



## PAROLES

## Sublimier la technique

**Hisayuki Takeuchi,**  
restaurant Kaiseki,  
à Paris

Avec le romantisme du XIX<sup>e</sup> siècle, Baudelaire critiquait l'art mécanique de la bourgeoisie en lui opposant les notions d'originalité, de créativité, de génie, et surtout de liberté d'expression. Or, la cuisine se révélait comme l'art bourgeois par excellence. Baudelaire affirmait que si l'on donnait une plus grande liberté d'expression aux peintres « bourgeois », ils risquaient de tuer le tableau à partir de l'instant où ils manquaient de métier. Plus tard, Renoir déclarera que les beaux-arts reposent sur ce principe du métier : sans lui, pas de transmission du geste possible. Mais si l'on interprète le geste comme une simple technique artisanale, on ne peut pas comprendre le sens profond du métier. Lorsqu'un artisan fabrique un chef-d'œuvre, il sublime la technique par son interprétation personnelle du métier. Sans art, point d'artisan. À trop former des apprentis en purs techniciens, à trop fabriquer des chefs pour les médias, on risque de voir le cuisinier tuer lui-même la cuisine, dans un excès de romantisme.

geste possible. Mais si l'on in-

► **Hisayuki Takeuchi :**

ce jeune Japonais installé depuis 1999, avec sa femme Elisabeth, à l'enseigne du « Kaiseki-Sushi », dans le XV<sup>e</sup> arrondissement, à Paris, fait figure de chef de file d'une nouvelle cuisine japonaise réinterprétant ce repas frugal qu'est le kaiseki à travers une inspiration qui mêle les arts, la musique, la poésie et la virtuosité technique. Il se livre aussi à des performances de « cook-J », associant, en direct, comme un DJ, la cuisine aux images numériques et à la musique électronique.