

FOOD/

«Encatation» le goût du spectacle

C'est une expérience culinaire hors norme. Au Channel, à Calais, le chef étoilé Alexandre Gauthier et l'artiste circassien Johann Le Guillerm invitent à un repas où il s'agit de toucher et de lécher, de regarder et de jouer pour vivre les aliments autrement.

Par
LOU PORTELLI
Envoyée spéciale à Calais
Photos
AIMÉE THIRION

Le spectateur est prévenu : il mangera sans couverts, sans assiette. Ni debout ni vraiment assis, séparé de ses proches. Il ne boira sans doute pas dans un verre. Il ne dégustera pas un repas au sens classique du terme et comme cela se fait au restaurant. Mais il vivra une expérience culinaire complètement barrée et unique en son genre, *Encatation*, à la croisée de deux univers artistiques : la cuisine et le théâtre. La mise en scène d'un menu en plusieurs actes dans les anciens abattoirs de Calais, créé par le duo Alexandre Gauthier, deux étoiles Michelin et cinq toques au Gault et Millau, et d'un artiste inclassable que le chef admire, Johann Le Guillerm, formé à l'école du cirque et toujours avec la volonté féroce de s'immerger dans d'autres univers. «On a sorti les gens de leur confort, voulu briser la convivialité d'une table parce qu'à force on en oublie un peu l'assiette», explique le chef. Là, on pose le regard sur le comestible. Une manière de se concentrer davantage sur les aliments qu'on a devant soi et de les manger en pleine conscience, sans parler à qui que ce soit. Murmures. Ce midi-là, les soixante-dix convives s'observent, s'apprivoisent. Un homme marié depuis une cinquantaine d'années sourit en faisant signe à sa femme, qui est au loin : «Ça ne nous fera pas de mal.» Sur la «table», qui n'en est pas vraiment une, une fiole avec de l'eau et du thym, et une boîte en métal avec une pique à brochette.

Petits pots. En entrée, «Pois-Carottes». Un retour en enfance, à la cantine, deux produits basiques, un goût bien connu. Mais une fois les quelques petits pois crus posés sur une feuille canson, elle-même en

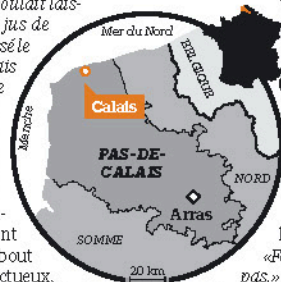
équilibre sur la boîte en métal, la pique à brochette sur le côté, on comprend que la tâche ne va pas être aisée. Attendons de voir comment s'y prennent nos voisins. «On voulait un ingrédient normalement impossible à piquer, comme les pois chiches ou les petits pois de saison», dit le chef. Johann voulait laisser une trace, le jus de carotte. Il m'a laissé le

culinaire, je voulais rendre comestible son univers.» On se lance. Les petits pois sautent, tombent de la boîte. On les observe, les ramasse. On se sent un peu rougir au bout de 10 essais infructueux, avant de déguster. Le produit est simple, et le servir cru lui rend justice, faisant oublier le goût trop connu du petit pois surgelé. La lumière s'allume. L'étape qui suit promet d'être déstabilisante. Devant nous, cinq petits pots pour les cinq doigts de la main droite. Il faut les plonger presque que l'aveugle.

Puis les lécher. Les spectateurs-convives s'observent encore, sourient, hésitent. Et osent l'aventure : l'odeur de la cacahuète grillée est trop tentante. Tout est très bon. Meilleur encore quand on replonge sans hésiter les doigts pour goûter encore les déclinaisons de

petits pois : naturel, fumé, avec cosse. A chaque fois, une manière différente de travailler le produit, après l'avoir piqué et goûté cru.

La voix de Johann Le Guillerm déculpabilise : «Faites ce qui ne se fait pas.» Rires dans la salle. Alexandre Gauthier : «Il y a un truc sensuel qui se passe. On est ailleurs. Hier, un critique est venu et m'a dit : "Je n'ai pas compris" Il cherchait de la gastronomie, pas quelque chose qu'il ne connaissait pas.» Décoincés, les convives se prêtent au jeu. On aime tellement lécher nos doigts qu'on tolère les bruits de bou-



«Le Déboulant» et son éprouvette. Il faut attendre avant de goûter.



A Calais, le 6 avril. Les convives sont placés de façon à être loin de

