



CUISINEZ-MOI | CHRONIQUE PAR ELVIRE VON BARDELEBEN

J'ai testé le dîner fou en 50 étapes de The Alchemist

Un dîner en 50 étapes et cinq « actes », dans un décor de théâtre table la plus folle du Danemark, The Alchemist – sacré « restaurant de l'année » lors du White Guide Gala le 29 octobre à Copenhague – vient de détrôner le célèbre Noma de René Redzepi. On a donc testé ce repas exceptionnellement long (six heures, dit la rumeur) et onéreux (330 euros sans boisson).

Avant d'exister dans cette version maximaliste, The Alchemist était un petit restaurant expérimental d'une quinzaine de couverts tenu par Rasmus Munk. Séduit par le projet un soir où il y dînait, le cofondateur de la banque Saxo a proposé au jeune chef de 28 ans de voir les choses en grand. Une douzaine de millions d'euros plus tard, l'Alchemist 2.0 voyait le jour dans les anciens locaux du Théâtre royal danois.

Le mot « expérience » est souvent usurpé chez les restaurateurs. Chez The Alchemist, il est mérité. A l'adresse indiquée, on fait face à un portail fermé, sans sonnette. On poireaute nerveusement

quelques minutes devant, avant que les portes s'ouvrent. A l'intérieur, une réceptionniste nous envoie de l'autre côté d'un rideau pour aller voir « New York ».

Dans cette pièce aux murs tapissés de dessins à la Roy Lichtenstein et de graffitis, une jeune femme nous tend un papier sur lequel est imprimé un message inepte sur l'amour. Puis nous fait signe de le mettre... en bouche. A peine sent-on le papier légèrement acide (en fait de la pomme déshydratée) fondre sur la langue que le mur en face se soulève brutalement pour nous envoyer dans l'acte II, l'apéro.

PIERRE DE SUCRE AMBRÉ AUX FOURMIS

Installé dans une pièce plongée dans la pénombre, juste éclairée par la baie vitrée donnant sur la cuisine, où s'activent les nombreux alchimistes parfois bizarrement outillés (pourquoi des perceuses ?), on s'attend à tout : devoir croquer le fauteuil, voir la table se renverser... Mais les surprises sont ici plus subtiles. La bouchée « avidité » est une espèce de givre de pin et pomme qui se désintègre dès qu'on la

CERTAINES DÉGUSTATIONS SONT HARD-CORE, NOTAMMENT QUAND IL FAUT SUCER UNE LANGUE HUMAINE EN SILICONE POUR GÔTER AUX DÉLICATES HERBES POSÉES DESSUS

pose sur la langue. Amusante aussi, la boulette de topinambour, qui, quand on la croque, libère une intense fumée de feu de bois en plein dans les narines.

Toutes les bouchées sont délicieuses, certaines fabuleuses. On sent l'influence de la cuisine moléculaire dans les sphérifications, les déshydrations et le goût pour les trompe-l'œil. Après avoir avalé « gin & tonic » (une barre glacée blanche qui reproduit l'amertume du cocktail), on poursuit l'acte III dans la salle à manger. Les quarante convives, munis d'une petite lampe de poche pour admirer les plats dans la pénombre, sont assis à un comptoir qui zigzague dans la pièce, de sorte que personne ne se fait face.

C'est là que le festival commence vraiment, en 27 étapes réparties en cinq scènes. Celle d'inspiration internationale avec son mochi de cacahuète ou sa sardine croustillante est relax. D'autres plus hard-core, quand il faut sucer la reproduction d'une langue humaine en silicone pour goûter aux délicates herbes posées dessus. Le spectaculaire est aussi politique : si la cuisse de poulet arrive

dans une cage en métal, c'est pour protester contre les volatiles enfermés ; le porc dont la sauce est injectée par une seringue est un manifeste contre les antibiotiques.

Le message est parfois limpide, parfois moins : quand, pour l'acte IV, on nous entraîne dans une pièce illuminée de néons arc-en-ciel où une danseuse nous met une sucette en forme d'hippocampe dans les mains, on a du mal à faire le lien avec la lutte pour les droits de la communauté LGBT+ qu'elle est censée représenter.

Le dernier acte nous amène dans les combles du bâtiment. Tandis qu'on observe avec circonspection la pierre de sucre ambré aux fourmis qui a atterri dans notre assiette, on fait le point : la cuisine est fantastique, l'expérience folle, sans doute trop ambitieuse (d'ailleurs, le chef admet que, malgré les prix pratiqués, il n'a pas encore trouvé l'équilibre financier). Deux reproches : la surabondance de plats protéinés alors que le restaurant se veut porteur d'un message écologique ; dommage aussi que le côté gadget prenne parfois le dessus alors qu'il y a tant de bonnes idées, chez The Alchemist. ■