

**Périco Légasse, parrain du Festiv’Halles au Havre : « La Normandie, un paradis gastronomique »**

Le journaliste et chroniqueur gastronomique sera présent au Havre, comme parrain, mercredi 12 avril 2023 au Carré des Docks, à l’occasion du Festiv’Halles des savoirs et saveurs. Un rendez-vous réunissant ceux qui apprennent les métiers de l’hôtellerie et de la restauration et les professionnels.



Le journaliste et chroniqueur gastronomique Périco Légasse sera le parrain de la nouvelle édition du Festiv’Halles, mercredi 12 avril 2023 - Photo Festiv’Halles

**Le Festiv’Halles réunit apprenants et professionnels mais a aussi pour but de valoriser le savoir-faire normand. Pour vous, quelle est l’identité culinaire de la région ?**

« Une attache très forte, un lien particulier entre le cuisinier et la production agricole, certes commune à d’autres régions de France. C’est une cuisine proche du terroir, car la ruralité y est omniprésente. Les produits de base que sont le beurre, la crème, la race normande, la pomme, le fromage, le poisson font que le patrimoine géographique est très présent dans le patrimoine culinaire. Je crains que beaucoup de cuisiniers normands commencent à l’oublier. Il y a une fabuleuse cuisine normande, simple, la cuisine de la terre, de l’endroit et de la saison. On y est enraciné à une richesse exceptionnelle liée à une situation climatique, à ses herbes grasses, à son climat doux. À part le vin, qu’il faut remplacer par le cidre, il y a tout en Normandie, un paradis [gastronomique](#). »

**« Les bons cuisiniers ne sont pas au Michelin »**

**Un paradis où les étoiles Michelin se raréfient...**

« Tant mieux. Les gens du Michelin ne savent plus manger. Moins ils attribuent d’étoiles, plus on fait de la vraie cuisine. Les derniers étoilés sont de petits jeunes qui ont du talent mais qui font une cuisine tout à fait fantaisiste et improvisée. On ne sait plus ce que l’on mange. C’est certainement génial en termes conceptuels, mais en termes culinaire et alimentaire, c’est loin de l’idée que je me fais de la cuisine française. Les bons cuisiniers ne sont pas au Michelin. Un morceau de bœuf normand, un homard à la crème cuisiné simplement pour extraire la saveur d’origine, ils ne comprennent plus. Ils ont besoin d’avoir des effets architecturaux, colorés, avec des gelées, des mousses, des épices... On est dans l’art moderne qui a le mérite d’exister. Mais quand ça devient la référence unique... »

**Prenons l’exemple du Havrais Jean-Luc Tartarin, qui a perdu en début d’année sa deuxième étoile. Original dans sa cuisine et traditionnel dans ses produits...**

« Peut-être mériterait-il d’être mieux noté. Car [c’est un très grand cuisinier](#). Je n’écarte pas l’idée qu’ils aillent plus loin encore... Ils l’ont fait ailleurs. Tout retirer à un chef... »

## **Y a-t-il encore des guides qui mettent la tradition en valeur ?**

« Aujourd’hui avec les réseaux sociaux, les sites, le bouche-à-oreille et Instagram, il n’y a plus besoin d’un guide gastronomique. À part pour des étrangers en découverte. Le Michelin reste une institution, un peu grâce aux médias qui en parlent à sa sortie chaque année. S’ils font un peu de bruit en retirant des étoiles à des stars, c’est pour être sûrs de continuer d’en faire au 20 heures. Nous sommes passés dans le monde de la communication et du marketing. »

Lire aussi [Au Havre, Kitsu Ramen vous fait découvrir la cuisine populaire japonaise](#)

« La grande cuisine peut être très simple »

## **Est-il de plus en plus difficile de faire de la haute cuisine ?**

« Qu’appelle-t-on la haute cuisine ? Elle correspond aux enjeux du moment. À des produits qui ne viennent pas de trop loin. Qui sont élevés dans des conditions décentes, saines et durables, par des gens qui en vivent. On peut avoir de la technicité comme Ducasse et Robuchon ou [Gilles Tournadre à Rouen](#). Mais la technicité ne veut pas dire complexité abusive. La grande cuisine peut être très simple. Comme une très belle sole de Dieppe peut être grandiose et valable au Michelin. La Normandie est un paradis gourmand qu’il faut mettre en valeur. Par exemple, le bœuf normand herbager de chez M. Grosdoit est un chef-d’œuvre. Il y a une fracture culturelle entre les hautes sphères des médias gastronomiques et les consommateurs. Les gens ne veulent plus payer cher une assiette où l’on chipote. »

## **Va-t-on aller enfin vers le bien manger et pas trop cher ? Sortir du modèle agro-industriel ?**

« Il peut y avoir de l’agro-industrie de qualité. Ils sont sous la pression des associations et des pouvoirs publics. Et ils peuvent proposer des choses de meilleure qualité que certains bistrots. Mais il faut que le restaurateur soit celui qui transforme un produit frais sur place. Il y a pléthore de petits bistrots où il est bon et pas cher de manger, à l’ardoise, dans la proximité. »