



JEAN-LOUIS NOMICOS:

«Nous avons besoin d'exporter notre cuisine.»

Colette Monsat

INTERVIEW—QUE CE SOIT AUX TABLETTES ou au Frank, deux adresses aux contraintes^o différentes, le chef insiste sur la «transmission de savoir» qui constitue pour lui le meilleur des moyens^o de communiquer sur l'excellence gastronomique française.

LE FIGARO: Vous participez à l'opération Goût de France, dont c'est la première édition. Adhérez-vous à cette initiative?

NOMICOS: Oui, c'est une très jolie opération. Nous avons besoin d'exporter notre culture, notre cuisine.



Il faudrait même la réitérer plusieurs fois dans l'année, sur le thème des saisons. C'est important de s'ouvrir, qui plus est sur les cinq continents, puisqu'il s'agit d'une opération mondiale. La cuisine, c'est le partage, faire découvrir à nos clients des choses différentes, le plus souvent possible.

La cuisine française est-elle toujours la meilleure du monde?

Nous avons les plus beaux terroirs, et je pense qu'il faut jouer là-dessus. C'est aussi en France qu'on trouve le plus de diversité dans les mets et les vins. Il ne faut pas oublier que ces derniers sont importants dans notre cuisine. Nous avons également un immense vivier^o de chefs créatifs, avec des approches très diverses.

Quels sont les pays ou les villes les plus dynamiques actuellement dans le monde?

L'Espagne, plus précisément le Pays basque. Chicago est aussi très intéressante, ça bouge^o énormément là-bas. J'y ai rencontré des cuisiniers passionnants.

Est-ce qu'il y a dans votre cuisine un plat qui incarne particulièrement la France, à vos yeux?

Je suis originaire du Midi^o, donc inspiré à la fois par la cuisine française mais aussi celle de la Méditerranée. Je dirais tout de même les macarons truffe^o noire et foie gras, l'un de mes plats signature.

Le repas français inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco, ça vous plaît ou ça vous choque?

Je trouve cela plutôt bien. On a besoin de communiquer dans le monde, c'est important. Il faut vraiment qu'il y ait une transmission. Et cette transmission de savoir, elle passe par des professionnels, par des gens qui s'impliquent^o comme je le fais tous les jours, que ce soit aux Tablettes, où les chefs échangent tous les matins avec les fournisseurs, ou à la Fondation Louis Vuitton, où l'on traite énormément de clients mais en travaillant toujours des produits naturels que nous allons sourcer chez des maraîchers. Certes, nous faisons beaucoup plus de volume au Frank, c'est différent, mais on ne perd pas le fil^o de cette philosophie qui consiste à travailler le produit français avec excellence.

Quels sont, selon vous, la principale qualité et le principal défaut^o de la cuisine française?

Nous sommes les héritiers^o d'une grande tradition. Il faut qu'on arrive à développer notre créativité, écrire une autre histoire, mais toujours avec les mêmes fondamentaux. En gardant cet esprit de grande cuisine française qui fait la renommée du pays à l'étranger. Et, en ce moment, beaucoup de gens, des politiques et des grands chefs, font bouger les choses et essaient de porter tout cela vers le haut^o. Le défaut? D'être resté pendant quelques années dans une sorte d'attentisme^o. C'est important que nous gardions notre identité, qu'un étranger sache réellement, quand il est à Paris, qu'il mange de la cuisine française. Il ne faut pas mondialiser^o notre gastronomie. À la Fondation Louis Vuitton, j'ai décidé au départ de proposer des recettes ouvertes sur le monde, mais je n'oublie jamais que le produit leader doit être français.

S'il fallait n'en citer qu'un, quel serait le plat le plus emblématique de la gastronomie nationale?

La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner quand on fait la cuisine. Donc, on peut le retrouver dans la cuisine familiale, celle de la mère ou de la grand-mère. J'ai ainsi des souvenirs de ma grand-mère, qui me faisait une bouillabaisse exceptionnelle! Mais il y a un plat que j'adore, que j'ai dégusté il y a bien longtemps chez Alain Chapel, c'était un ris de veau clouté de^o truffes. Pour moi, c'est un grand souvenir. Un plat très technique qui m'a beaucoup marqué. ■

« La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner. »

contraintes requirements
moyens means
vivier pool
ça bouge things are happening
Midi southern France
truffe truffle
s'impliquent get involved
on ne perd pas le fil we don't lose track

défaut flaw
héritiers inheritors
porter tout cela vers le haut raise the bar
attentisme wait-and-see attitude
mondialiser globalize
ris de veau clouté de veal sweetbread garnished with



1 Compréhension Répondez aux questions.

1. Que pense le chef Jean-Louis Nomicos de l'opération Goût de France?
2. Qu'est-ce qui rend la cuisine française excellente, d'après lui?
3. Quelle est la philosophie de Jean-Louis Nomicos en tant que chef?
4. Qu'est-ce que Jean-Louis Nomicos dit au sujet des qualités de la cuisine française?
5. À quoi le chef associe-t-il la cuisine?



2 Réflexion À deux, discutez des questions suivantes.

1. Que pensez-vous de l'initiative Goût de France mentionnée au début de l'article? Est-ce un bon moyen de faire découvrir l'art de vivre et la gastronomie à la française? Y a-t-il des événements similaires dans votre communauté? Comparez-les à Goût de France.
2. Comme vous l'avez lu dans l'article, le repas français est inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco. Qu'est-ce que cela révèle sur la culture française et son rapport à la nourriture?
3. Jean-Louis Nomicos dit que «La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner.» Êtes-vous d'accord? Expliquez.



3 La gastronomie de votre région Par groupes de trois, répondez à ces questions.

1. À votre avis, quelle est la principale qualité de la cuisine de votre région? Et son principal défaut? Comparez avec ce que Jean-Louis Nomicos dit au sujet de la cuisine française.
2. Jean-Louis Nomicos mentionne Chicago comme étant une des villes les plus dynamiques du monde pour ce qui est de la gastronomie. Qu'est-ce qui fait qu'une ville est «dynamique» dans ce domaine, selon vous?
3. Dans votre région, quels grands chefs font «bouger les choses» en matière de gastronomie? Comment?



4 Goût de... Vous voulez lancer l'équivalent de l'opération Goût de France pour faire la promotion de la gastronomie de votre pays (ou région). Rédigez une proposition détaillée à soumettre aux ambassades et restaurants à travers le monde. Mentionnez:

- le type de repas que vous voulez proposer
- les plats que vous souhaitez faire découvrir
- les éléments importants de l'art de vivre chez vous



5 La gastronomie francophone À deux, préparez une présentation orale sur la gastronomie d'un autre pays francophone de votre choix. Expliquez ce qui lui est spécifique et comparez-la à ce que vous savez de la cuisine française. Parlez des ingrédients et produits souvent utilisés, des types de préparation et des goûts et saveurs typiquement appréciés dans les deux cultures. Citez et décrivez quelques spécialités renommées du pays francophone choisi.

Vocabulaire de la lecture

améliorer	<i>to improve</i>
le bien-être	<i>well-being</i>
le bienfait	<i>benefit</i>
la convivialité	<i>togetherness</i>
faire les provisions (f.)	<i>to shop for food</i>
frais/fraîche	<i>fresh</i>
gras/grasse	<i>fatty, greasy</i>
grignoter	<i>to snack</i>
le mode alimentaire	<i>eating habits</i>
le régime	<i>diet</i>

Vocabulaire utile

les besoins (m.) nutritionnels	<i>nutritional needs</i>
consommer	<i>to eat, to consume</i>
diminuer	<i>to decrease</i>
équilibré(e)	<i>balanced</i>
la forme	<i>shape</i>
grossir	<i>to gain weight</i>
mincir	<i>to lose weight</i>
le moral	<i>mental health</i>



1 Vocabulaire Complétez les phrases avec les mots du nouveau vocabulaire. Faites les changements nécessaires.

1. D'habitude, nous allons au supermarché pour _____.
2. Quand on souhaite maigrir, il faut _____ les portions de chaque plat aux repas.
3. Comme on a tendance à manger plus en hiver, on _____ en général.
4. Pour couvrir tous ses _____, il faut avoir une alimentation équilibrée.
5. Je ne mange plus de frites. Je trouve ça trop _____.
6. Arrête donc de _____ entre les repas; c'est mauvais pour la santé!
7. Être végétarien est un _____ qui me convient très bien.
8. La méditation a de nombreux bienfaits sur la forme et sur le _____.



2 Discussion À deux, discutez de vos habitudes en ce qui concerne l'alimentation. Considérez ces points:

- votre régime alimentaire: les produits que vous consommez souvent, rarement, jamais; si vous grignotez entre les repas
- si vous considérez que votre régime alimentaire personnel est représentatif des produits et habitudes typiques de votre culture (expliquez pourquoi)
- si vous pensez que vous avez de bonnes habitudes alimentaires ou pas
- ce que vous aimeriez changer ou améliorer dans vos habitudes alimentaires



3 Le bien-être À part notre alimentation, quelles autres choses ont un impact sur notre santé, notre moral et notre bien-être en général? Discutez de vos idées par petits groupes.