



Résidences de Chefs 2007



La résidence de chefs s'est tenue, en 2007, au lycée Albert Bayet (Tours) avec le concours de l'association Générations.C représentée par trois chefs Richard Toix (*Passion et gourmandises, Saint Benoît*), Nicolas Isnard (*Château de Curzay, Curzay sur Vonne*) et Sébastien Richard (*La table de Sébastien, Istres*).

Les résidences de chefs ont pour objectif la reconnaissance de la cuisine en tant que pratiques artistique et culturelle. Ce mouvement n'est pas nouveau. Déjà Antonin Carême, à la charnière des XVIIIème et XIXème siècles, associait nettement la pâtisserie et l'architecture. Alexandre Dumas, auteur d'un *Dictionnaire de cuisine*, souhaitait qu'il fût « lu par les gens du monde et pratiqué par les gens de l'art ». La France semble, de manière générale, avoir été le pays où l'approche culturelle de la cuisine est la plus ancienne ou, plutôt, la plus riche. Toute une littérature s'y est développée (à partir de la fin du XVIIIème), traitant de cuisine sans être pour autant des livres de recette. C'est ce qu'on appelle le discours gastronomique, qui a été étudié par des historiens (notamment Pascal Ory), c'est-à-dire les écrits qui mettent en règle le manger et le boire (pratiques qui sont transformées en art de la table).

Avec la résidence de chefs, les élèves en formation hôtellerie – restauration sont associés à une réflexion sur la création artistique appliquée à la cuisine. Avec l'aide d'un restaurateur, invité à quitter temporairement les fourneaux de son restaurant afin d'exercer dans un nouveau contexte de création, les élèves (invités, dans un second temps, dans les restaurants des cuisiniers participants) découvrent l'expérience de l'itinérance : chefs et élèves vivent une forme de « délocalisation » et risquent la visibilité de leur démarche créative. Ils découvrent de l'inattendu, de l'imprévu, discutent une méthode de travail, questionnent et critiquent.

L'IEHCA entend étendre la résidence de chefs à trois établissements. Avec le soutien de la Région Centre, il souhaite renforcer l'approche artistique, au travers du dispositif *Aux Arts Lycéens !* en associant des plasticiens au travail et aux réalisations des classes. En effet, depuis Antonin Carême jusqu'au chef catalan Ferran Adria, en passant par les expériences de Pierre Gagnaire et Hervé This, l'esthétique culinaire est au cœur des préoccupations des restaurateurs. Pour reprendre une phrase d'Hervé This, « la cuisine est précisément un jeu de goûts : je n'ai pas besoin d'un artiste pour manger une pomme ou un faisan qui serait tel qu'en nature ; en revanche, je demande à l'artiste de me préparer, de me confectionner 'sa' pomme, 'son' faisan, cuisiné par lui et par nul autre, avec une intention esthétique qui lui est propre ».

Les Partenaires :

