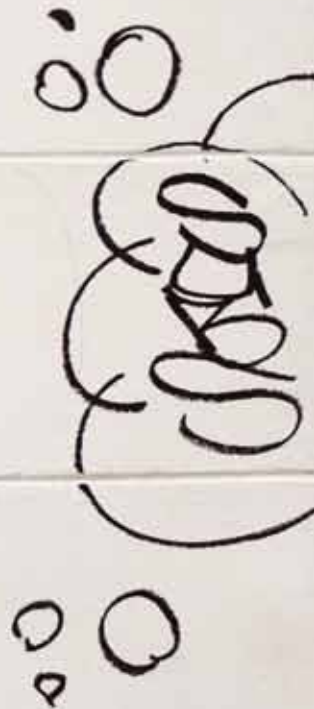


omnivore

MAGAZINE
VOLUME_06
5,50 EUROS



CHŒUR DE LYON
AU PAYS DES SOVIETS
HEDONE
SAINT-GÉRY L'AUTARCIE



MAIRIE DE PARIS
NE DEPOSEZ RIEN SUR LA VOIE PUBLIQUE
TRIEZ VOS DECHETS

OMNIVORE AU PAYS DES SOVIETS

NATALIA PALACIOS EST L'ORGANISATRICE RUSSE D'OMNIVORE MOSCOU. ELLE REVIENT POUR NOUS SUR LA CRÉATION DU FESTIVAL DANS UNE VILLE QUE RIEN NE DESTINAIT À S'OUVRIRE À LA GASTRONOMIE. POURTANT LA GÉNÉRATION DE LA JEUNE CUISINE APPARAÎT BEL ET BIEN DÉSORMAIS SUR LA PLACE ROUGE.

TEXTE NATALIA PALACIOS

Toute petite, je me souviens, après la patinoire du parc Gorky, d'être passé avec mes parents dans le presque unique café du coin pour prendre un chocolat chaud. Ce souvenir est gravé dans ma mémoire comme un moment inoubliable, car dans le pays où à l'époque tout bien était commun et le marché du commerce libre prohibé, la restauration commerciale était inexistante ou inaccessible. Le petit nombre de restaurants moscovites était réservé aux visiteurs étrangers ou à la nomenklatura du pays. C'était il y a un peu plus de vingt ans. C'était hier. Et ce chocolat chaud, certainement très médiocre, reste à ce jour le meilleur de ma vie. Pirojkis, goulache, bœuf stroganoff, bœuf Orloff – que connaissons-nous de la gastronomie russe à part quelques clichés du genre "Café Pouchkine", d'ailleurs inventé par Gilbert Bécaud et apparu réellement après sa chanson ? Rien, ou presque. Réaliser un voyage gastronomique en Russie ? Quelle drôle d'idée ! Dans ce pays du monde lointain, mais finalement à trois heures et demie de vol de Paris, la mythologie révolutionnaire couleur rouge continue à nourrir les scénarios hollywoodiens plus que l'imaginaire

culinaire. Et la médiatisation internationale de la Russie n'aide pas non plus à réveiller l'appétit. D'ailleurs de quelle gastronomie peut-il s'agir dans un pays dont toutes les traditions culinaires ont été anéanties après la Révolution d'Octobre comme des vestiges du monde bourgeois, où le système de productivité collective a détruit le moindre artisanat possible ? Et où, en plus, l'hiver dure environ six mois par an dans la plupart des territoires ? Même un grand chef expérimenté ne pourrait s'en sortir avec des conditions pareilles... La restauration actuelle âgée d'à peine une vingtaine d'années est passée par plusieurs stades. Tout d'abord, par l'engouement pour la restauration rapide apparue avec un très marquant McDonald sur la Place Pouchkine. Les marques multinationales du fast food ont vite rempli tous les coins de la ville : nourrir les 10 millions d'habitants qui demeurent dans la capitale est un gros business et tant pis pour les états d'âmes et les monuments russes. Et l'âme dans l'assiette, le goût, ces choses essentielles de la cuisine ? Mais de quelle âme s'agit-il quand les prix de location du mètre carré dans la capitale russe

sont parmi les plus élevés au monde ! Le seul moyen de survie dans des conditions pareilles est d'installer une petite usine avec une ou deux cents places assises dans un restaurant et de le faire marcher du matin au soir, si ce n'est pas 24 sur 24. Et surtout de ne jamais prendre de risque et de proposer au client uniquement des choses qui vont plaire, qui ne vont pas déranger, déstabiliser, mettre en péril le chiffre d'affaire. Un cercle vicieux. Une impasse totale. L'histoire gastronomique courte de la Russie contemporaine aurait pu s'arrêter là.

CHIMIE ET DESIGN

L'idée du premier Omnivore à Moscou a paru presque forcée à Luc Dubanchet, le créateur d'Omnivore. Il est allé à Moscou la première fois avec une légère angoisse, renforcée par l'incompréhension de ses collègues. Moscou ? Ce n'est pas la peine de perdre son temps ! Comment expliquer qu'il fallait vite créer un événement pour soutenir les concepts naissants qui osaient contredire l'ordre instauré par des groupes de restauration trônant sur le marché ? Comment ...





■ ■ ■ renforcer la confiance en eux dans le geste d'une cuisine véridique, dictée par la curiosité et le cœur et non le diktat du prix au mettre carré et des habitudes immuables des moscovites ? La sincérité de ces jeunes chefs, venus tous d'horizons différents a fait l'affaire. Le premier Omnivore Moscou a vu le jour au moment de la Pâques de l'an 2011, comme un signe de la renaissance de la jeune et nouvelle cuisine russe.

Ivan Shishkin est venu à la cuisine avec un diplôme de chimiste et une expérience dans la photographie et le design. Il a fondé avec trois autres copains un bar gastronomique style new-yorkais : Delicatessen. Les produits sont locaux, mais les idées et les inspirations viennent des voyages du monde entier, le tout propulsé par une ambiance d'enfer. Pendant ce temps, un autre groupe de jeunes ouvrait le café Ragout avec des plats de saison sympathiques et des prix plus qu'abordables – du jamais vu à Moscou dans cette ville du luxe jusqu'au-boutiste. À la tête de Ragout, Alexei Zimin, rédacteur en chef du magazine moderne et dynamique "Eda" – littéralement "Bouffe" – et Katia Drozdova, elle aussi journaliste devenue restauratrice. Drôle de duo complété par Ilya Chalev... médecin de formation reconverti en chef après l'école du Cordon Bleu. Ils sont jeunes et ambitieux, dévoués à leurs idées et parlant de goût, pas uniquement en chiffres, même si les premiers mois d'existence ont été plutôt durs. À cette génération là, Omnivore s'est imposé comme une évidence, même si elle était dérangeante pour beaucoup. Un coup de tonnerre, un rayon de soleil. Difficilement

compréhensible en russe au début le mot "omnivore" est devenu vite une marque, une référence, un style. "Cela fait la troisième année qu'Omnivore est sur la scène moscovite, réfléchit Andrei Ryykin, ancien homme d'affaire reconverti en chef dans le style Omnivore dans l'âme et dans le corps –, mais cela paraît beaucoup plus. L'énergie que le festival déploie n'est compatible à aucun autre événement, l'influence des chefs étrangers sur notre mentalité est incroyable ! Mon équipe aussi bien en cuisine qu'en salle était métamorphosée en travaillant à côté des chefs étrangers. Cela les a inspirés".

La deuxième année, le festival a effectivement allumé des nouvelles étoiles : Dimitri Zotov a été forcé par ses parents de choisir un "métier qui nourrisse" selon les pratiques soviétiques et qui, plusieurs années plus tard s'est découvert heureux dans son métier. De Copenhague à la Nouvelle Orléans, de Madrid Fusion à Omnivore (il est invité de Omnivore Paris 2013, NDLR), il parcourt les villes et les festivals pour s'inspirer et pour grandir. Ivan Berezoutski, grand blond avec des yeux bleus joyeux, presque naïfs, est natif de la région de Krasnodar. Installé pour son premier travail de cuisinier à Saint Pétersbourg, il avait une telle soif d'apprendre que pendant presque deux ans il passait ses nuits à dormir dans les trains Saint Pétersbourg - Moscou où il se rendait pour des stages chez un chef espagnol. Son salaire ne suffisait pas à louer un appartement dans la capitale. Quelques années plus tard, après s'être perfectionné chez les espagnols Ferran Adrià et Dani Garcia, il a

ébloui le public moscovite avec une démonstration comme un chant de gloire aux produits typiquement russes : ragondin cuit dans des écorces de boulot, bonbons de vodka et une déclinaison sucrée du tournesol. Aujourd'hui Omnivore Moscou est un événement incontournable dans le paysage russe, attendu par les chefs comme par le public de la capitale.

L'OSEILLE SAUVAGE, LA POIRE TCHERKESSE...

Élu par les moscovites comme le meilleur festival gastronomique de la ville en 2012, adoré par les médias, il remue les esprits, ressort des nouveaux talents, mais change-t-il le paysage de la restauration russe ? Quelques semaines avant la troisième édition du festival, les jeunes chefs moscovites se sont réunis pour réfléchir sur plusieurs problèmes les préoccupants et sur le rôle du festival dans la vie gastronomique moscovite. "Omnivore reste un festival à part à Moscou, considère Ivan Shishkin. Mais si la première édition nous a laissés dans un état d'exaltation, les années suivantes ont démontré que les changements ne sont pas immédiats. Car depuis il n'y a presque pas de chefs russes avec un esprit nouveau. Il faut plus de temps – cinq ans, peut-être plus –, pour qu'une nouvelle génération de chef naisse, une génération qui n'est pas polluée par le système". Alexei Zimin, le journaliste/chef était lui aussi de la partie pour cette réunion autour de la cuisine russe et d'Omnivore : ■ ■ ■



■ ■ ■ "Il est certain que les effets d'Omnivore sont moins évidents que les effets d'une vodka, mais c'est un événement riche énergétiquement et il joue un rôle éducatif très important auprès du public russe". "Le mérite d'Omnivore est de ne pas être ennuyeux comme beaucoup d'autres festivals existants à Moscou, et même ailleurs, souligne pour sa part Dimitri Zotov. Et il implique beaucoup le grand public, donc il est plus global et plus important. Dommage qu'il ne s'étende pas sur nos pays voisins, nos anciens compatriotes des ex-républiques. Ils ont d'autres problèmes que nous et même les produits ne sont pas les mêmes, mais la mentalité est assez semblable. Cela pourrait nous aider". Moscou change donc, pas à pas. La qualité de certains produits s'améliore avec la demande de ces chefs pionniers qui jusqu'alors importaient des denrées de France ou d'Espagne alors que beaucoup de choses poussent dans la périphérie de Moscou. "J'ai mis plusieurs mois pour trouver enfin le salsifis en Russie, mais je l'ai trouvé, confirme Daniel Phippard, le chef anglais du restaurant Ernik. L'obligation d'un chef à Moscou est de faire pousser la nouvelle vision de la cuisine, d'éduquer les gens, sans se plaindre des conditions difficiles." Yves Le Lay, lui, est arrivé depuis trois mois en Russie, venu de Solleder Kro au Danemark, pour reprendre les cuisines du restaurant Strelka, l'un des lieux fétiches d'Omnivore. "La moitié des produits que j'avais à ma disposition à Copenhague est introuvable en Russie. Mais par contre, j'ai découvert autant de nouveaux produits ici dont j'ignorais com-

plètement l'existence ! J'en suis ravi ! Il faut travailler avec ce qu'il y a sans se lamenter." Et pourquoi pas partager entre chefs ces trouvailles, comme le suggère le jeune Vladimir Mukhin, l'une des figures très prometteuses de la capitale. L'oseille sauvage, la poire Tcherkesse, le rouget de la mer Noire n'ont effectivement pas grand chose à envier avec des produits "occidentaux". "Je reviens de Sochi où je viens de découvrir dans la forêt une mauvaise herbe, la bardane, qui s'avère pourtant hautement comestible. Je suis ravi de partager cette trouvaille avec vous !" Ainsi parlent une dizaine de chefs, réunis pour la conférence de presse d'Omnivore Moscou 2013. Moscou a beau être encore loin des capitales mondialement reconnues pour leur table, elle séduit justement par cette quête d'identité gastronomique. Ce jour-là, autour du fourneau de Ragout 2, les yeux sont brillants, les chefs tour à tour inspirés et préoccupés. Omnivore moscovite, peut-il se vanter de réveiller cette conscience de la nouvelle génération de chefs ? Ou était-elle réveillée malgré le festival, parce que le temps d'une époque nouvelle est venue ? Les deux sans doute mais qu'importe puisque tout est loin d'être perdu en Russie. Ivan Shishkin accueille depuis peu sept nouvelles personnes dans son labo de Delicatessen (des linguistes aux journalistes, tous intéressés par la cuisine) qui ont décidé d'échanger leur train-train quotidien contre des tabliers. Les copains de Ragout ont ouvert un nouveau lieu gastronomique avec une école de cuisine et une salle de conférence qui a déjà accueilli Pierre Ga-

gnaire. LavkaLavka ("l'épicerie" en Russe), un centre qui regroupe et communique sur les nouveaux fermiers et artisans, va inaugurer dans quelques semaines une école pour travailler et mieux comprendre les produits locaux des fermiers russes. Enfin, le 1^{er} février dernier, un chef russe a ouvert son propre restaurant... sans aide de financiers et de grands groupes. Et même si pour le moment c'est un cas unique dans la restauration moscovite, on peut penser qu'il ne restera pas. Omnivore Moscou soutient ces volontés, pour en engendrer d'autres... Tout reste à faire. Mais je peux être tranquille, mes enfants ne vont pas mourir de faim en sortant de la patinoire du Parc Gorky. ■

DELICATESSEN

SADOVO-KARETNAYA, 20/2
www.newdeli.ru

RAGOUT

BOLSHAYA GRUZINSKAYA, 69
www.ragout.ru

RAGOUT 2.0

(restaurant, bar, école de cuisine, lieux d'événements culinaires)
OLIMPIYSKY PROEZZD 16/2

STRELKA BAR

BERSENIEVSKAYA NABEREZNAYA, 14/5
www.barstrelka.ru

LAVKALAVKA

lavkalavka.com/en

