

Un peu de chaleur dans ce monde de brutes ?  
A contre-courant des assiettes individuelles tendance  
art abstrait, de plus en plus de chefs invitent  
à plonger une louche dans des **MARMITES CONVIVIALES**  
posées à même la table.

**QUATRE AMIS ATTABLÉS DANS UN CHALEUREUX BROUHAHA** font circuler une grande casserole en cuivre de main en main. Comme à la maison. Pink Mamma, la dernière adresse à Pigalle du jeune groupe Big Mamma, spécialisé dans la restauration italienne branchée (et connu pour ses pizzas servies au mètre), ne désemplit pas. Ici, les pâtes aux truffes ou aux calamars sont prévues pour quatre personnes.

Des chefs étoilés, des bistrotiers et des cantines populaires bousculent aujourd'hui la tradition individualiste du service à l'assiette en proposant des plats à partager. Le concept surprend et séduit une clientèle plutôt habituée à se répartir des mets en début de repas (tapas, mezza, planches de fromage et de charcuterie) ou, éventuellement, des spécialités du type fondue, raclette, choucroute, couscous, flammekueche.

**Dans son restaurant du XII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Giovanni Passerini** sert des canettes semi-sauvages rôties entières et des queues de homard snackées à dévorer à plusieurs. *"C'est comme quand on invite des potes! Les gens se passent les plats et la sauce, ça donne une ambiance conviviale."* On peut également faire plat commun au restaurant d'Hugo Desnoyer (le boucher préféré des chefs étoilés), à l'Uptown (Montmartre), à l'Étable Saint-Germain, Chez Sylvestre (hôtel Thoumieux), au brésilien Maloka Fogo e Brasa ou encore à La Chassagnette, à Arles. Alexandre Cammas, fondateur du guide du Fooding, recommande *"Jones, dans le XI<sup>e</sup>, où l'on peut commander un cochon de lait entier à déguster en bande"* et *"Polissons, dans le XVIII<sup>e</sup>"*. Il conseille aussi le *"poulet entier farci"* de Mission Chinese Food, à New York, et *"les fried chickens"* des restaurants Momofuku.

Certains lieux jouent carrément la carte de la table d'hôtes. Au néobistrot

Elmer, on peut réserver une table pour seize et déguster des jarrets de veau cuits à la broche ou des barbues grillées. Chez Raw, on se régale de plats crus à partager. Papy aux Fourneaux se présente comme une *"table d'hôtes moderne"* qui rassemble des amis et des inconnus. La cheffe Céline Pham (ancienne du Septime) reçoit pour des dîners chez elle. Selon Sébastien Ripari, fondateur de l'agence de conseil Bureau d'étude gastronomique, ce phénomène s'inscrit dans une tendance plus large

**"Un retour aux valeurs essentielles de la gastronomie : les produits du terroir, la saisonnalité, l'accueil"**

SÉBASTIEN RIPARI, CONSULTANT

qu'il appelle *"l'aubergisme"*. Soit *"un retour aux valeurs essentielles de la gastronomie : les produits du terroir, la saisonnalité, l'accueil"*.

*"Il y a toujours eu des maisons qui proposaient des plats pour deux ou plus, des poissons en croûte de sel, des gigots de sept heures ou du lièvre à la royale, par exemple"*, rappelle Simon Horwitz, le chef du Elmer. Patrick Rambourg, historien des pratiques culinaires et alimentaires, confirme : *"Dans les établissements étoilés, les plats et les menus pour une tablée ne sont pas nouveaux."* Alain Passard, à L'Arpège, le fait depuis longtemps. *"Certaines pièces de viande maturée et de gros poissons sont meilleurs cuisinés entiers que préparés une fois détaillés"*, explique Simon Horwitz. Victor Lugger, cofondateur du groupe

Big Mamma, estime ainsi que *"le T-bone steak est toujours meilleur pour trois ou quatre personnes"*. De son côté, Patrick Rambourg revient sur l'ancienneté du plat commun : *"Au Moyen Âge, on partageait une écuelle et un verre à deux. Plus tard, le service à la française, qui fut la norme chez les élites du XVII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, consistait à placer tous les plats en même temps sur la table. Chacun se servait dans ceux qui étaient face à lui. Ensuite, on est passé au service à la russe : on servait à chaque convive une portion d'un même plat. Et puis, avec l'arrivée de la nouvelle cuisine, dans les années 1970-80, le service à l'assiette est apparu. Cela correspond à une phase d'individualisation."*

**Pour Jean-Pierre Poulain, auteur de Sociologies de l'alimentation (PUF, 2017),** les raisons du succès

des plats à partager se trouvent en partie dans *"la globalisation et les flux touristiques"*. Car *"les clients veulent chez eux ce qu'ils ont vu à l'étranger"*. Simon Horwitz parle des voyages en Asie et en Amérique latine qui l'ont inspiré. Patrick Rambourg évoque les cultures culinaires en Inde, au Maghreb et en Russie. Et il ajoute : *"Ces restaurants ciblent une clientèle qui vient chercher un peu de décontraction. Comme les bourgeois parisiens du XIX<sup>e</sup> siècle qui s'encanaillaient dans les guinguettes."*

Catherine Grangeard, psychanalyste spécialiste des comportements alimentaires, a une autre analyse : *"Dans une société où le sentiment d'atomisation est une forte source d'anxiété, partager un plat peut donner l'illusion d'une unité, c'est rassurant."* Evidemment, trouver un menu pouvant convenir à votre tribu mêlant carnivores, vegans, pratiquants religieux et intolérants à certains aliments ne sera pas simple. L'avantage, si vous parvenez à communier autour d'un même gratin, c'est qu'il n'y aura pas d'embrouille au moment de régler l'addition. ●