



Alain Alexanian : « On devient fou ! Plus on avance dans l'intelligence technique, plus on recule dans l'intelligence alimentaire. »

*Entretien avec **Alain Alexanian**, Chef des restaurants l'Alexandrin et A point.
Propos recueillis par Emmanuel Arlot et Ludovic Viévard, Mars 2006.*

Le paysage de la cuisine lyonnaise change, notamment parce que le poids de Paul Bocuse, s'il est toujours important, est moins étouffant pour la jeune génération des cuisiniers. Comment assurer la transition entre les chefs et Paul Bocuse, le Pape ?

Paul Bocuse a toujours joué le jeu du local et s'est battu pour sa province. Ce qui lui plaît, c'est de dire que ça a démarré à Lyon. Quand on parle de la gastronomie, on l'associe à Lyon, quand on parle du cinéma aussi, etc., tout ça, il aime. Il a toujours refusé de s'installer à Paris et, malgré les sollicitations, il a maintenu le Bocuse d'Or à Lyon. Aujourd'hui, pour aller de l'avant, je crois que cette idée de la passation de pouvoir est quelque chose qui le touche. A plusieurs reprises, il nous a permis de nous servir de sa notoriété pour mettre en avant des manifestations aux enjeux plus larges que ceux le concernant strictement. Si le SIRHA existe aujourd'hui, c'est grâce à son engagement. Ça n'aurait pas fonctionné, et ça ne serait pas devenu le second salon le plus visité, avec un impact international, s'il n'y avait pas eu le Bocuse d'Or.

Paul Bocuse est un personnage, et singulier qui plus est. Vers qui peut se faire la transmission symbolique ?

La transmission peut se faire de Paul Bocuse vers les Toques blanches, l'association qui regroupe les chefs de l'agglomération. Christophe Marguin, le nouveau président, est proche de Lyon. Il est très ancré dans la ville. Les Toques blanches rassemblent déjà une centaine de cuisiniers. Alain Lecosse, Mathieu Vianney, Gérard Vignat, etc., il y a tout un groupe qui veut avancer avec Lyon. Des très bons de la nouvelle tendance qui veulent faire quelque chose à Lyon. Le bureau a souhaité qu'on puisse travailler ensemble, avec la ville, pour créer un événement qui pourrait se tenir sur la place Bellecour et dans l'organisation duquel les élus pourraient s'engager.

Qui pourrait participer à cette manifestation ?

Il est exclu que l'on donne une image des cuisiniers sans mettre aussi en avant la paysannerie locale. C'est très important. Même ceux qui font un peu de maraîcher se prévalent aujourd'hui du terme « paysan ». Cela ne peut marcher que s'ils sont là.

Est-ce que ça peut être plus large encore ? Associer cuisiniers, paysans, artisans et, finalement, tous les acteurs des métiers de bouche ?

Oui, ça serait une bonne chose. Mais je serais surpris que tous viennent. Durant des années, j'ai essayé de rassembler tout le monde sur l'Hermès pour faire une fête commune. Les pâtisseries auraient ramené un peu de pâtisserie, les cuisiniers auraient fait le salé, etc. On souhaitait également la présence de chocolatiers, de glaciers, etc. Mais ça n'a jamais abouti à cause de conflits d'image entre cuisiniers, pâtisseries, etc. Associer tout le monde ne sera pas facile. Peut-être que les choses ont changé ou que les présidents d'association seront davantage partants. Mais il faut reconnaître qu'il a toujours existé une certaine tension à l'intérieur des métiers de bouche. Même quand on regarde le SIRHA qui est une très belle réussite de tous, on constate qu'il n'y a jamais un colloque commun, une discussion commune. Chacun fait ses stands, ses concours, etc., et jamais on ne parle d'unifier les métiers de bouche, ce qui a longtemps été un de mes rêves. Une manifestation grand public attirerait probablement tout le monde, mais sera-ce suffisant pour les réunir vraiment ? Lorsque le Bocuse d'Or a été créé, tout de suite après, La coupe du monde de la pâtisserie a été fondée. Il y a une forme de concurrence et jamais un mouvement commun.

Même si c'est la collectivité qui est la puissance invitante et non une filière par rapport à une autre ?

Je n'ai jamais essayé. Ça pourrait marcher. Mais ce serait alors une fête plus large que seulement celle de la cuisine.



Millénaire3

le Centre Ressources Prospectives du Grand Lyon

Les rayons bios ont doublé voire triplé en peu de temps. Björg, le Jardin équitable, etc., toutes ces marques poids-lourds de l'industrie agroalimentaire peuvent-elles être associées au mouvement ?

Il y a la vraie bio et la bio-pognon, dont vous parlez là. Elle n'existe que depuis peu mais, finalement, c'est mieux que rien. Certains, comme Bonduel, mettent en place des mesures de protection et font de l'agriculture raisonnée sur certaines parcelles. Pas partout, certes. Mais ils essayent de ne pas polluer les parcelles étrangères qui sont propres et font un effort sur certaines parcelles en France. Ce sont des efforts à encourager.

Mais s'ils font ça, c'est qu'ils sentent bien que cela correspond à un mouvement de consommation. Dans un supermarché, un produit qui ne se vend pas est retiré des étales. Si on trouve effectivement des produits bios et des produits du commerce équitable, ça veut dire que les gens achètent et sont intéressés. Ça veut dire qu'il y a un marché pour ça. On sait qu'en achetant commerce équitable, on aide l'autre partie de la planète. Certains achètent pour faire une BA, d'autres, la jeune génération, sont plus militants. Or, avec le portefeuille, on peut faire une révolution bien plus profonde qu'en 1968. '68, c'était très court, violent, mais libérateur. Aujourd'hui, les actes d'achat et de consommation sont moins violents mais peuvent changer le monde bien plus en profondeur que l'on ne pense.

Vous êtes un chef singulier dans le paysage des toques lyonnaises qui appuyez fortement le discours sur la nourriture de terroir. Vous traduisez d'ailleurs cela sous l'appellation de ifood. Qu'est-ce que le ifood ?

Nous vivons un paradoxe. Nous sommes de plus en plus pointus sur l'écologie et le développement durable et, pourtant, plus nous avançons, plus nous mangeons mal. Nous sommes tellement déconnectés de là d'où nous venons que nous ne savons même plus que c'est de la nature. Nous ne savons plus vraiment quels sont nos besoins ni comment fonctionne notre organisme. Tout cela parce que nous courons toujours après le temps, le travail, etc.

Nous sommes des homo sapiens omnivores. C'est vrai que l'on mange de tout. Mais notre organisme n'est pas fait pour ça. Si on fait un parallèle avec les primates les plus évolués, on se rend compte que cela ne fonctionne pas tout à fait comme cela. Le régime alimentaire des chimpanzés, par exemple, se compose à 98% de fruits, et ne comporte un peu de viande que durant la période du rut. Cela leur permet de s'affirmer sexuellement. Avoir la possibilité de manger de tout ne signifie pas qu'on doive le faire tout le temps et n'importe comment, sans lien avec notre activité. Nous avons toujours mangé des fruits, des légumes et d'autres petites choses, comme des sauterelles, etc., que l'on pouvait cueillir ou attraper relativement facilement. Le sucre n'existe pas dans la nature, la farine n'existe pas non plus, etc. On a développé notre alimentation dans une direction qui est assez éloignée de notre régime alimentaire d'origine et peu de ce que l'on mange aujourd'hui, en tout cas en provenance de l'industrie agroalimentaire, nous convient réellement. Même nous, dans nos cuisines, on ne fait pas toujours comme il conviendrait. On utilise des produits raffinés qui ne se trouvent pas dans la nature, comme le beurre ou l'huile, ou des produits vers lesquels nous ne devrions plus aller passé un certain âge, comme le lait, puisque les mammifères, une fois sevrés, n'en consomment plus.

Mais le plus grave, ce sont surtout les modes de productions de masse. L'homme, suprêmement intelligent, utilise cette intelligence pour se détruire. Les fruits que l'on achète dans les supermarchés sont nitrates, insectisés, etc. Le premier cas de cancer est lié à la nourriture ! C'est fou ! C'est parce qu'on mange mal qu'on est malade. En France, 100 000 tonnes de pesticides sont déversées chaque année ! Le pays de la gastronomie est aussi celui où on détruit le plus la terre. Les nappes phréatiques seront totalement souillées pour les générations qui viennent. Pourquoi nous qui sommes intelligents, ne réfléchissons-nous pas à ce que nous sommes pour nous nourrir mieux ? C'est ce que j'essaie de faire à travers le ifood : une nourriture intelligente, rapide ou pas, mais qui permet en tout cas de bien manger sans nous détruire ni corrompre la terre.

Pourtant on vit plus vieux et en meilleure santé qu'avant...

Non. Ça n'est qu'une impression. La génération qui arrive aujourd'hui à un âge avancé est celle de la guerre, pas celle qui a connu les fast-foods et la nourriture industrielle. Ce que vous dites est vrai pour ceux qui sont nés avant et qui ont bien mangé pendant longtemps. Ce sont eux les centenaires, pas les autres. Il y a 100 000 cas de cancers par an liés à la nourriture ! En écoutant les faux prophètes, on croit que ce qu'il nous faut, c'est nous éloigner de la simplicité. Maintenant, cuisiner à l'azote, c'est trois étoiles au Michelin... Mais l'azote, c'est hyper dangereux ! Est-ce que c'est ça être intelligent ? Si



c'est ça que peut notre intelligence, c'est dommage. Si on est capable de presque tout, sauf de bien manger, c'est terrible.

Comment faire passer ce message lorsqu'on a face à soi les poids-lourds de l'industrie agroalimentaire ?

Il faut manger ce qu'on trouve sur les marchés, une nourriture de proximité, de paysans. De toute façon, dans trente ans il n'y aura plus de pétrole. Il y aura sans doute des énergies de substitution pour mieux vivre sur place, mais les échanges avec le monde seront probablement très réduits. Il faudra vivre avec la proximité ; autant prendre un peu d'avance. Si les gens n'achètent plus que là, près de chez eux, alors ça marchera. Mais on ne fera vivre les paysans et les marchés que si on est nombreux à se fournir là. Encore une illustration de ce que peut un acte d'achat. Certes, ça prend un peu plus de temps... mais, à Lyon, il y a des marchés dans tous les arrondissements. Quant à l'argument financier, il ne tient pas. Les statistiques montrent que cela revient à 5 € par jour. C'est à la portée de tout le monde de bien manger, de manger intelligent.

Cela veut-il dire qu'il faut aider les marchés ? Les pousser ?

Ca veut dire qu'il faut faire passer l'information. Or, personne ne le fait. Il y a une façon de penser dominante qui reste, qu'on le veuille ou non, assez unique. A chaque fois que je dis qu'il faut encourager les gens dont le terrain n'est pas souillé, on me répond : « Oui, mais si le terrain d'à côté l'est, etc. ». Oui, c'est vrai, mais si on ne commence pas, on n'ira jamais nul part. Que celui qui développe une agriculture destructrice aille vers le raisonné, puis ensuite vers le bio. On ne peut pas encore tous aller vers le bio, mais le raisonné, c'est un objectif. On peut utiliser des produits mais dans un but précis, parcimonieusement, et avec le souci de ne pas détruire la terre. Ca n'est pas très compliqué à dire et pourtant, en France, pas un journaliste ne le fait. Personne, par exemple, ne dit comment on produit le blé en France ! Eh bien, je vais vous le dire. Ils mettent des masques à oxygène pour semer, des pilules bleues dans les graines, et ils arrosent avec de l'eau pleine de pesticides, de nitrates, etc. Personne ne montre ça ! En revanche, on se gargarise avec des : « Mais comme on mange bien en France ! ». Toute cette stratégie pour nous faire manger des aliments nocifs, c'est formidable ! Est-ce qu'on ne pourrait pas mettre notre intelligence au service de notre santé et envoyer le bon message ?

C'est vrai que la défense des petits producteurs, c'est David contre Goliath... Je ne pousse pas vers l'activisme ou l'écologiquement correct ; il ne s'agit pas de politique. Si être écolo, c'est faire, comme je le fais, une réduction pour ceux qui viennent chez moi en TCL ou en Vélo'v, je veux bien être écolo. Mais je le fais parce que j'aime ma ville et que je ne veux pas qu'on la salisse. Il y a plein de choses que l'on peut faire, mais il y a des mises en avant qui ne peuvent être faites que par les collectivités.

Est-ce que cela change la façon de concevoir la cuisine ?

Il faut utiliser des produits bruts. Cela ne signifie pas qu'on n'utilise plus de farine, de pâte, etc., mais que l'on utilise des produits non raffinés. En croyant dépenser moins, on est en train de déstabiliser le monde et de s'autodétruire. Cela veut aussi dire qu'il faut retrouver les saisons et cuisiner les produits de saison. Dans les écoles, j'ai vu un enfant de 8 ou 9 ans qui était persuadé que les cerises ne poussaient pas en été ! Quand je montre à des enfants des petits poids entiers, avec leur cosse, en 15 ans, quatre seulement ont su reconnaître ce que c'était ! Ils ne connaissent pas le goût d'un petit poids frais. Quant aux boîtes... Il n'y plus rien dedans. 90% des boîtes de fruits viennent de Chine. Aujourd'hui, le Vietnam et les pays asiatiques sont les seconds plus grands exportateurs de café au monde. Or il n'y avait pas de plantation là-bas il y a 5 ans. Les banques suisses exploitent la misère de l'Asie, les enfants, les terrains qui ne sont pas faits pour cette culture, etc. Moi, je me bats pour qu'il y ait plus de vrais fruits, de vrais légumes, etc. Plus on va vers cela, plus les paysans auront les moyens de le faire et pourront inverser la tendance. Parce qu'aujourd'hui, lorsque les paysans veulent faire de l'agriculture raisonnée, les banques ne veulent pas les suivre ! Elles ne suivent que pour faire de la surproduction de produits néfastes à l'homme. Mais c'est seulement si on cherche de l'information que l'on en trouve, personne ne le dit et peu de gens font l'effort de s'informer. On devient fou ! Plus on avance dans l'intelligence technique, plus on recule dans l'intelligence alimentaire.

Est-ce que votre discours trouve de l'écho dans le monde de la cuisine lyonnaise ?

Non. Mais c'est pour cela que j'ai créé « A point ». Avant que « A point » n'existe, les jeunes me disaient : « Oui, mais on va où, nous, avec 4/5 Euros en poche pour manger comme vous dites ? ». Je



ne savais pas leur répondre.

Est-ce que l'identité de la cuisine lyonnaise, ça ne serait pas ça, s'appuyer sur les produits de producteurs ?

Oui, pour moi il n'y a pas de menu plus terroir que mon « menu légume ». Ce n'est pas la cochonnaille, puisque le premier cochon se trouve à 800 km d'ici. Mais dans la tête des gens, les choses sont bien ancrées, à défaut d'être exactes... Les choses ont changé. Aujourd'hui, ce qui fait vivre la région, c'est autre chose. Manger vite et mal, on sait faire, essayons de manger mieux pour moins cher. Ca demande juste un peu de temps. On se donne tellement de temps pour faire plein d'autres choses, on pourrait bien s'accorder ¼ d'heure pour faire à manger.

La cuisine lyonnaise est moins identifiable qu'autrefois. Quelle identité symbolique peut-on lui donner ?

Encore une fois, la région et ses produits. Il n'y a aucun endroit en France qui concentre autant de produits. Bresse, Jura, Savoie, etc., il y a des richesses merveilleuses, un panier de provisions qui n'existe pas ailleurs. C'est unique et c'est une très grande force. Si la cuisine, c'est la proximité, ça veut dire qu'on a une chance extraordinaire d'être aussi riche. Ce n'est pas : « une région, une recette », c'est : « une région, un panier ».