

CE) FOLIE

gne délicatement ombragée. La cuisine du jeune chef slovène sonne avant tout comme une invitation à pousser la porte d'un jardin secret, une Ode culinaire à la joie où, entre deux lectures du paysage, on peut s'émouvoir du goût brut mais essentiel d'un cèpe ou de la simple fraîcheur piquante d'un fromage frais de la vallée.

Cette expérience extrême s'apprécie bien sûr in situ à Zemono, le petit hameau qui abrite le restaurant au nom quasi imprononçable - Pri Lojzetu! - de Tomaz. Perché sur une colline au milieu d'une vallée entourée de forêts et de montagnes, il n'est situé qu'à quelques kilomètres de l'Italie. Et pourtant, tout semble déjà si loin...

Pur goût!

A l'image de cette région, Tomaz Kavcic a pour lui l'authenticité et l'intégrité. Issu d'une filiation de quatre générations de cuisiniers, il a grandi en cuisine. Il y est même né... prématuré. Les médecins décrétèrent d'ailleurs que sa survie dépendrait de son appétit. Les fées se sont penchées sur son berceau, lui accordant le plus joli des défauts: la gourmandise.

Délaissant l'école, il commence à travailler avec sa mère dont l'influence est encore vive et présente dans ses réalisations actuelles. Autodidacte dans l'âme, Tomaz prend toutefois rapidement de la distance avec le restaurant familial pour développer ses propres techniques. Afin de se perfectionner, il s'associe à Antonio Gras, un cuisinier barcelonais. « Les Espagnols sont pour moi les plus forts en termes de technique et de créativité », explique-t-il. Une expérience décisive qui lui permet de sortir définitivement du cocon culinaire parental et d'ouvrir son propre établissement. Et de poursuivre « la cuisine c'est un peu de tradition et beaucoup d'innovation mais le but de toute création doit être le goût pur, le moins élaboré possible et donc forcément le plus juste ». Dans sa quête quasi philosophique, mais toujours poétique, le chef du Pri Lojzetu travaille les nourritures les plus fondamentales



Poisson sur pierre de sel

et les plus essentielles: l'eau, - celle du torrent des truites! - les végétaux des hauteurs environnantes et surtout... le pain. « Durant mon enfance, je me réveillais chaque matin avec l'odeur du pain chaud que ma mère préparait. » Mère nature ou nature mère? Utilisant les matières premières les plus simples qui soient et se limitant volontairement aux produits locaux, Tomaz s'inscrit dans une démarche proche de celle de Michel Bras ou d'Andoni Luis Aduriz. Mais la comparaison s'arrête là car la technique tout comme la sensibilité, sont différentes.

Parce que le travail de Tomaz Kavcic est unique, tant dans sa radicalité que dans sa dimension poétique, les références sont à chercher en dehors du champ culinaire et davantage dans un registre artistique. Ainsi, lorsqu'il évoque « une cuisine pauvre mais riche », on pense fort logiquement à l'Arte Povera et à ses artistes italiens - peintres et plasticiens - utilisant les techniques les plus simples et les matériaux les plus pauvres - parfois des objets récupérés - pour témoigner des réalités de leur époque. Comme eux, Tomaz travaille avec des produits et des matériaux trouvés dans un environnement qu'il retranscrit à sa manière, c'est-à-dire en toute simplicité. « La technique ne doit à aucun moment être compliquée, mais être au service d'une démarche de retranscription la plus fidèle possible de la nature et de ses différents produits ».

Ciel de mer

Ce minimalisme culinaire s'applique également aux cuissons. C'est d'ailleurs dans ce registre que la démarche du chef se révèle la plus personnelle et en tout cas la plus atypique. En cuisine, son principal allié est le

sel, qui n'est pas utilisé comme un simple ingrédient, mais à la fois comme un matériau de cuisson, un assaisonnement essentiel et au-delà, « comme une partie de la mer qui n'a pas voulu retourner au ciel... ». Ainsi est née la piastra - la pierre de sel - devenu la signature même de la cuisine du chef slovène. Le secret de cette pierre? Les vapeurs émises par le sel humide qui permettent une cuisson des plus douces et des plus délicates. Résultat, les saveurs du produit sont exaltées et les chairs retrouvent leur goût naturel.

Encore une fois, ce qu'il tente de restituer, ce sont les sensations qu'il éprouve dans la nature. En montagne, mais également dans les salines... Car pour sa cuisine, le chef a la chance de disposer d'un sel marin naturel non traité, dit « intégral », provenant de la région de Pirano en Slovénie. C'est là, il y a quelques années, qu'il a rencontré un vieux salin de Pirano. « Ses histoires étaient merveilleuses et grâce à lui, j'ai compris que chaque grain avait son histoire propre et devait être soigné et choyé un peu comme on élève un enfant. C'est à cette condition que le sel révèle tous ses trésors ».

Ces quelques précieux cristaux viennent sublimer chacun des produits locaux utilisés. On fait alors sien ce curieux concept de « cuisine pauvre, mais riche » qui prend tout son sens quand, avec une harmonie que rien ne vient troubler, chaque saveur et chaque parfum va droit au cœur du convive. Et tandis que la cuisine de Tomaz s'offre alors comme une brassée de fleurs - de sel bien sûr - on se prend à lever les yeux au ciel et à se dire que ces petits cristaux de mer ont bien fait de rester sur terre...