

CUISTOTS MIGRATEURS

Peyo Lissarrague

Au top de la gastronomie mondiale depuis quelques années, la Belgique est devenue un incroyable vivier de talents culinaires. L'émulation entre les chefs est palpable, et leur diversité est une véritable aubaine pour les foodies. Fait remarquable, une grande partie de ces cuisiniers de haut vol nous vient de l'étranger. Migration du goût, transhumance des saveurs... Pourquoi la Belgique attire-t-elle autant de talents venus d'ailleurs ? Tentative de réponse polyglotte.

Ils sont partis du Brésil, d'Angleterre, d'Islande, de France, d'Italie, des Etats-Unis, des Pays-Bas, de Colombie, de Grèce. Ils ont débarqué en Belgique pour quelques mois, par amour ou par hasard, pour apprendre le métier ou pour se frotter à quelque chef de

renom. Et ils sont restés. Leurs restaurants sont devenus, un à un, des éléments du paysage culinaire local. Leur cuisine n'est pas plus 'flamande' ou 'belge' qu'elle n'est exotique. Ils ne sont pas les tenants d'une chapelle ou d'un mouvement. Ils sont présents dans l'espace créatif qu'est devenu notre pays, et ils en sont la sève.

C'est sans doute la plus grande force de notre scène culinaire que de s'être débarrassée une bonne fois pour toutes du classicisme autant que du terroir. Bien malin celui qui pourrait définir

conventions. Bien sûr, on retrouve des constantes. L'attachement au produit, la pureté des assiettes, la technique sans esbroufe... mais ces éléments ne forment que le cadre d'une toile vierge sur laquelle chacun est libre de dessiner son propre paysage.

SUR DES ÉPAULES DE GÉANTS

Ce qui attire en premier lieu les jeunes chefs vers la Belgique, ce sont leurs aînés. Ces grands noms, souvent davantage réputés en dehors de nos frontières

« Le savoir-faire a une vraie signification en Belgique, nous le constatons tous les jours. »

ce qu'est aujourd'hui le 'style' belge. Comme dans toutes les grandes régions gastronomiques, la personnalité du chef prime sur l'académisme ou le respect des

que reconnus par les guides bien de chez nous. Ils sont principalement trois à avoir joué ce rôle d'aimant. Kobe Desramauts, Sergio Herman et

Gert de Mangeleer. Leur place dans les classements tels que le World 50 Best ou OAD a fait d'eux des phares guidant vers nos côtes les talents du monde entier. On citera parmi ceux-ci Michael Yates, de Sail & Anchor à Anvers, passé par l'Oud Sluis de Sergio Hermann, Vilhjalmur Sigurdarsson, de Souvenir à Gand, ancien d'In de Wulf et d'Hertog Jan, ou encore Marcelo Ballardín, d'Oak, toujours à Gand, et lui aussi issu de la filière Sergio.

Ces jeunes chefs auraient pu se contenter d'un stage dans ces établissements prestigieux, avant de repartir cuisiner sur leurs terres natales. S'ils ont choisi de rester, c'est très souvent pour des raisons personnelles (les trois chefs cités plus haut ont rencontré leur partenaire de vie ici), mais aussi certainement parce que la Belgique dispose d'atouts évidents, qu'on pourrait résumer en cinq points : un poids de la tradition moins fort que dans d'autres pays, un contexte économique favorable, une clientèle ouverte et ayant les moyens, un soutien politique et un esprit collégial très présent entre les chefs.

SI LOIN, SI PROCHE

Adriana Zafiris – en couverture de cette édition de Foodprint – a ouvert en 2017 avec son acolyte Frédéric Chastro le restaurant Soma à Anvers. Le couple de cuisiniers, qui revendique haut et fort ses quadruples origines (grecque et belge, colombienne et française), n'a pas choisi par hasard de s'implanter en Flandre, comme l'explique Adriana : « Nous avons tous les deux travaillé en France, et nous avons hésité. Mais Anvers était

le meilleur choix pour nous. Ici, nous pouvons exprimer notre créativité librement et nous avons tout de suite pu compter sur un réseau de clients très sensibles à l'approche authentique que nous privilégions. Nous avons aussi tissé des liens avec des artisans et des producteurs locaux. Le savoir-faire a une vraie signification en Belgique, nous le constatons tous les jours. »

Même son de cloche du côté de Vilhjalmur Sigurdarsson et Joke Michiel, qui ont démenagé courant 2018 leur restaurant Souvenir d'Ypres à Gand. Le chef islandais insiste lui aussi sur la mouvance dynamique à l'œuvre depuis quelques années. « Il y a ici une exigence qui nous pousse. Cela est lié à l'histoire, à cette identité multiple qui caractérise la Belgique et à sa situation géographique qui la rend perméable à de nombreuses influences. Le public belge est curieux, ouvert, gourmand, mais il n'accepte pas n'importe quoi. Tout est possible, mais la barre est haute. C'est très stimulant et cela permet aussi à chacun de développer son propre style, sans devoir rentrer dans un moule. Il n'y a pas de compétition entre les chefs, il y a un vrai bel état d'esprit de partage et d'émulation. Je pense qu'on retrouve ici ce qui s'est passé à Londres ou à Paris il y a une décennie. Une sorte de nouvelle vague, qui n'est pas liée à un folklore culinaire mais à un air du temps. »

« Je ne crois pas vraiment à une identité gastronomique belge. Je dirais plutôt qu'il y a des ingrédients et des techniques propres à la Belgique. Nous sommes proches du nord, le climat rend les méthodes de conservation longue nécessaires.

04

Horeca & more

On trouve donc beaucoup de fermentations, et une éducation à des goûts comme l'acide ou l'amer. Cela ouvre des perspectives en cuisine, sans pour autant figer le répertoire dans le marbre. Nous vivons aujourd'hui une période de retour des nationalismes et des protectionnismes en Europe et dans le monde. Il faut réfléchir avant de se mettre à défendre telle ou telle identité. Une des forces de la Belgique est justement sa culture du compromis, et son absence de chauvinisme. En tant qu'étranger – je dirais même en tant que réfugié économique, puisque je suis arrivé en pleine crise financière islandaise – je ne me sens pas obligé de suivre un académisme culinaire qui n'existe de toute façon pas. Les Belges acceptent parfaitement la créativité. Ils sont très ouverts aux nouvelles choses. »



Vilhjalmur Sigurdarsson