

Des chefs, des artistes et un village perdu en Haute-Autriche

ON SAIT QUE la gastronomie cherche sans cesse à se réinventer.

MAIS SAVIEZ-VOUS QU' en août dernier, 23 chefs et 8 artistes étaient réunis à Neufelden pour mixer cuisine et démarche artistique ?

Nature morte. L'équipe de Magnus Nilsson, Manoella Buffara et Konstantin Filippou s'est réveillée à 6 h du matin pour cuire lentement ce chevreuil sur des braises, qu'elle a servi avec de la moelle fouettée et des myrtilles. Un chevreuil mis en scène de manière artistique, comme une nature morte.



16
QUID 9/15 SEPTEMBRE 2017

Expérimental. Zanshin Kuge, musicien, DJ, artiste sonore et producteur de musique électronique viennois a captivé et fait vibrer les participants. Il produisait des sons cosmiques en caressant deux verres de vin reliés à une batterie de synthétiseurs modulaires...



Jouasse avec la nourriture
Laura Centrella
En Autriche

Posons le tableau de "Gelinaz! Does Upper-Austria", événement gastronomique majeur qui s'est déroulé le 20 août dernier. Nous sommes à Neufelden, dans la région de Mühlviertel, en Haute-Autriche. Au bord de la rivière Große Mühl, se dresse une belle bâtisse de 1698. À l'intérieur, une weinstube et une salle à manger traditionnelle. À côté, une salle ultra-contemporaine offrant une vue panoramique sur le superbe paysage bucolique environnant.

Une galerie d'art au milieu de nulle part

A quelques pas de là, on trouve la HEIMART station de Joachim Eckl, l'oncle de Philip Rachinger. Il y a 11 ans, cet artiste autrichien - curateur de cette édition autrichienne de Gelinaz! - a imaginé cet endroit à l'atmosphère étrange. Dans un entrepôt créé par les Soviétiques en 1951, il a installé une galerie d'art accueillant des artistes du monde entier et ses propres œuvres, souvent monumen-

tales. Comme ce train déraillé ou ce bateau échoué, tout droit sorti du film "Ludwig ou le Crépuscule des dieux" de Luchino Visconti.

Eckl est pour ainsi dire né au bord de la rivière. Ses ancêtres étaient meuniers et son arrière-grand-père a créé la première station hydroélectrique de la région. Pas étonnant, donc, que l'eau joue un rôle prépondérant dans son œuvre. Tout comme le concept de "sculpture sociale" hérité du grand artiste allemand Joseph Beuys. Lequel considérait la société dans son ensemble comme une grande œuvre d'art, à laquelle chacun peut contribuer de manière créative.

Chose mise en pratique deux jours avant ce "Gelinaz! Does Upper-Austria", quand chefs, artistes et même journalistes se jetaient à l'eau pour réaliser un pont éphémère à l'aide de containers remplis d'eau pour relier, par la Mühl, le "Mühlthalhof" à la HEIMART station. En quelques minutes seulement, le lien entre les deux lieux où se déroulera cette grand-messe gastronomique est tissé. Voici le théâtre de ce Gelinaz! en mode autrichien.

La matrice : trois plats à remixer

Le principe de Gelinaz! est toujours le même : des chefs d'horizons divers s'approprient des créations de leurs collègues. En l'occurrence, trois plats signaturés d'Helmut et Philip Rachinger, dégus-

tés au cours d'un dîner au "Mühlthalhof" quelques jours avant l'événement.

Le premier est un goulasch - plat traditionnel austro-hongrois s'il en est - réalisé sans viande, avec juste des légumes, des tomates et des abricots. Une petite merveille végétale servie avec un pain aux pommes de terre et graines de carvi.

Le deuxième plat, créé par Helmut Rachinger en 2006 et ensuite retravaillé par Philip, est le Schindelfisch, un filet d'omble chevalier cuit dans les vapeurs d'une boîte en cèdre rouge chaude, juste accompagné de vinaigre de sureau, de câpres de sureau et d'oseille sauvages. Un plat minimaliste diablement intéressant.

Les chanceux qui sont parvenus à décrocher l'une des 140 places s'apprennent à vivre une expérience hors du commun, où tous les sens seront mis en éveil...

La dernière proposition est une ode aux forêts environnantes : un médaillon de chevreuil associé à de l'aubergine et à une sauce épicée à base de prunes et de myrtilles, alors que l'épaule de l'animal, fondante à souhait, est servie à côté.

Aux chefs de jouer !

Trois semaines auparavant, les 23 chefs participants - en provenance d'Autriche,

17
QUID 9/15 SEPTEMBRE 2017

Entre dîner assis et découverte d'autres œuvres d'art, la fête va se poursuivre jusqu'au bout de la nuit pour célébrer la cuisine avant-gardiste, l'art et l'amitié.

personne, ou plus bistrannique avec le génial "O bouffés" du chef étoilé Konstantin Filippou, qui marie à merveille ses origines grecques et styriennes. Après

trois jours de préparatifs intenses, entre découverte des producteurs des Rachinger et cueillette dans les bois, ramenant champignons parasols et autres herbes sauvages, les chefs étaient fin prêts !

Orgasmes culinaires au rendez-vous

Dimanche 20 août à 18h, les choses sérieuses peuvent commencer pour les chanceux qui sont parvenus à décrocher l'une des 140 places, vendues en 7 minutes seulement. Ils s'apprennent à vivre une expérience hors du commun, où tous les sens seront mis en éveil... Orgasmes culinaires, émotions artistiques et sensations musicales seront en effet au rendez-vous.

Au cours de la soirée, les invités devront parcourir sept stations. Un parcours semé d'happenings culinaires et artistiques. L'équipe de René Redzepi ("Noma", Copenhague), Gabriela Camara ("Cala", San Francisco), Milena Broger ("Klosterle", Autriche) et Felix Schellhorn ("Hansi Hansi", Autriche) accueillent les premiers foodies dans un ryokan à l'autrichienne, en leur servant un sushi composé de lichen frit, de langue de chevreuil et de piment arbol. Ça démarre bien !

Magnus Nilsson ("Fäviken", Suède), Manoella Buffara ("Restaurant Manu", Brésil) et Konstantin Filippou ("Restaurant Konstantin Filippou", Vienne), jouent, eux, à fond la carte artistique, transformant leur chevreuil, cuit longuement sur un bûcher fumant, en une sorte de nature morte à la Francis Bacon. Aussi beau que bon ! Tandis que Virgilio Martinez, Antonia Klugmann ("L'Argine a Vencò", Italie) et Lukas Nagl reçoivent leurs ouailles dans une ambiance mystique - une salle éclairée par des dizaines de bougies -, les régaland de la plus parfaite des bouchées : un petit pain aérien farci de goulasch de viande, à tremper dans une sauce aux piments péruviens et une poudre de peau de pêche séchée et poivrée.

Maillot de bain Barbie et cape dorée

Dans un esprit de franche camaraderie, la plus rock'n'roll des équipes, celle de David Chang ("Momofuku", New York), May Chow ("Little Bao", Hong Kong), Colombe Saint-Pierre ("Chez Saint-Pierre", Québec) et Lukas Mraz (ex-"Cordobar", Berlin), joue, elle, en plein air, installée sur les rives de la rivière...

Colombe, qui a enfin récupéré sa valise perdue à l'aéroport, en dévoile le contenu hétéroclite sur des cordes à linge : maillot de bain rose Barbie, cape dorée... Perruque blonde sur la tête, la chef excentrique reçoit les foodistes de manière enjouée, autour d'un barbecue de gibier à l'asiatique. Mais, déjà, résonne le trombone de John Pisaro - musicien de Los Angeles chargé de rythmer les déplacements - indiquant qu'il est temps de passer à la station suivante...

Une fois traversé le pont construit quelques jours plus tôt sur la Mühl, on grimpe dans le train. Celui de Kobarid à Neufelden, dans lequel les Rachinger remixent avec Ana Ros ("Hisa Franko", Slovénie) leur propre plat, le Schindelfisch. C'est dans une racine de raifort que se cache cette fois l'omble chevalier, assaisonné avec son foie et une crème de sureau. Mais le grandiose happening artistique-culinaire ne fait que commencer... Entre dîner assis et découverte d'autres œuvres d'art, la fête allait se poursuivre jusqu'au bout de la nuit, rythmée par les mix de DJ Zanshin, pour célébrer la cuisine avant-gardiste, l'art et l'amitié. La matrice de Gelinaz!

Goulasch revisité. Un des plats du dîner, celui de Virgilio Martinez, Antonia Klugmann et Lukas Nagl. Leur version du plat de goulasch à remixer, soit des poivrons jaunes cuits au sel servi avec des os à moelle, une sauce aux poivrons et des topinambours et des noisettes... Délicieux !



Austro-hongrois. La mise en bouche de Mauro Colagreco (Mirazur, Menton), Bo Songvisava, Bo Ian, Bangkok) et Karime Lopez (ex-Central, Lima), un petit pain farci de goulasch à la queue de bœuf, piments thai, paprika, tomates, sauce de poisson, épinards sauvages et prune locale.



MUSIC

18
QUID 9/15 SEPTEMBRE 2017

19
QUID 9/15 SEPTEMBRE 2017

Rock'n'roll. L'équipe détonante composée de David Chang, Colombe Saint-Pierre, May Chow et Lukas Mraz. L'entente n'a pas toujours été facile entre ces quatre fortes personnalités. Mais ils ont régalié les participants avec leur repas rock'n'roll et leur folie douce.