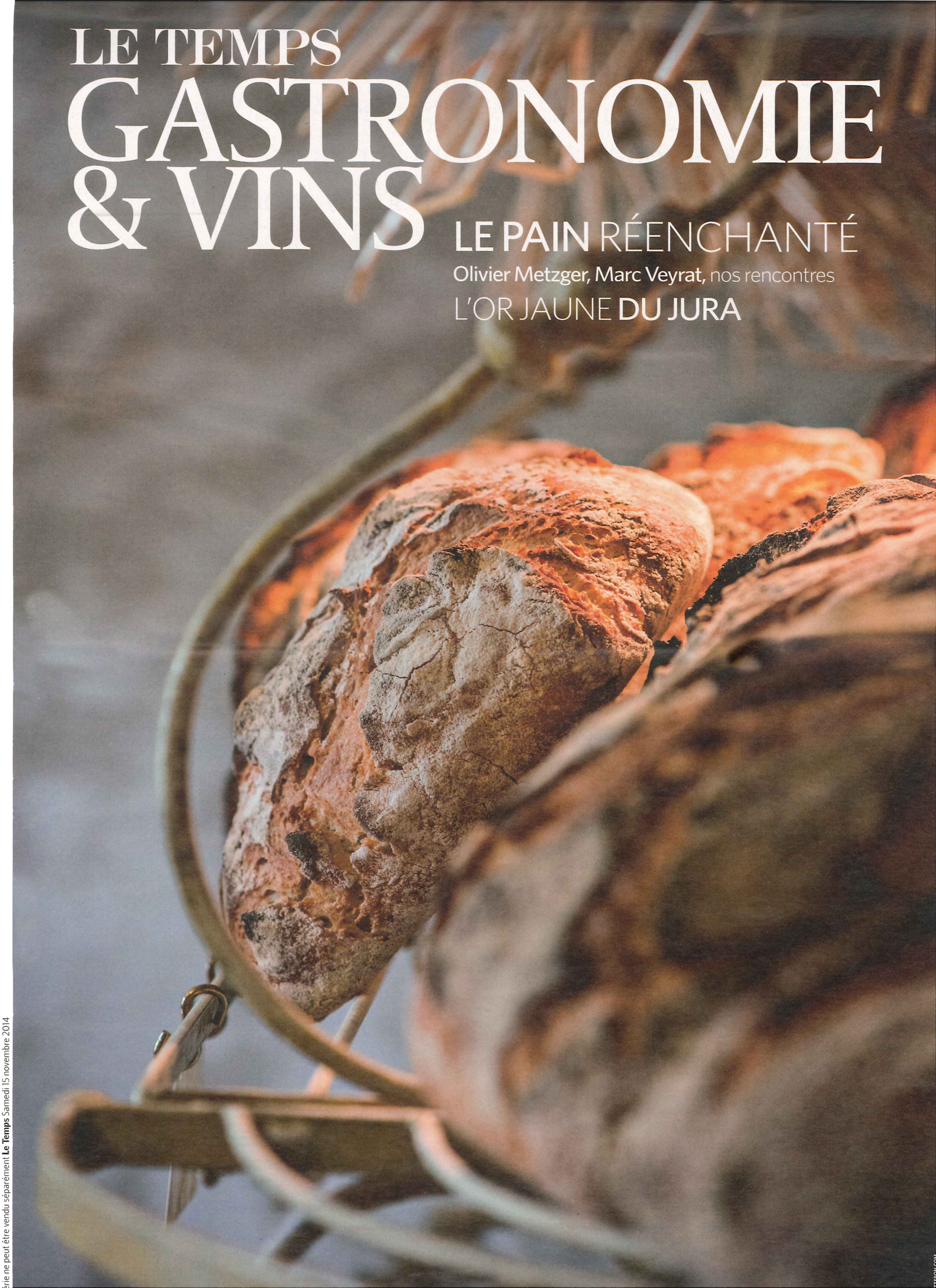
LE TEMPS

# GASTRONOMIE & VINS

## LE PAIN RÉENCHANTÉ

**Olivier Metzger, Marc Veyrat,** nos rencontres

## L'OR JAUNE **DU JURA**



rie ne peut être vendu séparément **Le Temps** Samedi 15 novembre 2014

# Lorsque les robots montent en puissance

Ils sont toujours plus affriolants, carénés comme des bolides et occupent une place en vue à la cuisine. Les appareils ménagers ne s'envisagent plus comme l'aide indispensable à l'accomplissement d'une tâche quotidienne, la préparation d'un repas, ils auraient plutôt tendance à être le dernier refuge de l'expression de soi et à se mettre en scène au même titre qu'un objet d'art. Avis d'experts. **Par Géraldine Schönenberg**

FRÉDÉRIC DUCOUT

Ci-dessus:
Dans cette cuisine de luxe imaginée par le bureau BSM Casaling trône une trancheuse à volant **Berkel** «vintage».

L'appareil ménager a eu plusieurs vies jusqu'à aujourd'hui. Symbole du confort petit-bourgeois pendant les Trente Glorieuses, honni dans les années de libération de la femme, il s'expose en majesté sous les LED des cuisines contemporaines. Un objet qui, au sens où l'entendait le sociologue Roland Barthes, redevient porteur de rêve: «Il ne faut pas oublier que l'objet est le meilleur messager de la surnature: il y a facilement dans l'objet, à la fois une perfection et une absence d'origine, [...] une transformation de la vie en matière (la matière est bien plus magique que la vie), et pour tout dire un silence qui appartient à l'ordre du merveilleux.» (citation tirée de *Mythologies*). Un robot n'a même plus besoin d'être actionné. Habillé de couleurs flashys, un Kitchenaid inerte sur le plan de travail est investi de pouvoirs surnaturels: pour celui qui le possède et se sent expert rien qu'en le regardant, pour l'invité qui l'admire en tant que pièce de design. Et grâce auquel chacun peut se révéler dans les plus beaux atours de la convivialité: créatif et altruiste.

Lorsqu'on parle mécanique à Philippe Ligron, maître d'enseignement senior Arts pratiques en arts culinaires et animateur de l'émission *Bille en tête* sur La Première, le chef répond que «ces appareils sont une sorte de validation pour calmer ses angoisses. On se dit «c'est génial, je vais m'y mettre». Et puis après on passe à autre chose...» Il faut dire que depuis le premier Salon des arts ménagers, en 1926, la femme au foyer a appris à domestiquer des appareils qui ont décomplexé son rapport à la cuisine. Car avant les Trente Glorieuses, faire à manger était une activité dévalorisante qui était réservée aux domestiques, chaque maison bourgeoise ayant une cuisinière à domicile. Ce qu'a expérimenté Philippe Ligron le temps d'une soirée chez de riches particuliers: «J'ai fait partie d'une association humanitaire qui organisait des repas de gala lors desquels je me mettais aux enchères pour préparer un repas chez des privés. Et j'ai eu l'occasion de pénétrer dans des cuisines incroyables avec fours à vapeur, combi-steamer, fours à pizza, écrans plasma et énormément d'électroménager, la maîtresse de maison me disant: «Moi, je ne sais pas comment ça fonctionne.» On marque son statut social avec la cuisine.»

DR

Toaster Volo recouvert de cuir, **Bugatti.**

La cuisine bardée d'appareils ménagers serait donc devenue pièce à fantasmes, de soi-même version grand chef à l'image des émissions de téléréalité culinaires, et des invités qui assistent au théâtre de la gastronomie à l'aide d'objets design. A tel point que les architectes sont aujourd'hui confrontés à des demandes particulières, découlant de la mondialisation, cette pièce de la maison devenant un espace à vivre au même titre que le salon. Sébastien Bottinelli, architecte d'intérieur designer chez BSM Casaling, explique comment, dans les projets de standing, la cuisine se compartimente désormais en *wet kitchen* et *dry kitchen* sur le mode asiatique, soit en une pièce retirée où l'on officie et une pièce ouverte où l'on apprête les plats et où l'on peut recevoir. «Dans la *wet kitchen* on va faire une friture, un poisson, il y aura des odeurs qu'on ne veut pas diffuser dans la maison. C'est un lieu à part où se fait toute la préparation. La *dry kitchen* avec îlot central est plutôt destinée à la cuisine de finition. C'est là qu'on fait le show.»

Et la pièce est meublée de robots haut de gamme et d'appareils *vintage* ou de collection à l'image de la trancheuse à volant Berkel (voir photo) dont les modèles historiques sont recherchés et chinés dans le monde entier. «Ce ne sont pas forcément des machines utilisées quotidiennement mais elles créent une ambiance, car elles sont un témoignage de la cuisine d'autrefois. Ce modèle a été fabriqué entre 1918 et 1928», ajoute Sébastien Bottinelli. Cette réminiscence du design *vintage* dans la cuisine amène aussi à revisiter un passé où les aliments n'étaient pas dénaturés. Beppe Salussoglia, directeur de la société Colella, basée à Aoste, qui commercialise des machines professionnelles haut de gamme à utilisation privée (trancheuses, balances anciennes, machines à fabriquer les pâtes), nous éclaire sur le rôle de ces appareils experts qui entrent peu à peu dans les cuisines de luxe: «Notre entreprise existe depuis 1967. Dernièrement nous nous sommes dédiés à la vente et à la restauration des appareils Berkel d'époque. Cela fait près de vingt ans que l'on propose ces produits haut de gamme au public. Telle la machine à café Victoria Arduino, l'ancêtre de la machine à expresso italienne dont la production remonte au début du XXe siècle, et qui a aussi beaucoup de succès.» Un engouement qui ne tient pas seulement au look de la carrosserie mais aussi à la restitution du goût que ne permettent pas les appareils électriques. «Une machine à volant, au moment de la coupe de la viande séchée ou du jambon, ne chauffe pas l'aliment. La lame produit une tranche sur un tour et demi alors qu'avec une trancheuse électrique, la lame tourne très vite et chauffe le produit. Ce qui change le parfum de la viande. Avec la trancheuse à volant, c'est incomparable. Vous faites une chiffonnade aussi fine qu'un voile de mariée et les qualités organoleptiques sont préservées.» Beppe Salussoglia, collectionneur de belles mécaniques, parle de ses trancheuses comme de voitures de collection, à la fois objets de décoration et d'investissement. «Ce sont des machines historiques. La première a été fabriquée en 1898 et les dernières dans les années 70. Leur prix de vente va de 6000 à 25000 euros et elles sont cotées. Pour leur restauration, on calcule entre 150 et 200 heures de travail, on doit les démonter et les réviser entièrement. Détenir une machine mécanique selon la fabrication d'autrefois ça fait rêver, ça donne l'impression de posséder un objet précieux. Nos clients sont des passionnés.»

«La cuisine est le lieu où l'on tranche, où l'on broie, où l'on flambe, où l'on dore, où l'on fait bouillir et mijoter, grésiller et rôtir.»

**Bernadette Bricout, «La mémoire de la maison»**