

## De l'art des mets à l'art d'aimer

publié le 19/02/2011 | 02:01

Imprimer

envoyer

recommander

commenter



J'aime

Soyez le

LE PROGRES.fr

Samedi 19 février 2011



Après un accident, une femme perd le sens du goût. Elle parcourt alors le monde et découvre le bonheur de cuisiner pour les autres, et d'aimer. Le livre\* de la romancière lyonnaise est une ode au plaisir de nourrir

▼ PUBLICITE ▼

>> Pourquoi aborder l'amour de la cuisine par la perte du sens du goût ?

C'est une façon d'explorer le monde de la sensualité, qui est vraiment ce qui m'intéresse le plus, et donc particulièrement le monde des saveurs. Or, comment mieux en parler que lorsqu'on en est privé ? On sait combien le goût des choses est prégnant en nous, comme il revient dans les souvenirs, les rêves. J'ai voulu faire un livre qui montre les liens étroits entre l'art des mets et l'art d'aimer, au travers d'un voyage initiatique. Peu à peu, mon héroïne, qui est une jeune femme plutôt égoïste, prend conscience du goût des autres, et comprend qu'elle peut ainsi goûter la vie.

>> Ce roman se situe dans la lignée de la collection « Exquis d'écrivains » que vous dirigez...

Oui, depuis que j'ai lancé cette collection, et d'autres livres, et que j'ai commencé à parler de nourriture au cours de rencontres, notamment dans le cadre de « Toutes les saveurs du monde » du festival Étonnants voyageurs, à Saint-Malo, avec Olivier Roellinger, j'ai eu l'impression de vivre dans un univers alimentaire qui m'a inspiré en partie ce livre. La nourriture est un domaine privilégié pour engager des conversations qui ouvrent les cœurs.

>> Vous êtes aussi une grande voyageuse. Dans votre roman, on reconnaît l'Inde, le Japon... Que rapportez-vous de ces voyages ?

Des plaisirs nouveaux, des saveurs, des parfums, que je convoque, et que j'aime mélanger, quand je cuisine ! Car la cuisine est un voyage. Je tiens cela de mon enfance. Mes parents étaient des Bressans « immigrés » à Lyon, comme tant d'autres venus de toute la région. Si Lyon a une tradition gastronomique aussi importante, c'est parce qu'elle réunit énormément de recettes, de traditions, de produits venus de ses pourtours, la Bresse, le Dauphiné, la Loire, sans oublier les vins de la vallée du Rhône, etc. Quand on naît Lyonnais, on a une ouverture aux goûts exceptionnelle. Or, plus on est cultivé sur le plan gastronomique, plus on est curieux des autres cuisines du monde.

Annick Stevenson

\* « De bouche à bouches », Ed. Joëlle Losfeld, 12,90 euros.