

BARTABAS et ALAIN PASSARD

« L'artiste est un soldat, qui des rangs d'une armée / Sort et marche en avant, — ou chef, — ou déserteur. »
ALFRED DE MUSSET

Epure si muove !

par Ingrid Astier

Corriger, gommer, épurer, délester, réviser : voilà les verbes dont s'honore la panoplie de Bartabas et d'Alain Passard. Pour le premier, fondateur du *Théâtre équestre Zingaro*, à la tête de *l'Académie du spectacle équestre de Versailles*, il s'agit d'aller vers toujours plus d'expressivité, d'accroître l'émotion. Pour l'autre, chef parisien trois étoiles de *L'Arpège*, de se concentrer sur le goût, les textures, en un face-à-face sincère avec le produit. De l'attention, de l'observation, tout est là. Les deux pratiques peuvent paraître éloignées, tout du moins dans leur réalisation artistique. Quel point commun entre un galop arrière et une betterave cuite en croûte de sel ? Rien à première vue... Pourtant, les affinités sont nombreuses entre les deux démarches. Et c'est à coup sûr la gestuelle qui autorise ce parallèle. Il suffit de regarder travailler les deux artistes et de réfléchir à leurs motivations pour s'en persuader.

Bartabas, en fondant à ses débuts *Le Cirque Aligre*, jouait sur le registre du cabaret équestre : le vin chaud se mêlait à l'odeur du cheval, et les spectateurs ne pouvaient croire en l'idée du « spectacle dans un fauteuil ». Sans cesse sollicités, ils se trouvaient en zone incertaine, les écuyers se mêlant à eux, Bartabas n'hésitant pas à sauter dans les gradins, poursuivi par les naseaux écumants de sa monture. De cette énergie féroce, volontiers provocatrice, il a repoussé le baroque (on pense, dans un autre registre, à l'écrivain Cioran, qui s'est converti à la langue française pour tempérer le lyrisme de sa langue maternelle, l'endiquant dans un carcan stylistique...) Ses spectacles, *Cabaret Équestre* (1984-1990), *Opéra équestre* (1991-1993), *Chimère* (1994-1996), *Eclipse* (1997-1999), *Triptyk* (2000), et enfin *Loungta* (2003), ont puisé à l'épure, le spectaculaire se fondant dans un mouvement plus global d'émotion. Il n'est alors plus un climax, mais seulement un temps, une variation, une possibilité, un tempo différent. *Eclipse* triomphe dans cette logique de la concrétion. Le spectacle, travaillé par l'opposition des contraires, dynamique, oscille entre le féminin et le masculin, le noir et le blanc, la force et la grâce.

Il en va de même chez Alain Passard, pour qui l'épure exige des tournants : en janvier 2001, après la crise de la vache folle, il n'hésite pas à réviser entièrement sa carte, optant pour une dévotion aux légumes. La cuisson, d'abord la cuisson... Dans un restaurant trois étoiles, balayer d'un revers de manche tous les plats carnés relève de la gageure. Impossible de tricher lorsque l'on époussette les plats de toute donnée ornementale, ou d'une multiplication d'accroches flatteuses. Le geste acquiert dès lors un poids considérable, car rien ne vient divertir du produit. Et voilà un œuf qui prend le devant de la scène, concurrence les seigneurs, se drape d'un simple ourlet de sirop d'érable et d'un nuage de crème. Tout est alors dans l'harmonie, dans la justesse, au sens d'une note. Le détail se charge d'une réelle dramatisation : dans les gestes infimes la distance est vite franchie qui mène à la fausse note, à la rupture du pacte d'harmonie. D'où l'importance des cuissons chez Passard. Ce chef prône l'école du feu, que sa grand-mère Louise lui a inculquée. Les volailles sont donc traitées comme des capricieuses, qu'un rien de nonchalance raidirait. Elles servent d'exemple à la cuisson fragile des légumes. La tendreté, ici, se travaille aussi à l'oreille, et savoir écouter les cuissons, c'est chez lui faire ses gammes : « On n'imagine pas combien la cuisine est un travail d'oreille », se plaît-il à dire. Chez Bartabas, on observe ce même souci de l'accord. Il insiste, rappelle qu'il ne propose pas de *spectacle* de chevaux — ni de cirque — mais la mise en scène perpétuelle de la relation de l'homme au cheval, infinie, véhiculée par l'émotion. Tout commence par le choix du cheval, qu'on peut comparer à la sélection d'un légume chez Passard, parvenu à la création d'un jardin avec des « crus de légumes » spécialement destinés à l'approvisionnement de *L'Arpège*. Il y a rencontre avec le produit, non accident. Bartabas parle d'un « coup de foudre » pour chaque cheval, avec sa part nécessaire de mystère, d'impulsion. « Le cœur a ses raisons que la raison ne connaît pas... », noterait Blaise Pascal... Puis vient le « travail ». Se pose alors la question : « Pourquoi [le cheval] me plaît ? », « Qu'est-il intéressant d'en sortir ? » Ensuite entre en jeu la technique. Pour Bartabas, le travail repose alors non sur le geste, mais sur la *qualité* des gestes. Il se plaît à rappeler que tout homme, tout cheval, est capable d'effectuer un geste (la carotte, l'avoine, le salaire, agissant comme moteurs), mais que peu atteignent la grâce, l'élégance, et transmettent l'universel langage de l'émotion.

Il ne suffit pas d'assembler un cheval en liberté et un danseur étoile pour susciter du beau. La gestuelle du cheval, évidente par sa présence, accule l'homme à sa composition, au kitsch de l'artifice. La mécanique de la marionnette est guettée par le comique. Retrouver une fluidité, conjuguer deux présences, voilà le pari. Il en va de même pour la composition d'un plat. Alain Passard ne se préoccupe pas de rassembler des autorités, les incontournables d'un trois étoiles : caviar, turbot, foie gras, truffe... Conscient que ces ingrédients sont souvent utilisés comme des garants d'autorité, des faire-valoir, il préfère scruter le potentiel de chaque ingrédient, et le traiter selon sa nature. On peut alors mettre en diptyque les conceptions des deux hommes : pour Bartabas, « Le cheval parfait n'existe pas, il nous arrive parfois d'atteindre ensemble un petit moment d'harmonie » ; selon Passard : « Il n'y a pas de produit noble. Rien que des bons et des mauvais produits. » Point alors besoin de cotoiement somptuaire, qui rattraperait d'éventuels faux pas dans le traitement ou les cuissons. Le geste est celui qui sélectionne, puis apprivoise la matière. On comprend qu'il rapproche l'art de la flamme du domptage, passant du feu qui « agresse » au feu qui « caresse ». Bartabas de son côté va jusqu'à déclarer : « Si j'étais jusqu'au-boutiste, je dirais que le geste n'a aucune importance, ce qui compte c'est son intention ». Et d'« instaurer un rapport personnel avec chaque cheval », de « monter différemment chaque cheval », de fonder une histoire, un vécu, à chaque fois. C'est par ce même souci que le traitement des légumes d'Alain Passard est si singulier. L'oignon doux des Cévennes sera abordé selon son tempérament, dans une approche d'écoute. Bien sûr, comme le rappelle Bartabas, point de dialogue possible avec le cheval (ni avec l'oignon...), mais c'est, selon lui, précisément la base d'un échange *juste* : « Les mots : voilà le pire ennemi de la conversation », source de malentendus. Tandis qu'une fois les mots ôtés, demeure l'écoute. C'est pourquoi peut-être le menu de *L'Arpège*, se méfiant du chant des sirènes, présente les mets avec sobriété. Pas question de sacrifier les produits aux titres : *L'œuf, fermier de la Bigottière, Tomate du jardin à la moutarde d'Orléans, crème glacée* le montrent. On pourrait même parler de révolution, Passard jouant des promotions impromptues : *Betterave glacée au vinaigre balsamique, gros sel de Guérande !* On sent une méfiance face aux diverses prestidigitations : maquillages en tous genres, auxquels n'échappe pas la nomination et ses pouvoirs à *la Circé*. La relation devient alors une relation de miroir : « Le cheval te renvoie ta propre image, c'est la définition du dressage ». L'approcher, c'est « construire une grammaire ». Alain Passard lui fait écho par l'élaboration d'une syntaxe : sa cuisine est ponctuée, le poivre de Sarawak vient jouer les finales, exclamatives, apporter la surprise comme conclusion, en réveillant le palais. Des pommes de terre sont fumées au bois de hêtre, « influx galvanique, secousse nerveuse » réveillant la texture confortable de la pomme de terre. Mais pas ici de gesticulation inutile autour du produit. Sa cuisine est une révérence, non un prétexte. Dans *Mazeppa* (1992), long-métrage de Bartabas, Miguel Bosé joue Théodore Géricault, rencontrant Franconi, un maître écuyer brillant et rétif. Ce film est un hymne à la gestuelle raisonnée, affranchie du spectaculaire. Il s'ouvre d'ailleurs sur la critique de Franconi adressée aux premiers travaux de

Géricault : « Voilà l'exemple d'un peintre qui n'a jamais même respiré l'odeur d'un cheval ». On songe *a contrario* à Passard qui accueille les framboises de son jardin en se plongeant dans leur parfum, comme pour s'imprégner de leur identité. Respirer pour s'inspirer. Qu'est-ce qui différencie au fond le geste du mouvement ? L'émotion que l'on cherche à transmettre par cet acte, assurément. Et cette émotion ne naît qu'au prix d'un côtoiement, d'une rencontre avec l'autre. Un chef ou un artiste qui se bornerait à la technique produirait des œuvres éphémères, contextuelles. Alors que rentrer dans la vérité des choses, c'est flirter avec l'éternité. Pour cela, il faut tout d'abord refuser de flatter le public, le gourmet : Alain Passard fuit une cuisine somptuaire, compassée, rassurante, Bartabas ne se sert pas de la voltige ni de la vitesse comme d'un aimant, elles agissent comme rupture de rythme. Et l'on se surprend à être ému par une main qui s'immobilise dans *Triptyk*, par le face-à-face du voltigeur Etienne Regnier et du danseur cubain Julio Arozarena dans *Eclipse*, rencontre de la grâce et de la force, du délié et du nerveux. Le cheval noir assis d'*Eclipse* — le coruscant frison Zingaro — en clôture, dans cette position inédite, scelle l'abolition des frontières entre l'homme et le cheval : l'immobilité est alors triomphale. Bartabas et Passard se ressemblent dans ce refus de la surenchère. Ils repoussent un héroïsme ostentatoire, bavard. Il y a de la poésie dans leur apparent retrait. « Je n'impose pas, je propose », voilà la clef de l'univers de Bartabas, qui ne force par le cheval à des acrobaties érudites contraintes, tout comme Passard ne privilégie pas les associations inouïes. L'école de l'écurier-artiste, fidèle à François Baucher, est celle de la patience : « Ce n'est pas la vitesse qui te fait comprendre le galop, mais la lenteur », « comprendre un cheval, c'est se couler dans la lenteur de son âme ». Passard semble comme un écho : « J'ai envie de faire régner une douce lenteur autour de moi ». Et l'on pense immédiatement à la part de médiation dans la cuisine de *L'Arpège*. On sent qu'Alain Passard a longtemps observé ses actants, qu'il s'est immiscé dans leur intimité, connaît ses légumes jusqu'aux racines ! Bartabas recherche qui associer idéalement au tempérament d'un cheval, comme Passard va quêter l'affinité élective parfaite entre les produits, plutôt qu'un mariage rutilant mais forcé. En adepte de la concorde plus que des feux follets. La justesse contre le clinquant. En cuisine, ses gestes ne s'affolent pas, ne jouent pas les importants qui multiplient les tâches. Il s'applique, prend le temps d'observer les cuissons, de jauger du regard le doré d'une volaille, de préparer, recueilli, concentré, un homard, de caraméliser les tomates confites aux douze saveurs au prix d'un patient arrosage, régulier. On sera peu surpris qu'il affectionne les cuissons en croûte de sel, qui concentrent les arômes, et créent une coque, une réclusion du produit dans son microcosme. Réflexion autocalibrée du produit élu (ananas, volaille, oignon...), qui travaille à un soliloque appliqué, plutôt que de se disperser dans une conversation avec des importuns : illégitime rhum, inutile fruit confit, conjugaison superfétatoire... La gestuelle passardienne se résume à un mot d'ordre : pas de détournement de saveurs !

Pour Bartabas, le respect passe par la connaissance. La recherche de l'effet est un frein à l'apprentissage : « Pour toi, le galop ne sert qu'à plaire », reprochait Franconi dans *Mazeppa*. Les prouesses « te grisent, t'envoûtent, mais te laissent ignorant ». Voilà un riche enseignement pour la gestuelle gastronomique ! Rechercher l'effet, l'adhésion par l'épate, c'est sacrifier l'étape qui réfléchit au potentiel en présence. Bartabas dit se focaliser sur « ce qu'il est capable d'instaurer avec son cheval ». C'est cette relation qui nous est proposée, une véritable histoire. On pourrait réécrire les plats d'Alain Passard, en se souvenant de ce dialogue. Ainsi on aurait des *Confidences à un céleri-rave*, des *Tutoiements à un œuf*, des *Incantations à une tomate*, des *Cris et chuchotements à une betterave*... Cependant Bartabas rappelle aussi les dangers de ce savoir, que la technique menace de stériliser : « Plus l'homme sait, moins il sent ; ce que l'on gagne en analyse, on le perd en instinct. » Passard est proche en rappelant l'impératif qui pourrait passer pour lapalissade : « Tu goûteras à ta cuisine ».

« Pour moi le cheval est un outil [...] au sens noble du terme », du « rapport d'un soliste avec son instrument », confie Bartabas. Pour tous deux, il s'agit de trouver une relation juste, de ne pas exploiter un produit, ni de le magnifier, mais simplement de le révéler. Bartabas n'hésitait pas, aux débuts de *Zingaro*, à sélectionner comme chevaux des réformés de boucherie, pour déceler en eux les qualités à développer. De même, Passard aime à travailler le caractère d'un produit sans *a priori*. Avec lui, on réapprend le goût du céleri-rave, les subtilités de la tomate noire de Crimée, les arcanes du panais et les dessous du poireau (qu'il cuit comme un steak). Le problème latent est celui de la réception : l'épure peut être perçue comme une rudesse. La cuisine de Passard se teinte de virilité : elle se distancie du crémeux, de l'enrobant, de l'onctueux. Les goûts sont tranchés, volontiers fumés (œuf fumé, Speck, pomme de terre fumée au bois de hêtre...), les notes souvent terreuses (panais, betterave, navet...). C'est une cuisine non plus rassurante mais assurée, fière de sa maîtrise. Loin de conforter dans des habitudes, elle se plaît à rechercher le plus court chemin jusqu'au produit, en un geste efficace, décidé. Cela sous-entend de prendre position, de se prononcer sur le sort des ingrédients. Chaque chose a alors essentiellement une place, comme dans cette cuisine exigüe de *L'Arpège*, où chacun est sommé de mesurer ses gestes, leur pesée. Tandis qu'Alain Passard conseille : « Ta main sera agile et tes doigts souples », dans l'un de ses dix commandements, Bartabas, dans *Mazeppa*, assène : « il y a la main qui sait et la main qui ne sait pas ! Du sentiment, bon dieu ! » Tout commence par une main sensible, réceptive, instinctive : une main reliée donc. Percevoir qu'elle se fait prolongement de l'esprit, et que la création est une continuation de cette main, est essentiel pour la cohérence globale. On comprend qu'Alain Passard se soit même préoccupé du médium entre la main et le plat : les couverts. Il a réfléchi à des couverts pour légumes, en lien avec Christofle.

L'œuvre de Bartabas est une dévotion au Beau, celle de Passard un hymne au Bon. Leur gestuelle épurée, exigeante, montre combien se parfaire passe par se défaire. Gommer, épurer, resserrent le geste sur l'essentiel, sur l'intensité du sentiment, sur l'énergie du trait. Et si notre siècle de vitesse trouve l'épure un peu austère, plate en un mot, manquant du relief de l'épate, on sera tenté de répondre « *si muove!* » : lentement mais sûrement.

Par Ingrid Astier

