



Redzepi et son partenaire australien règlent la chorégraphie des 19 plats que compose le dîner.

03

REPORTAGE

Un chef dans la jungle

Alors que le documentaire *Noma au Japon* est encore à l'affiche, le chef danois **René Redzepi** a transplanté son fameux restaurant à Tulum, au Mexique. *Grazia* l'a suivi dans l'aventure. Par **Shirine SAAD**

Venir au Mexique, où l'art et la tradition culinaires sont millénaires, c'est incroyablement inspirant, sourit René Redzepi. Et ces voyages permettent de souder la brigade; c'est comme si tout le restaurant était en formation. » Derrière ses fourneaux plantés pour sept semaines au milieu de la jungle, le chef danois supervise la préparation du dîner, ou plutôt de la performance qu'il joue à guichets fermés. A 660 € le ticket d'entrée, peu de gens dans la région peuvent goûter à sa cuisine. Si le Noma Mexico est plein à craquer en ce soir de mai (installation sponsorisée par Amex (1)), c'est que les invités viennent du monde entier pour assister au show de Redzepi et de sa troupe constituée de 140 champions de la gastronomie.

Installé dans la jungle de Tulum, l'établissement, dont l'enseigne est cachée par la végétation, est un joli mix entre le beach club et le 5 étoiles. Les tables plantées dans le sable sont entourées d'arbres géants, et l'énorme cuisine ouverte, érigée pour l'événement, est tout en bois. L'espace s'organise comme une ruche où s'activent une armée de chefs, serveurs et sommeliers de toutes nationalités, presque indifférents à la chaleur torride et aux insectes. C'est qu'ils ont l'habitude du dépaysement extrême. Depuis deux ans, ils sont sur les routes, sillonnant le monde et repoussant les limites des comestibles savoureux. Mais cette fois, c'est la dernière étape avant de rentrer au Danemark, à Copenhague, où l'ouverture du Noma 2.0, prévue pour la rentrée, suscite déjà l'impatience.

PHOTOS: JASON LUCAS PHOTOGRAPHY

Chaque performance, chaque sourcillement de la rock star de la cuisine fait le tour de la planète. Treize ans à peine se sont écoulés depuis l'ouverture de son premier restaurant, qu'il a valu de 2010 à 2014 le titre de « meilleur restaurant du monde ». Icône de la cuisine expérimentale et de l'hyper-local, Redzepi s'est attaché au Mexique, qu'il a parcouru en se lançant sur les traces des anciennes civilisations et de leurs traditions. Ici, il a découvert le « sixième goût ». Après le doux, le salé, l'amer, l'acide et l'« umami » : l'épicé. Pour cela, il a arpenté avec son sac à dos et son insatiable curiosité pas moins de 7 000 kilomètres de chemins de traverse, découvert les mezcals les plus étonnants, dégusté des graines cotonneuses de cacao, testé le subtil croquant des fourmis et des criquets, comparé piments habanero ou achiote...

« La pieuvre d'ici est supposée être la meilleure du monde et nous avons découvert cette sauce traditionnelle, "dzikilpak", à base de graines de courge : une des plus vieilles recettes de la région », raconte-t-il. Trois semaines de tâtonnements, de « touche danoise » de fermentation traditionnelle, pour trouver leur sauce à eux, et au final un plat dont ils ne sont pas peu fiers. « Ça semble simple, mais la recette fait six pages ! » s'enthousiasme Redzepi. Une cuisine de « l'ici et maintenant » qui interpelle et oblige les cuisiniers à se dépasser. Dès l'aube, ils partent à la cueillette dans la jungle, ramassent des algues sur la plage ou font le plein d'eau de mer. Certains jours, ils extraient des larves



de fourmis de leurs nids pour en faire des tostadas au caviar mexicain. Ambiance. Il faut compter en moyenne seize heures de travail par jour pour élaborer le dîner : une véritable épreuve d'endurance. Alors il arrive qu'ils y laissent un peu d'eux-mêmes, comme ce sous-

Ci-dessus : les cuisiniers élaborent une soupe poétique dans un bouillon masa à l'huile pimentée.



@SHIRINESAAD

chef qui, début mai, s'est brûlé le pénis au-dessus des flammes. Mais tous sont unanimes : pour rien au monde ils n'auraient manqué à l'appel de Redzepi. •

(1) La prochaine édition se tiendra cet été dans les Hamptons avec le chef suisse Daniel Humm. Globaldiningcollection.americanexpress.com