

Le sexagénaire Denis Martin a la curiosité d'un gamin

Le chef veveysan joue toujours plus des outils qui lui permettent d'explorer la cuisine. Mais il fait moins le show

David Moginier

Ne dites pas à Denis Martin qu'il fait de la gastronomie moléculaire. «Ce sont les chimistes et les physiciens qui font du moléculaire en nous expliquant les phénomènes qui permettent de transformer les produits. Moi, je fais ma cuisine, avec les outils que me donne la science.» Le chef va fêter ses 60 ans le 5 décembre prochain, ses 45 ans de cuisine en juin, mais l'œil pétillant comme celui d'un gamin quand il parle de ses nouvelles recherches.

«Bien sûr, quand j'ai commencé dans cette cuisine moderne et bluffante, j'ai fait le show à table, avec de l'azote liquide qui fumait pour impressionner les convives. Mais tout ça ne m'intéresse plus. Quand je vois aujourd'hui des bars qui proposent des cocktails avec ce gaz refroidi à -195,79 °C, je m'énerve: ils font prendre des risques à leurs clients, qui peuvent se brûler.»

L'azote liquide, aujourd'hui, Denis Martin en consomme plus que jamais, 300 litres par semaine, en cuisine. «Je travaille beaucoup sur la cryogénéisation des produits dans mon laboratoire. Cette technique de froid extrême permet de garder toutes les qualités de l'ingrédient sans le dénaturer, alors que la congélation casse ses fibres. Cela permet de conserver de manière naturelle des ingrédients saisonniers en parfait état.» Après l'extraction à froid, le chef continue à jouer à basse température. «C'est bien connu, le froid est un exhausteur de goûts. Prenez votre rôti de porc du dimanche, il aura beaucoup plus de saveurs quand vous mangerez les restes froids le lundi.»

Denis Martin continue sur sa voie avec beaucoup d'assurance, en n'écoutant pas les grincheux qui le trouvent flambeur ou faiseur. «Je m'amuse plus que ja-



Denis Martin, ici dans le hall du Château, trône sur sa barrique décorée. On distingue l'inscription «Cuisine du bonheur» peinte sur le devant. CHANTAL DERVEY

Quarante-cinq ans de cuisine

● C'était le 5 juin 1971: le jeune Denis Martin obtenait une dérogation pour commencer un apprentissage de cuisinier au Sporting de Villars à 14 ans.

Puis Jacques Lacombe, un ami de son père, le fait engager au Parc des Eaux-Vives, à Genève. Il fait ensuite des stages dans une poissonnerie et une boucherie pour mieux connaître les produits.

Retour à Chexbres, au Bellevue, «où j'ai appris tant de choses avec le chef Buttica». Le petit

curieux se fait engager au Jardin d'Asie pour apprendre la cuisine asiatique, puis dans une pizzeria pour travailler la pâte.

En 1980, il reprend le Central à Massongex, où il se fait connaître par ses poissons. Départ ensuite pour la Roseraie à Yvorne, en 1986, et une «cuisine des épices». La faillite le prendra en 1996.

En 1997, il s'installe au Château à Vevey, d'abord pour y faire des filets de perche, avant de découvrir Hervé This en 1998.

mais. Je voudrais recommencer ma carrière avec toutes les connaissances que j'ai acquises aujourd'hui par mes différentes expériences, de la cuisine asiatique à l'italienne, de l'apprentissage des épices aux outils de la gastronomie moléculaire.»

Quand This l'étonne

C'est sa rencontre avec le physico-chimiste français Hervé This qui a tout changé, à la fin des années 1990. Le chercheur passionné des secrets de la casserole et le chef veveysan se sont retrouvés à une émission de radio ensemble. «Je rêvais d'une neige qui ait de l'odeur et puisse se manger. A partir de là, j'ai dû tout réappren-

dre parce que je lui répondais comme un cuisinier. Je parlais d'émulsion et il me disait que c'était une mousse puisque j'injectais de l'air. Je parlais d'un rôti et il me répondait «non, poêlé». Il donnait des réponses à mes questions techniques.»

Nanti de ses nouveaux outils, Denis Martin s'est beaucoup amusé et il a divertifié ses convives comme un Ferran Adrià local. Poursuivant ses travaux, le bientôt sexagénaire s'est désormais plongé dans les bases de la cuisine suisse du XXe siècle. «C'est passionnant, un vrai travail d'ethnologue. Vous savez pourquoi on met toujours un beurre à l'ail avec les cuisses de grenouille? Avant, on les mangeait deux mois par année, quand elles sortaient des étangs. C'était la pleine saison de l'ail des ours que les grenouilles adoraient, et qui donnait ce goût à leur chair. Maintenant, on veut perpétuer cette association.»

Les traditions expliquées

Si la cuchaule est au français c'est pour rappeler la couleur du colostrum (lait de la première traite) jaunâtre de la recette d'origine. La maïzena dans la fondue? Parce qu'on utilise des fromages anciens dont le côté oxydatif empêche la fondue de lier. «Avec les fromages que je prends à Marsens, je fais ma fondue juste avec de l'eau et ça marche.» Et pourquoi les Vaudois associent-ils le papet aux poireaux et la saucisse aux choux, deux plats acides? «C'est une erreur accompagnait le saucisson, alors qu'une salade de betteraves rouges adoucissait la saucisse aux choux.»

Le chef veveysan propose d'ailleurs plein de déclinaisons de ces plats suisses dans ses menus et son «show culinaire» qui commence en cuisine avant de déguster les plats à table. «Je respecte complètement la tradition, je cherche juste à la moderniser. Je connais les produits et mon métier sur le bout des doigts.» Sur-tout, Denis Martin plaide pour «des aliments justes. Arrêtons les poissons d'élevage, l'huile de truffe, le wasabi au raifort et toutes les tricheries de l'agroalimentaire.»