

Évelyne GENEVOIS – Tombée sous le charme, un matin de septembre 1967, des lumières et des couleurs de Besançon, Évelyne Genevois y a posé le jour même son sac. Malgré quelques infidélités pour d'autres lieux, elle ne quittera plus sa ville de cœur.

Publications :

Cœur, corps et raison : les ingrédients des cuisiniers, Questions de goût, 2017.

Trois nouvelles dans les *Lettres comtoises* : n°s 12 (2017), 14 (2019) et 16 (2021).

Mon père était là, BoD, 2022.

[Bio-bibliographie parue dans *Lettres comtoises* n° 18, décembre 2023]

Évelyne GENEVOIS, *Cœur, corps et raison : Les ingrédients des cuisiniers*,
www.questions-de-gout.fr, 2017, 121 p., 12 € [n° 12].



« À mon retour au Japon, j'ai accroché mon bâton de pèlerin pendant deux à trois ans au Kennin-ji. Il y avait effectivement un cuisinier en fonction dans ce monastère, mais le titulaire de cette charge n'avait rien à voir avec un authentique cuisinier digne de ce nom. Il ignorait même que faire la cuisine était une activité de bouddha. » Ainsi s'exprime Dôgen, un moine et penseur japonais du XIII^e siècle, dans ses *Instructions au cuisinier zen*, *Tenzo Kyôkun*.

À la suite d'une soirée de l'association bisontine « Questions de goût », où ces *Instructions* furent présentées, Évelyne Genevois eut l'idée d'un livre qui serait à la fois le lointain écho et l'illustration bisontine des principes professés par le maître zen. Selon lui, « la fonction de chef ou de responsable requiert trois qualités : joie de vivre, bienveillance et grandeur d'esprit ».

Eh bien, les trois cuisiniers bisontins dont Évelyne Genevois a recueilli les propos semblent bien réunir ces qualités. Dôgen aurait eu beaucoup de plaisir à converser avec ces moines laïques : Pierre (Lonchampt), Christophe (Fenon) et Benoît (Rotschi). « Un haricot vert frais du jour incarne la fraîcheur, vous met en joie, donne envie... Il devient lumineux quand on le tient et le regarde d'une certaine manière », ainsi parle Benoît. Christophe aime regarder, toucher, transformer : « Par exemple, aujourd'hui on m'a fait un prix sur des fraises un peu abîmées ; je les trie, il en part en décoration, puis les moins belles sont retriées et partent en soupe de fraises. » Entendons Pierre évoquer la pomme au four de sa cousine d'Alsace : « Elle était d'une générosité indescriptible, ma cousine. Comment pouvait-elle mettre autant de choses dans une pomme ? Si elle mettait du sucre vanillé, c'était un sachet par pomme ! Jamais plus je ne mangerai une pomme au four comme celle-là, toute en générosité, délicatesse, spontanéité. Un feu d'artifice... »

Ces trois cuisiniers qui vaquent à leurs affaires sans scruter sans cesse le ciel à la recherche d'étoiles, ferment bien leur tablier devant, ne s'occupent pas de sa longueur : « Je ne suis pas dans la tradition de la taille du tablier proportionnelle à la qualité du chef », dit l'un d'eux. Ils choisissent bien leurs chaussures qui influent sur la posture et s'attachent à leurs couteaux car « de la qualité du couteau dépend l'approche respectueuse du produit, voire sa réaction ».

Après avoir lu ce livre, rien ne vous empêchera de faire la connaissance de ces cuisiniers capables d'entamer une controverse sur la priorité des sensations sur les mots. Un repas en leur compagnie dans leur restaurant ou même chez vous (l'un d'entre eux est prêt à investir votre cuisine) vous permettra d'apprécier leur savoir-faire : vous rendrez alors grâce à Évelyne Genevois d'avoir écrit ce livre et à Maître Dôgen de l'avoir inspiré.

http://www.questions-de-gout.fr/uploads/BC_CCR.pdf

Jacques Montredon