

La cuisine de l'émotion

Par Colette Monsat | Mis à jour le 24/10/2017 à 14:34 / Publié le 21/10/2017 à 08:00



LE FIGARO PREMIUM 1€ le premier mois | 1 commentaire | Facebook | Twitter | Google+ | LinkedIn | Email | Print

GASTRONOMIE - De nouvelles tables ouvrent dans la capitale, proposant des plats adaptés à nos humeurs du moment. Sympathique et ludique.

Si l'on vous dit que les restaurants ne sont pas seulement là pour nourrir les estomacs tombés dans les talons, vous penserez que nous enfonçons des portes ouvertes. Que, depuis longtemps, nous savons qu'il y a dans l'acte de choisir une table des motivations qui dépassent largement le simple fait de manger. Une ambiance, un décor, un service, parfois un entre-soi, bref, de multiples raisons, plus ou moins explicites, qui nous poussent à choisir l'adresse ad hoc, celle qui correspond à notre état intérieur du moment autant qu'à notre faim. Ce que le journaliste Alexandre Cammas avait cherché à retranscrire, il y a plus de quinze ans, en inventant le terme «fooding», contraction des mots «food» (nourriture) et «feeling» (sentiment), créant, à partir de là, un guide de restaurants aux antipodes des vademecum classiques.

«Les humeurs guident ce que l'on mange, et ce que l'on mange guide nos humeurs»

De là à penser que, par une plaisante inversion de la hiérarchie des normes, les dispositions mentales du client pourraient l'emporter sur ses envies gourmandes, il n'y a qu'un pas que certains restaurateurs ont déjà franchi. Ainsi, ce mois de septembre a vu naître à Paris une petite cantine baptisée en toute simplicité The Cure (34, rue Notre-Dame-de-Lorette, Paris IXe), dont le concept est résumé sur le site du restaurant: «Les humeurs guident ce que l'on mange, et ce que l'on mange guide nos humeurs.» Partant de ce postulat, Stéphanie Teyssandier, la fondatrice, a fait appel à une nutritionniste et à un cuisinier pour «réussir le mariage entre plaisir gustatif et bien-être», en misant sur l'association d'aliments et de nutriments savamment étudiés. Vous arrivez épuisé? On vous proposera la formule «TNT»: une assiette composée de blé dur, courgettes, poivrons, épinards, oignons, carottes, sauce à l'ail, à faire suivre d'un gâteau de châtaignes. Vous êtes énervé? Place à la «ZEN»: chorizo, orge en risotto, sauce à la tomate, puis cookie aux deux chocolats, noisettes, amandes. À déguster sur place, dans un cadre d'office pimpante, ou à emporter, sachant que, dans ce cas, vous ne bénéficierez plus de la bienveillance ambiante. Au fait, est-ce bon? L'assiette, sans ambition gastronomique démesurée, est sympathique et fraîche, l'accueil de l'équipe, en blouse de pharmacien, joyeux. Suffisant en tout cas pour vous mettre de bonne humeur, l'objectif recherché.

L'époque veut aussi cela, qui se complait depuis quelque temps à encenser le célèbre art de vivre scandinave, cocktail de douceur, de chaleur et de convivialité

Une cuisine qui a la vertu d'agir sur nos humeurs est en filigrane une cuisine de réconfort. Celle que Séverine Mourey-Montrosset souhaite promouvoir dans sa toute nouvelle adresse, Dames de Granvelle, installée - hasard des opportunités immobilières - non loin de la précédente (21, rue de Rochechouart, Paris IXe). L'ancienne propriétaire de Supernature, une petite cantine healthy aujourd'hui revendue, où la déco et l'assiette sont toujours en adéquation avec

l'enseigne, se recentre désormais sur ses racines franc-comtoises. Et plante son décor pour raconter l'histoire d'un lieu qui lui est cher, celui de sa maison dans le Doubs. Dans son «salon nature et réconfort», conçu comme l'intérieur d'une maison bourgeoise, il règne une jolie atmosphère intimiste, feutrée et chaleureuse, faite d'objets chinés ou détournés. La carte, quant à elle, prône une cuisine saine et réconfortante, «idéale pour se sentir d'attaque, prêt à réinventer le monde (sic)». Un programme un peu surdimensionné au regard des tartes salées, soupes du jour, crumbles de légumes et autres cakes à la carotte, que de multiples adresses concoctent chaque jour dans la capitale sans en faire état. Il n'empêche que la volonté affichée d'infléchir l'humeur à travers la nourriture, ce que les Anglo-Saxons appellent le «mood food», sans être forcément révolutionnaire, s'accompagne aujourd'hui d'un discours construit. Est-ce une façon de remettre au goût du jour les plats régressifs et allègrement caloriques, de contrebalancer le diktat ambiant du sain à tous crins et de la bonne conscience nutritionnelle? Possible.

L'époque veut aussi cela, qui se complait depuis quelque temps à encenser le célèbre art de vivre scandinave, cocktail de douceur, de chaleur et de convivialité. Et à vouloir faire sien le fameux style «hygge» («confort», en danois), plaid sur les genoux et bougies sous le nez, pour oublier les grands froids en se ressourçant dans un cocon douillet. Certes, «vendre» le restaurant comme un nouveau chez-soi, un refuge antistress, pour se refaire une santé émotionnelle à travers des plats d'indulgence a quelque chose d'un peu marketé. À l'image d'une grande marque industrielle de jus de fruits (Pressade, pour ne pas la citer), qui s'engage «à proposer des recettes savoureuses et enrichies en gentillesse» pour une nouvelle ligne de boissons sans sucres ajoutés, «véritable concentré de "good vibe"»! Preuve que la communication change de registre, se fait affective, pour se rapprocher du consommateur. On ne se plaindra pas pour autant que de nouvelles tables s'intéressent à nos états d'âme et en fassent tout un plat. La cuisine, c'est aussi de l'émotion.

SERVICE: Exclusivité web: Jusqu'à -20% de réduction chez Hema, à vos marques, prêt, craquez!

La rédaction vous conseille

- Les restaurants français au secours des enfants syriens
- Sandwich SNCF, fini la vie duraille!
- 4 films qui dévoilent les secrets des grands chefs
- Loiseau Rive Gauche: une brillante cuisine de la nature et des fleurs

Colette Monsat | Journaliste - Sa biographie | Suivre | 43 abonnés

Ses derniers articles

- Palmarès: les meilleurs oursours en guimauve de Paris
- Joël Robuchon: «J'arrive à New York par la petite porte»

Contenus sponsorisés

Recommandés pour vous

Sur le même sujet

Séverine Mourey-Montrosset | Stéphanie Teyssandier

Aucun article

Thématique: Séverine Mourey-Montrosset | Suivre

Gastronomie

+ récents | + commentés | + partagés

Guy Martin: Le Grand Véfour de tous les bonheurs

Joël Robuchon: «J'arrive à New York par la petite porte»

Connaissez-vous Joël Robuchon?

Festival International de la Photographie Culinaire 2017: les 10 plus beaux clichés

Guillaume Gomez: «À l'Élysée, nous servons du 100% "made in France"»

Plus d'actualités Gastronomie

LE FIGARO PREMIUM

Abonnez-vous pour 1€ seulement

Saisissez votre email

J'EN PROFITE

Annulable à tout moment

Réagir à cet article

Pour commenter cet article, veuillez vous connecter avec votre compte Mon Figaro.

CONNEXION

1 commentaire

Hérétique

"Ce que l'on mange guide nos humeurs" – entièrement d'accord avec ces paroles. Mais si "les humeurs guident ce que l'on mange", il faut pouvoir régler les humeurs pour ne pas manger ça que le caprice momentané motive l'on.

Le 21/10/2017 à 14:11

alerter | Répondre