

**Véronique Zbinden** interviewe Vineet Bhatia, le premier chef indien étoilé au Michelin. A déguster à Genève

## Les épices de la passion

Une cuisine mosaïque, pour les éclats de saveurs qui s'y cristallisent, le goût des contrastes et les parfums tranchants comme des éclats de vitrail. Plus profondément, une cuisine mille-feuille. Pour la superposition des influences, les strates de cultures, de philosophie et d'esthétique qu'elle traduit.

On ne comprendra rien à la cuisine indienne si on n'a intégré sa nature contradictoire. Pour schématiser, précisons d'abord que les musulmans sont les mangeurs de viande – porc excepté – alors que les hindous sont en majorité végétariens. L'appartenance à une caste détermine en outre ce qui est comestible, avec qui partager son repas et de qui le recevoir: un brahmane orthodoxe, végétarien, ne consomme ni ail ni oignon. Mosaïque de latitudes et de cultures ensuite...

Et l'Inde nomade qui s'invite aux portes de la Suisse? Après les vagues chinoise, thaïe, japonaise, coréenne, les enseignes indiennes ont déferlé dans les villes romandes. Une nouvelle cuisine indienne s'y invente désormais. Interview du premier chef indien distingué par le guide Michelin, Vineet Bhatia, à l'origine d'une table de haut vol à Genève<sup>1</sup>.

**Le Temps: Pourquoi ce succès croissant de la cuisine indienne?**

**Vineet Bhatia:** D'abord pour sa complexité et sa richesse, l'abondance de ses parfums et de ses saveurs. La cuisine indienne va aussi dans le sens d'une prise de conscience diététique, elle propose énormément de légumes, de fruits, de poisson et d'épices

réputés bons pour la santé. Elle témoigne de créativité depuis quelques années. C'est aussi le succès de l'Inde entière, avec Bollywood, les films oscarisés, l'économie indienne qui est en pleine santé, les technologies et la culture qui fascinent l'Occident. J'en suis très fier. Voir sa cuisine reconnue, c'est pour un peuple une manière de retrouver sa dignité, l'estime de soi.



**– Quand vous arrivez à Londres, en 1993, après une double formation en gastronomie française et indienne classique, à la prestigieuse école hôtelière Oberoi, que trouvez-vous?**

– Ce que servaient les restaurants indiens de Londres était effrayant. Pourquoi tant de gras? Tant de masala? C'était ce que j'appelle du «Bollyfood». J'avais appris les techniques ancestrales: le tandoor, qui permet de cuire sainement et sans gras, les marinades, le fumé pour conserver. J'ai montré qu'on pouvait faire des apprêts beaucoup moins gras et que l'abus de piquant dénaturait les saveurs. J'ai essayé de montrer que cinq ou six épices suffisent en principe.

**– Là-dessus, vous avez été rapidement reconnu, puis distingué, devenant le premier chef étoilé par le guide Michelin en 2001. On vous considère comme le Ducasse indien...**

– Je suis propriétaire de mon restaurant, à Chelsea, et je gère une dizaine de tables dans le monde, dont deux à Bombay, à Doha, à Dubaï, à Tripoli, à Leeds et le Rasoi de Genève, ouvert en 2008, qui a aussi obtenu un macaron Michelin.

**– Vous êtes à l'origine d'une petite révolution dans la cuisine indienne. Racontez-nous ce qu'est la nouvelle cuisine indienne?**

– C'est d'abord une manière de cuisiner plus légère, plus subtile, moins salée, qui réduit les apports en huile et en corps gras... Une esthétique nouvelle qui prête plus d'attention aux couleurs et à la présentation. Dans nos restaurants, nous sommes passés du service à la française au service à la russe: au lieu de disposer simultanément tous les plats sur la table, nous proposons des menus de six ou sept plats, de manière à ce qu'on prenne le temps d'apprécier chacun, de les associer à différents crus. Cela dit, les techniques de travail, les bases, les cuissons et le maniement des épices demeurent. C'est en cela que nous sommes authentiques. Dans cette fidélité à la tradition...

1. Rasoi, Mandarin Oriental, quai Turrettini 1, Genève, tél. 022 909 00 00.

2. Vineet Bhatia: «Rasoi: New Indian Kitchen».