

# La cuisine comme un art entre émotion et illusion



Aujourd'hui à la carte, on va parler d'un truc qui donne faim rien qu'en l'évoquant : la cuisine en tant qu'art. Parce que oui, il ne s'agit pas seulement de remplir son estomac, mais aussi de vivre une vraie expérience sensorielle. Deux chefs que j'admire particulièrement incarnent cette idée mieux que personne : Massimo Bottura et Cédric Grolet. Deux styles différents, mais une même préoccupation : l'obsession pour l'excellence tout en régaland leurs clients.

## Oups ! J'ai laissé tomber la tarte au citron

Et oui, ça ne donne pas envie comme nom. Pourtant c'est bel est bien un dessert de Massimo Bottura qui ressemble à une peinture à l'huile abstraite. À première vue, ça ressemble à un accident : une tarte au citron explosée sur une assiette, avec des éclats de pâte, une crème étalée, une présentation complètement imparfaite et pourtant tout est calculé à la perfection. Derrière ce chaos apparent, il y a de la technique, de l'émotion, de la poésie.

En gros, il transforme ton dessert en un voyage visuel et gustatif. Ce que je trouve vraiment génial c'est qu'il a réellement brisé les codes de la pâtisserie classique ultra symétrique et parfaite pour réaliser cette composition. Comme un peintre de l'abstrait, ici chaque plat est unique et dégage sa propre aura. La véritable histoire derrière ce dessert, c'est que c'est vraiment arrivé, un jour, en cuisine, un des pâtisseries de Bottura a fait tomber accidentellement une tarte au citron. Plutôt que de jeter la tarte et crier au drame, Bottura a eu une idée : et si cet accident devenait volontaire ? Il a décidé de garder cet effet cassé, désordonné, pour en faire un symbole, la beauté peut naître de l'imperfection.

Si je devais résumer Massimo Bottura en une phrase, je dirais : c'est le chef qui arrive à raconter des histoires et provoquer des émotions avec un simple plat. Chef de l'Osteria Francescana en Italie, plusieurs fois élu meilleur restaurant du monde, il ne se contente pas de cuisiner, il crée des œuvres d'art éphémères. Certains plats peuvent même faire penser à des œuvres de Georges Mathieu ou de Sam Francis.

Qu'en dites vous ?



## Place à la magie !

Cédric Crolet, ce génie français qui a décidé de faire perdre la tête à tous ceux qui croisent ses desserts. Lui, c'est le roi du trompe-l'œil ! Tu crois croquer dans une pomme... mais non, c'est un dessert ultra fin à base de mousse, de fruits et d'illusion.

Son objectif ? Semer le doute, tromper ton œil, surprendre ton cerveau et ravir ton palais. Chaque création est tellement réaliste que t'oses même pas y toucher et tu ne sais même plus distinguer le vrai du faux. Mais une fois que tu goûtes, tu comprends. Sous l'apparence parfaite, c'est une explosion de textures et de saveurs. Voici une présentation digne des plus grands marchés, les fruits frais sont en vente et les gens se battent pour avoir leur kilo de mirabelles. Mais là ce sont de pâtisseries !!! L'illusion est parfaite, la surface de chaque fruits est travaillée, l'aspect de l'humidité et du reflet sur la peau des fruits sont hyper réaliste, et c'est ça qui me fascine. Réussir à tromper le cerveau humain avec de la nourriture, franchement c'est fort.

Cédric Crolet pousse la précision jusqu'à l'obsession. ses fruits ne sont pas seulement jolis, ils ont le goût exact du fruit qu'ils imitent. Mais pourquoi s'acharner à faire une myrtille goût myrtille ? Justement c'est là qu'il devient un véritable artiste. Clairement, ce gars n'est pas juste un pâtissier, c'est un sculpteur, illusionniste et surtout un artiste contemporain à part entière.



Franchement, entre Massimo Bottura et Cédric Crolet, on voit bien que la nourriture peut être un art à part entière. Ces chefs-là ne se contentent pas de faire des plats ou des desserts : ils racontent des histoires, ils créent des émotions, ils offrent des souvenirs. Un tableau, tu peux le regarder pendant des heures, mais un plat de Bottura ou un fruit de Crolet, tu le vis en quelques minutes, et je pense que tu t'en souviens toute ta vie.

Et pour finir soyons honnêtes, si un jour je peux goûter une de leurs créations, même si ça coûte un bras, je signerai direct. Parce qu'au fond, c'est ça l'art : provoquer quelque chose en toi, te faire ressentir des émotions. Même si ça passe par le simple fait de manger.

Valentin Gernod - DNMADÉ17 - Avril 2025



Cédric Crolet



Massimo Bottura