Traduire
Revue française de la traduction

231 | 2014
À table !

L'adaptation, côté cuisine. Traduire la gastronomie française à l'international

Propos recueillis par Vanessa De Pizzol

Vanessa De Pizzol et Daniel Boulud

Édition électronique
URL : http://journals.openedition.org/traduire/664
DOI : 10.4000/traduire.664
ISSN : 2272-9992

Éditeur
Société française des traducteurs

Édition imprimée
Date de publication : 1 décembre 2014
Pagination : 74-79
ISSN : 0395-773X

Référence électronique
Vanessa De Pizzol et Daniel Boulud, « L'adaptation, côté cuisine. Traduire la gastronomie française à l'international », *Traduire* [En ligne], 231 | 2014, mis en ligne le 01 décembre 2016, consulté le 04 mai 2019. URL : http://journals.openedition.org/traduire/664 ; DOI : 10.4000/traduire.664

L'adaptation, côté cuisine
Traduire la gastronomie française à l'international

Propos recueillis par Vanessa De Pizzol

Une fois n'est pas coutume, Traduire *s'aventure en dehors de ses frontières purement linguistiques pour apporter un éclairage plus large à ce numéro consacré à la gastronomie et à l'œnologie. Cet entretien nous dévoile le monde du chef étoilé Daniel Boulud, qui a exporté son savoir-faire à New York après avoir fait ses armes auprès des grands noms de la gastronomie lyonnaise. Depuis 1980, il a réussi à imposer sa marque de fabrique à travers ses restaurants aux États-Unis et ailleurs, soit plus d'une dizaine d'établissements internationaux. Nous avons tenté de comprendre quelle est sa vision de la cuisine, ce qu'il a créé et exporté.*

Quelles sont les étapes clés qui vous ont conduit de Lyon jusqu'à New York ?

J'ai eu la chance de commencer au début des années 1970, période où les chefs français avaient entrepris de voyager. De grands chefs comme Paul Bocuse se rendaient au Japon, en Amérique. On commençait vraiment à sentir cette effervescence autour de la cuisine française qui s'exportait. Par le passé, les chefs français s'étaient expatriés à la grande époque des croisières, des foires internationales… On a vu à New York notamment une forte transhumance française à l'occasion de l'exposition universelle, dans les années 1950-60 : beaucoup de chefs venus travailler pour le pavillon français sont restés aux États-Unis. C'était vraiment le début d'une cuisine française portée par ses ambassadeurs qui voyageaient à travers le monde pour en faire la promotion. J'ai été en quelque sorte le témoin de ces retours de voyages, lorsque j'étais apprenti chez Nandron à Lyon, puis dans l'entourage de Paul Bocuse, ainsi que chez Georges Blanc, Roger Vergé et Michel Guérard. Ces chefs déjà exportés à l'étranger proposaient des prestations de conseil et réalisaient les menus dans les hôtels. Michel Guérard avait avec Régine un contrat dans les night-clubs, dont un à New York, Paul Bocuse était à Rio de Janeiro…

Voyager m'a toujours fait rêver. Tout jeune, j'ai voulu faire mon tour de France : je suis allé en Provence chez Vergé, dans le Sud-Ouest chez Guérard. Ensuite, j'ai également rencontré bon nombre de chefs étrangers : j'avais envie de découvrir le monde à travers la cuisine.

Je suis d'abord allé au Danemark pour Roger Vergé. La Scandinavie, tout en étant relativement proche de la France, n'avait à l'époque pas vraiment de noyau culturel ni de communauté française suffisamment développés. C'était un pays qui appréciait la cuisine française mais les Français, eux, ne misaient pas sur ces régions pour faire des découvertes gastronomiques. Aujourd'hui, la Scandinavie a une génération de chefs qui font parler d'eux.

J'ai donc quitté Copenhague après deux séjours d'environ deux ans. Je m'étais dit : « Soit je réussis à m'implanter là-bas, soit je continue de voyager ». C'est à ce moment-là que j'ai eu l'opportunité de venir aux États-Unis. La communauté française étant beaucoup plus large et les échanges culturels bien plus importants, je n'ai jamais eu l'impression d'être loin de la France. Une lignée de grands chefs et de restaurateurs me précédait : ils avaient très bien réussi, publiaient des livres sur la cuisine française, passaient à la télévision et avaient des restaurants dans de nombreuses villes : San Francisco, Philadelphie, Washington, Boston, New York, Chicago… Ça m'a vraiment donné l'envie de rester et de me faire un nom moi aussi. Après avoir ouvert deux restaurants d'hôtel à New York pour la même entreprise, j'ai intégré Le Cirque. C'était un restaurant qui devait sa réputation autant à sa clientèle (vedettes du showbiz, hommes d'affaires, bourgeoisie locale comme internationale) qu'à son gérant. Quand on m'a engagé comme chef, je me suis lancé un défi : rendre également cet établissement célèbre pour sa cuisine. Je me suis fait un nom. C'était une grosse maison à tenir et il fallait allier qualité et quantité, pas dans le sens péjoratif du terme, mais parce que le restaurant était plein midi et soir.

Avez-vous rencontré des difficultés pour trouver certains ingrédients ?

Cela faisait partie de l'aventure américaine. Mais nous avions la chance d'avoir tout autour de nous au quotidien une effervescence de fermiers, de cultivateurs, d'éleveurs… Il se produisait du beau, du bon et du frais : on trouvait pigeons, agneaux, veaux, poulets, canards, foie gras, légumes, herbes, fruits… Nous avons connu ce qui s'était produit dans les années 1970 en France avec la Nouvelle Cuisine et son rapprochement des fournisseurs locaux. Même à l'époque, nous pensions qu'il était inutile d'importer tous nos poissons de France, ou tous nos légumes, nos fruits, notre viande. Nous avons utilisé les produits locaux, qui étaient déjà extraordinaires.

L'adaptation américaine s'est donc faite tout naturellement ?

Des jeunes chefs comme moi ont été marqués par le mouvement qui a révolutionné la cuisine française dans les années 1970. Au milieu des années 1980, nous voulions reproduire ce que nous avions appris en France et proposer une cuisine du même niveau que celle qui se faisait en France, tandis que la génération qui me précédait était un peu en décalage avec le temps. Dans les années 1960, par exemple, on était plus du côté Escoffier, cuisine « continentale » ou

« de paquebot », par ailleurs très bien pratiquée, mais beaucoup plus classique et moins personnalisée, beaucoup plus universelle. Tous les restaurants proposaient à peu près le même menu : ils avaient tous de la sole meunière, alors que les chefs de ma génération commençaient à se distinguer, à créer des recettes, parfois basées sur des classiques, certes, mais avec la touche personnelle qui en faisait une cuisine bien plus évolutive.

Quel regard portez-vous sur la cuisine française à l'heure actuelle ?

Trente ans plus tard, la cuisine française se porte bien. Des milliers de jeunes chefs américains ont beaucoup appris et deviennent des transmetteurs d'une cuisine qui est toujours respectée pour son organisation, sa discipline, ses bases… Elle reste le substrat de beaucoup d'autres cuisines, y compris la cuisine américaine. Les écoles de cuisine aux États-Unis se sont fondées sur la cuisine française avant d'intégrer la cuisine italienne, asiatique, américaine et sud-américaine. La nouvelle génération de chefs américains reste à l'écoute de ce qui se passe en France, mais elle est aussi influencée par la Scandinavie, l'Amérique du Sud… Par le passé, un jeune cuisinier de souche italienne n'allait pas forcément travailler dans un restaurant italien pour apprendre la haute cuisine. Aujourd'hui, c'est le cas : de grands chefs italiens font de la haute cuisine, alors qu'avant on était plus proche d'une cuisine italo-américaine.

La suprématie française en matière de gastronomie relèverait donc un peu du mythe ?

La cuisine française a nourri énormément d'influences et de talents. Pour tous les grands chefs du monde entier (espagnols, scandinaves, américains, japonais…), elle reste une base incontournable et fait partie de l'éducation qu'il faut avoir.

Que pensez-vous de l'engouement autour des nombreuses émissions culinaires *(MasterChef, Top Chef…)*, en France et dans le monde ? Quel est leur impact sur l'image de la gastronomie ?

Il y a du bon et du moins bon, mais ça reste de la télévision. Aux États-Unis, le créneau a été bien développé. Ça m'amuse d'y participer, en tant que juge. Cela a sans doute permis à beaucoup de gens de s'intéresser à la cuisine et à de nombreux jeunes de la comprendre. Même si cette cuisine n'est pas toujours bien pratiquée, pensée ou exécutée, elle reste un phénomène d'inspiration. Toutes ces émissions télé, ces grosses machines à sous qui divertissent les foules, permettent de trouver les idées pour jouer les petits chefs chez soi.

Êtes-vous partisan du retour aux sources en cuisine ?

Bien sûr, c'est très important. Je prends toujours énormément de plaisir à me replonger dans la tradition. Par exemple, j'ai un programme de charcuterie à New York dont le but est de faire

une charcuterie traditionnelle, d'offrir des spécialités lyonnaises ou françaises. Il a fallu s'entourer de professionnels respectant la qualité, la tradition, mais comprenant aussi l'évolution qui existe autour de ces produits. Aujourd'hui, on s'intéresse davantage au petit producteur qui travaille dans la qualité plutôt que la quantité, et à l'originalité de ce qu'il va produire. C'est son interprétation personnelle qui compte. Tout cela fait partie de ce que l'on recherche aujourd'hui pour pouvoir donner une identité, un ADN au terroir.

Anthony Bourdain de CNN a réalisé un reportage sur la cantine scolaire de votre village natal(1). Vous avez mené une opération semblable dans votre restaurant Daniel à New York avec des enfants(2). Croyez-vous à la sensibilisation à la bonne cuisine dès le plus jeune âge ?

Six enfants d'une école publique de Brooklyn sont venus dîner dans mon établissement et ont eu droit à un menu dégustation. Cet exercice éducatif très amusant a été une source d'inspiration pour d'autres chefs aux États-Unis et pour beaucoup de personnes qui souhaitent communiquer aux jeunes enfants de nouvelles saveurs et textures, leur donner envie de bien manger. Aujourd'hui, il y a beaucoup de familles qui sont un peu déconnectées, ou qui sont connectées uniquement à leur smartphone, à leur tablette. Il n'y a plus de noyau familial où l'on s'assoit autour de la table. Le rituel quotidien qui permet d'apprécier ensemble un plat cuisiné se perd.

C'est votre grand-mère qui vous a donné le goût de la bonne cuisine, n'est-ce pas ?

On mangeait toujours bien chez moi, c'est vrai. Je préférais être près des fourneaux, plutôt qu'à la ferme ou dans les champs. C'est peut-être pour ça que j'ai pris goût à la cuisine. Avec ma grand-mère, on faisait souvent du fromage. Il fallait préparer le repas du midi et du soir.

Revenons à l'organisation de la cuisine dans vos différents restaurants de portée internationale : comment communiquez-vous ? Comment mettez-vous en place les menus ?

Quand on crée un restaurant, tous les menus sont élaborés à New York, chez Daniel, par moi-même et le chef du futur établissement. Souvent, ce chef est choisi parce qu'il a travaillé avec moi ou parce que son approche et ses thèmes de prédilection sont compatibles avec les miens. On fait de l'« élevage » de jeunes chefs, c'est-à-dire qu'on les garde cinq à six ans. Après cette

(1) http://edition.cnn.com/video/shows/anthony-bourdain-parts-unknown/season-3/lyon/index.html
(2) Jeffrey Blitz, 10/10/2014, « The Food issue: What Happens When Second Graders Are Treated to a Seven-Course, $220 Tasting Meal », The New York Times. http://www.nytimes.com/2014/10/12/magazine/fine-dining-for-second-graders.html?_r=2

période, ils deviennent sous-chefs, puis au bout de sept ans, ils deviennent chefs. On établit le menu ensemble, on parle de la direction qu'on veut prendre avec le restaurant. On a ce qu'on appelle un directeur de la communication culinaire. Cette personne est en charge de collecter toutes les recettes de tous les restaurants, de faire des livres de cuisine avec moi, d'établir des cahiers des charges pour chaque chef et de lancer des recettes saisonnières comme base d'inspiration… En résumé, elle s'occupe de la communication avec tous les chefs. Il y a ensuite quatre *corporate chefs*, qui s'occupent en principe de trois ou quatre restaurants chacun (épicerie, bistrot, gastronomique). Ils échangent avec moi et avec le directeur de la communication culinaire, ainsi qu'avec les chefs de cuisine sur place dans les restaurants, de façon quasiment hebdomadaire. On reçoit également des rapports journaliers des chefs avec les changements de menu, etc. Ce système nous permet de garder un regard aigu sur ce qui se passe, tout en laissant chaque chef libre de prendre des initiatives parce qu'aujourd'hui il a trouvé un poisson au marché, de beaux légumes et qu'il a envie de faire un plat spécial. Souvent il prend appui sur des connaissances acquises avec moi et il connaît d'autres recettes qu'on aimerait essayer. Par ailleurs, il a accès à une base de données dans le *cloud*. Tous les chefs peuvent consulter l'ensemble des menus, les descriptions détaillées de chaque plat dans chaque restaurant, avec une mise à jour constante de toutes ces informations. Si un chef se gratte la tête et se dit « qu'est-ce que je vais faire demain ? », il a la possibilité de regarder ce qui se passe ailleurs, à New York, à Toronto, à Montréal. Un chef peut en inspirer un autre et vice-versa, il va peut-être préparer la recette à sa façon et la modifier un peu, mais il reste dans la mouvance globale qui nous caractérise.

Dans chaque établissement, il y a donc une marge de manœuvre, d'adaptation possible pour les chefs ?

Dans le menu d'un restaurant, il y a 30 % de marge de manœuvre. 40 % des plats restent relativement fixes et changent seulement avec la saison. Les 30 % restants sont des éléments plus spontanés, qu'on renouvelle un peu plus : le plat du jour, des choses qui sont un peu plus éphémères, qu'on trouve sur le marché. En général, les menus ne sont pas trop statiques, mais certaines choses restent pendant quelque temps suivant les saisons.

Ne ressentez-vous pas de temps à autre la nostalgie de la France, de Lyon, ville gastronomique s'il en est ?

Si, bien sûr. J'aurais aimé chercher un petit restaurant à Lyon, pour établir une relation plus étroite avec cette ville, mais je ne sais pas si cela pourra se faire. L'avenir le dira.

http://danielnyc.com/

http://www.danielboulud.com/

Bibliographie :

BOULUD Daniel, 1993, *Cooking with Daniel Boulud*, New York (États-Unis), Random House.

BOULUD Daniel, 2006, *Letters to a Young Chef,* New York (États-Unis), Basic books.

BOULUD Daniel et CLARK Melissa, 2013, *Braise: A Journey Through International Cuisine*, New York (États-Unis), Ecco.

BIGARD Sylvie, BOULUD Daniel et BUFORD Bill, 2013, Daniel: *My French Cuisine*, New York (États-Unis), Grand Central Life & Style.