

Lost in Restaurant

Dans un monde qui s'ingénie à nous tracer la voie, à tout faire pour que l'on ne se perde pas, que nos trajets soient efficaces «from cradle to grave (*)»... il reste heureusement des respirations, des pannes de système, des zones vierges de connexion mobile et puis aussi des zones temporaires de flou, voulues ou non...

La Pascade, le resto-concept de Alexandre Bourdas, fait partie de ces lieux sauvages où la pensée peine à agripper :

Des interstices mouvantes,, un sentiment de stabilité légèrement bancal...comme un léger déséquilibre. Nous sommes sur la tranche... celle qui donne voie au hasard, à un autre cheminement, une réflexion, une ouverture, une nouvelle voie.

Première sensation à l'entrée du restaurant. Nous n'y portons que trop rarement attention...tellement évident pourtant, tellement simple. Là je suis devant une vitre immense, regardant les mangeurs attablés... Pas de poignée, ni d'ouverture automatique... mon regard se perd, regarde en haut, à la recherche d'une cellule, d'un capteur... explore d'autres endroits. Je me déplace sur les côtés, mon cerveau commence à s'égarer avant d'être enfin repêché par un observateur attentif à l'intérieur qui m'indique de regarder sur ma droite... un bouton discret écrit «Porte». Sésame enfin trouvé pour pénétrer ce lieu. Peut-être était-ce moi... mais tout de même.

Le voyage continue. Conjugaison entre terroir et modernité. Après cette grande baie vitrée qui apporte la lumière mais joue aussi les codes de la restauration rapide, on découvre le bois serti par un cadre d'acier, une grande table d'hôte perchée nous indique là encore un mélange osé entre les codes de la convivialité d'un restaurant et ceux, différents, des fans de la vitesse. Puis les couverts : les verres sont en cristal (Riedel peut-être) tandis que fourchettes et couteaux dessinés par le designer Puttman pour La Forge de Laguiole continuent de brouiller les pistes, d'assembler un nouveau vocabulaire.

La carte des vins aussi : Il y a bien des classiques mais on y trouve aussi des surprises, une volonté de réveiller le convive peut-être : un vin jaune de chez Tissot surprend autant qu'une bière Quilmes d'Argentine et un Richebourg, sorte de cacophonie gustative.

Quant à l'assiette. Cette pascade, une soucoupe non-volante dans laquelle on va mettre tout un tas de chose. Difficile de ne pas voir un contenant un peu rustre même s'il est très léger et moelleux à la mise en bouche à peine adaptée à la cuisine de haut-vol qu'elle accueille.

Comment ne pas alors être perdu devant tant d'alliances osées, de repères à peine posés qu'ils sont contredits par d'autres. On pourra bien sûr y trouver du bonheur, un chemin non balisé, une ode à l'inconnu... L'aventure est encore possible mais le chemin peine encore à se matérialiser.

(*) du berceau jusqu'au cimetière.

Repas réalisé : printemps 2013