

Le boom de la cuisine amazonienne

Fourmis, manioc, poissons et autres ingrédients brésiliens sont à la carte des grands chefs

NICOLAS BOURCIER

Rio de Janeiro, correspondant régional

A Manaus, le kiosque de Gisela sert à la louche sa soupe *tacaca*, aussi gélatineuse qu'anesthésiante en bouche, pour une file de clients qui n'en finit pas. A Belem, au premier étage d'une maison discrète dans une banlieue anonyme, le restaurant Remanso do Bosque affiche complet : au menu du jeune chef Thiago Castanho, un lexique où l'intitulé des plats, courts poèmes en vers libres, témoigne de l'originalité des lieux. A Sao Paulo, le D.O.M du chef Alex Atala, élu parmi les dix meilleurs restaurants du monde, affole les critiques culinaires avec ses émincés de *priprioca*, fourmis *sauva* et vénéneux *tucupi*. A Rio de Janeiro, l'élégant Pré Catelan du Français Roland Villard a vu les commandes de son menu « voyage gastronomique » multipliées par cinq ces derniers mois... Après des décennies d'indifférence, la cuisine d'Amazonie s'installe dans les assiettes.

Qu'il paraît loin, le temps où les missionnaires du Nord amazonien conseillaient aux indigènes de changer leurs habitudes alimentaires pour un repas « plus nutritif », à base de farine blanche ! Grandes et petites tables multiplient désormais les références empruntées à l'incroyable diversité de cette forêt-continent, que Ferran Adria, la star de la restauration catalane, compare à un « paradis ». Les spécialistes y dénombrent près de 200 variétés de manioc, cet arbuste qui se déguste de la feuille à la racine. Plus de 2 500 espèces de poissons ont été recensées, soit 10 % de tous les poissons de la planète. Sans compter les variétés infinies de légumes, fruits, végétaux, bulbes et épices qui sont autant de sésames pour la cuisine moderne. « A l'heure où tout le monde cherche des nouveautés, affirme Rolland Villard, l'Amazonie est devenue un défi unique qui va influencer toute la gastronomie mondiale. »

Festival « Voir le poids »

Pour explorer le potentiel de ces ingrédients, il a fallu les enquêtes de terrain des scientifiques, botanistes et anthropologues – comme Bruce Albert et sa somme sur la flore des terres yanomami (*Urihi A*, éd. ISA & IRD, 2009, non traduit). Il a fallu, aussi, la reconnaissance publique des peuples indiens et de leurs cultures, rendue possible par la Constitution brésilienne de 1988. Mais rien ne serait arrivé sans le travail de cuisiniers locaux. Leur chef de file est Paulo Martins. Cet ancien architecte décida à la fin des années 1970, à Belem, de se consacrer à la cuisine amazonienne. Il organisa là-bas, en 1999, le festival culinaire *Ver o Peso* (« Voir le poids »), du nom du formidable marché où les poissons, viandes, fruits, légumes et mixtures les plus folles s'exposent depuis plus de trois siècles. Lui, encore, qui fit venir au Brésil, en 2008, les chefs Ferran Adria et Juan Mari Arzak.

Depuis, de grands chefs mettent leurs techniques au service des ingrédients amazoniens. Aux côtés de Claude Troisgros, présent sur le sol brésilien depuis trente ans, de Laurent Suaudeau et Roland Villard, des Français tels qu'Emmanuel Bassoleil ou Erick Jacquin les utilisent à leur tour. Au Brésil même, les chefs Roberta Sudbrack, à Rio, et Elena Rizzo, à Sao Paulo, s'en inspirent et innovent. Les réseaux de distribution avec l'Amazonie s'installent, avec Sao Paulo comme centre. Quant au fleuve mythique, il abrite depuis peu ses premières grandes piscicultures. On y trouve le pirarucu, ce poisson géant d'eau douce pouvant atteindre plus de 2 mètres, très apprécié chez Petrossian. « Voilà peut-être un des facteurs clés pour sauver l'Amazonie et sa forêt, veut croire le chef du Pré Catelan. Avec la biomédecine, le tourisme écologique et la zone franche de Manaus, la gastronomie pourrait devenir une des niches économiques de la région. » ■