

LE FEUILLET PHILOSOPHIQUE

Un grain de philo contre la folie du monde

L'esprit de la philosophe

Philo-Deschamps rassemble des gens de tout horizon, sans considération de classe ni de religion, pour le plaisir de réfléchir ensemble, alimenter un partage de manières de voir et de penser. Sont ainsi réunies les conditions pour entendre nos contradictions humaines et aider à nous défaire de préjugés arrogants ou de certitudes arbitraires.

Cette démarche humaniste participe à l'épanouissement de la personne humaine, ce que permet une réflexion joyeuse exercée à plusieurs avec tolérance.

Le Feuillelet met en lumière des personnes remarquables que le rouleau compresseur des médias ne remarque pas.

Pour en savoir plus, visiter le site www.philo-deschamps.com

Sommaire

Rencontre avec...

Dominique DAUCHY, artiste peintre.

Immersion dans le quotidien de...

Du chef George GRANDA, un toqué de cuisine !

Le monde est surprenant....

Entendu quelque part....

Un livre...

« Le syndrome de glissement » Elisabeth Laureau-Daull. Editions Arléa. Diffusion Seuil.

L'aphorisme Deschamps....

Retour sur

Rédactrice

Anne DESCHAMPS, philosophe, créatrice en 1997 du 1^{er} Café-Philo rural à Redu en Belgique et animatrice du 1^{er} Café-Philo à Paris avec Marc Sautet en 1993.

Fidèle à la démarche de rendre la philosophie accessible, elle organise :

- des salons de philosophie avec débat sur sujet tiré au sort.
- des entretiens par téléphone pour un questionnement personnel.
- la réflexion accompagnée par demi-journée.
- des interventions en entreprise pour un éclairage philosophique.
- une médiation parents/ados.

Philo-Deschamps.com, propose également :

- sur les radios belges Up Fm, Radio Sud et sur internet, les Minutes-Philo. (www.espace-livres.be.)
- CD audio, DVD et publications sur commande

Styliste du feuillelet

Ggé : gloffette08@gmail.com

Immersion dans le quotidien ...

du chef George GRANDA, un toqué de cuisine !

C'est un homme petit par la taille mais grand d'esprit, d'âme et de cœur. Je connais peu de gens aussi bienveillants que lui. Sa cuisine est à la hauteur de ses qualités humaines et de sa joie de vivre. Cet homme est heureux parce que son métier de restaurateur l'enchanté. Il accueille chaque journée avec le sourire, du moment que ses fourneaux s'activent à faire cuire quelque chose. Sa passion pour la bonne chaire est son quotidien et jamais il ne s'en lasse, jamais il ne s'en plaint.

Même quand son établissement est fermé, George cuisine avec ardeur pour ses amis et sa famille parce que le sens de sa vie tient à cette activité qu'il chérit depuis sa jeunesse. Il faut le voir venir présenter un superbe turbot, un carré d'agneau des Pyrénées ou une canette de Challans comme s'il s'agissait d'un bijou rare et cher. Je l'ai vécu plus d'une fois, moi qui suis dans sa cuisine toutes les semaines. Il va dans sa chambre froide et revient me montrer, avec une solennité digne des jours exceptionnels, un produit ou l'autre selon l'arrivage du jour. Dans ses yeux se lit l'émotion de celui qui est amoureux des bonnes choses qui font les bons plats.

« *Tout est dans la qualité et dans la bonne origine d'un produit* » revendique-t-il avec humilité, lui, qui se fait l'alchimiste de ces matières premières par le talent de ses sauces et de ses cuissons précises. Donnez-moi la même volaille, je ne réussirai jamais la même recette aux morilles et vin jaune du Jura dont il a le secret.

Comme tous les gens talentueux, George Granda reste modeste et ne s'embarrasse d'aucune posture qui lui donnerait des airs de chef inspiré. La carte de son restaurant est traditionnelle avec des plats cuisinés à la minute, des poissons entiers qu'il détaille lui-même, des coquilles Saint-Jacques entières dont il fait un carpaccio à faire damner une anorexique, une sauce béarnaise atypique qui ferait renoncer à une grève de la faim et une canette rôtie à l'ail en deux services qui rend indifférent à toute idée de régime.

Chez lui, ne cherchez pas les formules compliquées qui donnent à la carte des airs pompeux dont la réalité des plats reçus est loin de ce qui était vanté. Si vous voulez le fâcher, parlez-lui des cuisines d'assemblage qui se réchauffent le temps de le dire, qui sont chargés de conservateur et exhausteur de goût et qui se passent aisément de chef en cuisine. Lui, est un inconditionnel de l'art culinaire authentique, cet art qui demande de la rigueur, des heures de présence et un bon sens du goût, supérieur à toutes les idées sophistiquées de saveurs honteusement fausses.

Il exècre : les arômes de truffe, le caramel dans des vinaigres balsamiques indigents, les sauces arrangées par avance, les préparations pour mousse au chocolat ou crème brûlée en passant par le tiramisu de circonstance, le carpaccio d'ananas prêt à l'emploi, le râble de lièvre qui a pris l'avion pendant des heures pour arriver dans votre assiette, la chantilly que personne n'a fouettée au moment de la servir, les filets de rougets congelés qui ne rappellent plus le poisson, les frites prédécoupées, la salade de fruits en sceau de deux kilos, la viande en caissette, le gibier des pays de l'Est, le poulet en batterie, les fromages sous vide, la salade en sachet, la crème caramel prêt à l'emploi, les beurres qui goûtent l'eau et toute autre aberration de l'industrie alimentaire.

George Granda est un résistant attaché au respect de sa clientèle. Il travaille la table en fonction des saisons et laisse la part belle au terroir des Ardennes belges. Autant que possible, il travaille avec des producteurs locaux et depuis peu est heureux d'encourager un

jeune boucher en viande bio, Sylvain Fontaine à la boucherie La Croix Scaille à Rienne, qui s'est installé à deux villages de chez lui.

« J'aime les gens qui s'investissent dans un savoir faire remarquable et qui travaillent pour faire du bon ; ils participent à la réussite d'un chef ».

Il a un maître, Pierre Wynants, le chef triplement étoilé du Comme chez soi à Bruxelles. Cet homme remarquable, qui a officié dans les plus grandes maisons comme la Tour d'Argent à Paris, est pour George Granda le nec plus ultra de l'excellence en cuisine. Il a lu et relu le savoir-faire de ses recettes et s'est inspiré de la pertinence de ses conseils.

Parce que George est un autodidacte. Pas d'école hôtelière et aucune théorie abstraite. Il a tout appris sur le tas. Son parcours étonnant relève du destin et de la chance des circonstances.

D'origine espagnole, de la région montagneuse des Asturies dont la ville phare est Oviedo, George s'occupait de la modeste ferme familiale qui abritait une dizaine de vaches, quelques poules, lapins et cochons comme il se doit. Il a quitté l'école à 14 ans, ce qui était courant en ce temps-là ; dès ses 17 ans, après le décès prématuré de son père, il doit assumer les responsabilités familiales auprès de sa mère et sa jeune sœur. Son frère aîné a déjà quitté l'Espagne pour tenter des jours plus favorables en Belgique, près d'une cousine déjà installée.

Sa vocation, il l'a ressentie très tôt, quand gamin il aidait son père à tuer le cochon et qu'il fallait passer des heures à cuisiner parce que dans le cochon, tout est bon. *« J'étais séduit et fasciné par la bidoche et toutes ces odeurs qui étaient liées à la cuisson du boudin, des pâtés qu'on faisait nous-mêmes me plaisaient terriblement. Tout ce qui touchait à la bouffe m'attirait et ma mère cuisinait beaucoup. Un jour que je trayais mes vaches et que mon frère, revenu en vacances, me racontait son travail dans l'hôtellerie, j'eus l'envie soudaine de tout plaquer pour le suivre en Belgique. Ma vie en Espagne ne me promettait pas un grand avenir et comme mon frère acceptait de m'accueillir et de me faire travailler dans son établissement, j'ai mis trois mois pour vendre mon bétail et régler mes affaires.*

Ma mère, convaincue que je réussirai mieux à l'étranger, accepta mon départ comme elle l'avait déjà fait pour mon frère quelques années auparavant. Dans ma famille, tous les garçons étaient toujours partis tenter leur chance dans des pays lointains comme le Mexique, Cuba ou l'Argentine et je n'échappais pas à cette règle de l'émigration qui ouvrait d'autres perspectives. J'ai pris l'avion plein d'illusions pour conjurer la tristesse de laisser les miens et mes montagnes tant aimées.

Et j'ai fait mes premiers pas dans la cuisine professionnelle en épluchant des oignons et encore des oignons. Ensuite, j'ai appris très vite. J'ai observé, je n'ai rechigné devant aucune tâche ingrate ni les lourdes heures de présence mais j'ai immédiatement aimé ce que je faisais. Je suis arrivé en avril et en octobre, mon frère et ma belle-sœur me confiaient la responsabilité du restaurant pendant leurs absences, à moi qui n'avais jamais fait cuire un œuf du temps de ma vie en Espagne...

La cuisine a été une vraie révélation et elle est devenue l'évidence de mon existence. J'ai découvert aussi le monde des vins en rangeant régulièrement la cave imposante de ma belle-sœur ; je me rappelle mon admiration devant un Margaux de 1949 et quand je me suis installé, ici où je suis aujourd'hui depuis plus d'une quinzaine d'années, il était impératif qu'il y ait une cave à la hauteur des vins que je voulais y mettre ».

Quand George raconte son histoire, on n'y entend aucune amertume et aucun regret. La passion de cet homme pour le plaisir de la table s'est chargée de le rendre heureux au plus près de ses espérances.

« Ce n'est pas l'argent qui rend heureux, ce sont les choses que l'on aime faire ! Ce sont elles qui nous nourrissent et nous donnent envie de nous lever chaque matin ! ».

Un jour que nous parlions tous les deux des heureux gagnants du loto, il eut cette réplique comique : *« J'aime autant pas gagner parce que ça m'obligerait à changer de mode vie et mon mode de vie me convient parfaitement... »*. Son épouse d'ajouter, en riant, que la richesse n'a jamais été une motivation pour son mari !

Elle, c'est Isabelle et ils se sont rencontrés dans le premier restaurant de George ; elle était venue faire un stage chez lui et ces deux là ont construit leur histoire dans l'univers des fourneaux qui les a poussés, quelques années plus tard et un enfant en plus, à prendre cet hôtel- restaurant « Le Barbouillon » à Vencimont au cœur des Ardennes belges.

Depuis leur vie se conjugue avec le plaisir d'accueillir des convives pour le meilleur des papilles. L'établissement est convivial, avec ce charme douillet des maisons tenues avec soin et discrète élégance, et ne peut que ravir ceux qui veulent suspendre le temps agité de leurs heures citadines.

Il m'arrive très régulièrement de m'installer dans leur salon accueillant, où l'on peut se régaler d'une crêpe copieuse à toute heure, pour partager avec le chef des discussions philosophiques enrichies par son bon sens naturel et les expériences inattendues de sa vie. Et puis cet homme là aime beaucoup l'Histoire ; elle donne à ses points de vue une ouverture et un état d'esprit qui ne se limitent pas au clocher du village ni à l'espace fermé de sa cuisine...

On a pour habitude de dire que la vie réserve éternellement des surprises. Quelle ne fut pas celle de George, quand son fils âgé cette année de 17 ans, vient de lui annoncer son intention de partir à la rentrée de septembre étudier en Espagne, à Oviedo, dans la région familiale.

« La roue tourne ! Moi, là-bas, j'étais vacher et je suis venu tenter ma chance en Belgique, ce qui m'a plutôt bien réussi... Aujourd'hui, Nicolas repart dans l'autre sens mais quelle progression puisqu'il va y faire ses études universitaires et apprendre l'histoire de mon pays. Quand je vous disais que tous les garçons de la famille, depuis des générations, partent toujours tenter l'aventure loin de leurs parents... ».

Alors George Granda serez-vous rattrapé, un jour, par l'idée de prendre votre retraite en Espagne ?

Ne vous pressez pas trop pour que votre savoureuse cuisine régale ceux qui savent encore apprécier la bonne table garantie par la sincérité d'un chef généreux qui s'est fait brillamment tout seul.

Et bravo !

L'aphorisme Deschamps....

« La joie tient à la relation simple qu'on a avec la vie ». Anne Deschamps

Commenté sur la web-radio de Jean Jauniaux par l'écologue-écrivain **Jean-Marie PELT** dans Les Minutes Philo sur www.espace-livres.be