gastronomie.

Cet aspect ne semble pas du tout abordé en Allemagne. D'ailleurs, l'idée d'inscrire l'art de la table français au patrimoine de l'humanité y est très largement discutée. On peine en Allemagne à en comprendre les finalités. Tout comme aujourd'hui on ne parvient pas à expliquer le pourquoi de l'excellence culinaire française. Probablement parce que l'on n'a pas encore saisi l'évolution subie par la gastronomie en Allemagne pendant les trente dernières années. Si seulement l'art de la

table allemand profitait du même soutien que celui apporté au patrimoine industriel par les lobbyistes industriels allemands...

La priorité allemande est clairement autrement affichée : son industrie. Peut-être verrons-nous un jour des grands noms comme *Thyssen*, *Krupp* ou *Siemens* inscrits au patrimoine de l'humanité. Ce serait après tout le moyen de préserver l'identité industrielle et finalement l'identité culturelle de l'Allemagne. Le processus de mondialisation peut être brutal et dissoudre toutes excellences quelles qu'elles soient. Une chose est certaine, l'Allemagne

#### Fabelhaft

Der Name des französischen Restaurants *La Cigale* in Bonn ist eine Anspielung auf die berühmte Fabel von Jean de la Fontaine, *La cigale et la fourmi* (die Grille und die Ameise): „Während die Ameise den ganzen Tag schuftet, genießt die Grille mit zirpendem Freudengesang lustvoll das Leben.“ Das hat etwas mit französischer Gastronomie zu tun, so die Ankündigung im Restaurant: „Mit dieser weisen Botschaft der Grille wird an die emsige Ameise erinnert – wir leben nicht, um zu arbeiten; wir arbeiten, um zu leben.“

Benoît Lamour versteht sein Geschäft in diesem Sinn: In seinem Restaurant möchte er den Gästen einen Ort der Lebensfreude bieten und Raum zum Abschalten vom geschäftigen Alltag.

Red.

ne pourra plus y inscrire le nom de *Mannesmann* qui était pourtant une représentation forte de la culture industrielle allemande. Les forces macro-économiques en ont eu raison.

Il est une priorité de réagir avant qu'il ne soit trop tard. Il ne reste malheureusement encore que peu de chose à préserver de la gastronomie allemande. Seuls quelques îlots témoignent encore de ce qu'elle a pu être. C'est pourquoi nous ne pouvons que saluer l'initiative française. Engagée du côté allemand, elle contribuerait à préserver une diversité culinaire et permettrait à qui le souhaiterait de se souvenir de ce à quoi pouvait ressembler la cuisine allemande.