

DANS L'ASSIETTE COMME DANS L'ALCÔVE

Au menu du roman, plutôt bien concocté par un Belge doué, les plaisirs de la chair et de la bonne chère.

Par **Christian Marchand**



Philippe Fiévet investit le milieu de la critique gastronomique et lève un coin du voile sur cette profession aujourd'hui en voie de disparition.

Philippe Fiévet est né à Charleroi, mais a vécu essentiellement à Liège. Journaliste à Paris Match depuis trente ans, il a exercé la profession de critique gastronomique, carrière au cours de laquelle il a signé de nombreuses chroniques dans les revues spécialisées. Il a travaillé pour le guide Delta, a été inspecteur chez Gault & Millau Belgique et a occupé le poste de rédacteur en chef d'un célèbre guide belge réputé pour son impertinence et son franc-parler. En septembre 2019, il publiait son

premier ouvrage, « Le Temps des arbres » aux Editions du Rouergue. Il revient cette fois avec une tout autre prose, mais aussi attachante : « Un air d'opéra bouffe », « un roman plein d'intrigues, de homards, de jupettes et d'obèses ».

Paris Match. Pourquoi cet ouvrage, complètement différent du précédent ?

Philippe Fiévet. Je disposais d'une belle moisson d'anecdotes glanées au cours de vingt années de critique gastronomique. Pourquoi se priver de les partager ? Contrairement à mon livre précédent, qui était un récit axé sur la nature et la quête d'une certaine sérénité, ce roman-ci fait la part belle aux plaisirs de la chair et de la bonne chère. On y va gaillardement, dans l'assiette comme dans l'alcôve, et pas avec le dos de la cuiller : avec une large pincée d'autodérision.

Comment le qualifieriez-vous ?

C'est un roman à la recherche d'un temps perdu, mais sans nostalgie, plutôt jouissif, parfois cynique, plongé dans une époque, celle des années 1990, où les guides faisaient encore la pluie et le beau temps et où certains

journalistes se croyaient investis d'une mission civilisatrice. Depuis, avec le web et les réseaux sociaux, cette profession s'est diluée comme un cachet d'aspirine ; elle a perdu son effervescence et il en reste à peine quelques bulles. Ce livre est aussi largement imprégné par la finitude des choses. Tous les personnages y sont confrontés, certains plus vite que d'autres. Comme je le rappelle, la vie est un grand banquet où on reste toujours un peu sur sa faim. Du reste, que personne ne se fasse d'illusions : on est très vite oublié, sauf dans le cœur de ceux qui nous ont vraiment aimé !

Est-ce une autre carrière de romancier qui commence ?

Le but n'est pas de faire carrière à tout prix, mais de mettre de l'ordre dans ma vie, de lui donner du sens et de rappeler haut et fort à quel point j'ai aimé ceux et celles que j'ai eu la chance et le privilège de côtoyer : des restaurateurs, des chefs, des amis, des femmes, surtout quelques-unes d'entre elles, à qui le livre rend hommage. Mais il faut savoir tourner la page : pour l'instant, je mets la dernière main à un roman hystérico-historique qui a pour cadre la Syrie byzantine du V^e siècle et, ensuite, j'ai le projet de partir pour la vallée de Mogok, en haute Birmanie, sur les traces de Joseph Kessel, là où se cachent les mythiques mines de rubis, les plus beaux du monde.

Dans sa présentation, votre éditeur explique : « C'est une histoire qui vous entraîne dans un tourbillon de repas, de mondanités et d'intrigues croustillantes ; une histoire de compétitions entre chefs à couteaux tirés, une histoire d'amour qui tourne au vinaigre. » Beaucoup ne savent pas comment est née votre véritable passion cachée : la cuisine. Qu'en diriez-vous ?

Elle m'est venue au gré de mes voyages, et comme je suis assez perfectionniste, que j'aime entretenir le souvenir et, plus encore, le partage, mes trois enfants en ont été les premiers bénéficiaires. Le goût doit faire partie de l'éducation : on peut éveiller une oreille à la musique, alors pourquoi ne pas développer le potentiel de nos papilles, sources d'intenses plaisirs pour le restant de sa vie ? J'aime l'échange d'émotions qui en résulte. On n'est pas loin du dialogue amoureux ! Et puis est venu le temps de la critique gastronomique, où je suis entré en contact avec des gens passionnants et passionnés. Ce qui est très contagieux, même si le mot est mal choisi dans le contexte actuel.

Deux mots pour finir sur ce monde si particulier de « la grande cuisine » ?

En France comme en Belgique, le milieu de la gastronomie génère des fortunes colossales. Beaucoup sont prêts à tout pour se faire une place au soleil, c'est autant une question d'argent que de vanité. Alors, il arrive parfois qu'au bout de ce chemin plein d'embûches, on finisse par croiser le diable. A ses risques et périls. ■

« LE GOÛT
DOIT FAIRE
PARTIE DE
L'ÉDUCATION
DE NOS
ENFANTS »



« Sur un air d'opéra bouffe » de Philippe Fiévet, éd. Sans Escalpe, 200 pages, 13 euros.

Jusqu'au 15 novembre, le restaurant gastronomique Alexandre (rue du Midi, 164 à 1000 Bruxelles) réserve un accueil particulier à l'ouvrage. Dans le cadre de son concept original de restaurant littéraire, la nouvelle propriétaire de l'enseigne entend promouvoir les lettres belges et consacrer chaque mois un ouvrage récemment paru. Après avoir accueilli « Cinquante nuances de gras » d'Eric Boschman (éd. Racine), elle se met à l'heure de l'« opéra bouffe » avec un menu spécial inspiré par l'auteur, et dont chacun des plats fera l'objet d'un texte rédigé par ce dernier.