

Plaisirs Cuisine

ALICE ET LA RÉVOLUTION DÉLICIEUSE

ICÔNE Alice Waters défend le bien-manger et les fermiers responsables aux États-Unis depuis 40 ans. Son best-seller sort en France

Aux États-Unis, elle est une icône. L'anti fast-food absolue, la mère du bien-manger. Son restaurant, Chez Panisse, ouvert en 1971 à Berkeley, dans la baie de San Francisco, a vu défiler le dalaï-lama ou les Clinton. Elle a aussi conseillé Michelle Obama pour la création du potager de la Maison-Blanche. Alice Waters est une infatigable militante du goût et d'un mode d'alimentation durable, la créatrice d'une « révolution délicieuse » lancée dans les années 1970, et qui trouve plus que jamais son écho aujourd'hui.

La septuagénaire croit plus que tout au « pouvoir du goût ». Elle en a eu la révélation en 1965, lors d'un voyage étudiant à Paris. À 21 ans, elle court les marchés et use les bancs des bistrotiers plutôt que ceux de la Sorbonne. Elle



Alice Waters, dans son restaurant Chez Panisse à San Francisco, en août 2017.

JASON HENRY/THE NEW YORK TIMES-REDUX-REA

« Nous devons étudier ces façons différentes de nous alimenter »

découvre les saveurs de la cuisine française, comme autant de chocs émotionnels : « Les fraises des bois m'ont réveillée, se souvient-elle. Nous réagissons tous aux goûts spéciaux. C'est pourquoi j'ai offert une pêche parfaite au président Clinton. Je savais que, frappé par son goût, il demanderait d'où elle venait et voudrait visiter la ferme. »

Revenue en Californie, elle ouvre son restaurant sur un modèle alors inédit : menu, à prix unique, inspiré de la cuisine française et méditerranéenne ; produits de saison et locaux, achetés directement (et au juste prix) à des fermiers qui travaillent en respectant leur terre et la biodiversité

LA RECETTE D'ALICE WATERS

MINISTRONE D'AUTOMNE

(Pour 8 personnes)

Coupez les légumes en petits morceaux de même taille, de sorte que chaque cuillerée contienne une variété de goûts et de textures. Préparez 200 g de haricots blancs secs et réservez le jus de cuisson. Dans une casserole à fond épais, faites chauffer 60 ml d'huile d'olive. Émincez 1 gros oignon, 2 carottes ; ciselez 2 branches de céleri et faites fondre pendant 15 mn, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré.

Ajoutez 4 gousses d'ail hachées, 1/2 c. à c. de romarin haché, 1 c. à c. de sauge hachée, 1 feuille de laurier, 2 c. à c. de sel, et faites cuire encore 5 mn.

tout en contrôlant leurs déchets... En 2018, ces principes sont devenus évidents, voire banals, pour tout chef conscient des enjeux durables. Mais à l'époque, c'est une véritable révolution qui germe au cœur de l'Amérique des fast-foods et de la production de masse.

Idéaliste, militante démocrate, Alice Waters pense que le goût peut « changer le monde » et en a fait sa mission. Cette franco-phile passionnée de Pagnol (sa fille s'appelle Fanny) ne s'est pas contentée des honneurs des guides américains, qui ont consacré Chez Panisse meilleur restaurant des États-Unis. Sa croisade du « farm to table » (de la ferme à la table) a été adoptée par toute une génération de jeunes restaurateurs et a modifié la façon de manger de nombreux Américains. Coprésidente de Slow Food International, elle a aussi reçu la légion d'honneur en France en 2011.

Alice Waters a couché son engagement dans des dizaines de livres de cuisine, souvent des best-sellers internationaux. Le plus connu, *L'Art de la cuisine simple*, vient (enfin) d'être édité en France*. Un ouvrage reconfortant de plats

simples et inventifs, pour une cuisine de tous les jours, avec des techniques de base et 250 recettes. « Parce que les Français sont leaders dans ce domaine, ce serait fantastique qu'ils plaident avec nous pour défendre le pouvoir de la nourriture et la valorisation des agriculteurs responsables. Le climat change, l'urgence est là, nous devons absolument étudier ces façons différentes de nous alimen-

ter. » Les chefs Olivier Roellinger et Michel Guérard seraient partants pour lui prêter main forte.

Toute révolution passe par l'éducation. Depuis vingt-cinq ans, la restauratrice activiste a développé son concept d'« éducation comestible », inspirée de la méthode Montessori et qui consiste à installer des jardins dans les écoles. « On intègre la nourriture à tous les sujets aca-

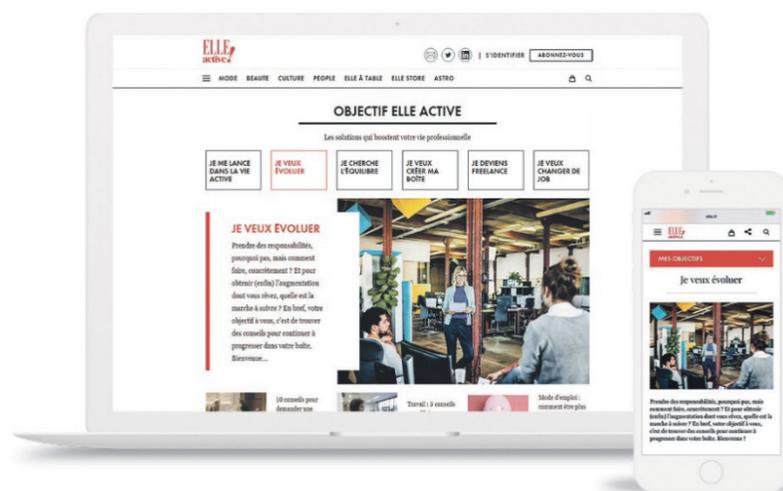
démiques, explique-t-elle. Les enfants apprennent les mathématiques, l'anglais ou les sciences dans et par le jardin. » Soixante-cinq mille établissements dans le monde ont déjà adopté sa méthode (edibleschoolyard.org). La révolution délicieuse est en marche. ●

CHARLOTTE LANGRAND

« L'Art de la cuisine simple », Éditions Keribus, 464 P., 24 €.

Enfin la solution pour booster votre vie pro.

ELLE
active!



En deux clics, **inscrivez-vous et accédez gratuitement** à des contenus experts pour atteindre vos objectifs professionnels.

elleactive.fr

REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ ELLE ACTIVE

