



# La très édifiante affaire du *Fat Duck*

**L**e cadre. C'est une histoire de notre temps, au croisement du luxe et de l'hygiène, du snobisme alimentaire et de la médiatisation planétaire. Elle a pour siège le *Fat Duck*, tenu pour être l'un des restaurants les plus prestigieux du monde. Il se trouve dans la charmante bourgade de Bray-on-Thames, Berkshire, à environ trente miles à l'ouest de Londres. Riche depuis cinq ans de trois étoiles au firmament du guide Michelin, l'entreprise est pilotée par le Chef Heston Blumenthal, 42 ans, devenu une célébrité planétaire grâce à son entreprise – doublement provocatrice – de destruction-restructuration des aliments et de leurs associations contre nature. C'est ce qu'il est convenu d'appeler une «cuisine moléculaire», soit les fort coûteuses épousailles d'un souvenir de carpe et d'une promesse de lapin.

**La carte.** Extraits – véridiques – de la carte de notre replet canard : «thé "nitrovert" et mousse citronnée; confiture d'orange et de betterave; huître, confiture au fruit de la passion, crème au raifort, lavande; glace à la moutarde Pommery, gaspacho au chou rouge; gelée de caille, crème de langoustine, parfait de foie gras; soupe d'escargots, jambon Jabugo, fenouil râpé; foie gras rôti, gel d'amande liquide aux cerises et à la camomille; sorbet aux sardines sur toast, ballottine de maquereau mariné au radis blanc d'Asie; saumon poché à la réglisse, asperges, pamplemousse rose, huile d'olive Manni; poitrine de pigeonneau d'Anjou en pancetta, cuisse en pastilla, pistache, cacao aux quatre épices.» Et au rayon des desserts : «chocolat blanc et caviar, cornet de M<sup>me</sup> Margaret Marshall, fontaine de sorbet au pin; purée de mangue et pomme de pin Douglas, bavaois de lychee et mangue, sorbet aux cassis; tuile carottes et oranges, bavaois au basilic, confiture de betterave; bacon fumé et glace aux œufs, pain perdu, confiture de thé; chocolat de cuir, chêne et tabac, tartelette aux pralines roses.»

**Le drame.** Il survient en février dernier : en quelques jours, 529 personnes intoxiquées (nausées, vomissements, diarrhées

profuses, douleurs abdominales...) après avoir pris un repas moléculaire. Chef Heston Blumenthal décide aussitôt de fermer son restaurant. Certains observateurs font aussitôt le rapprochement avec d'autres intoxications survenues chez l'autre pape de la cuisine moléculaire : le Catalan Ferran Adria qui officie en son *El Bulli*. La confraternité étant rarement autre chose qu'une haine vigilante, des dénonciations se multiplient et on accuse les molécularistes d'«empoisonner leurs clients». Coïncidence ou pas, un ouvrage paraît qui dénonce les risques que ces préparations font prendre à leurs clients (*No quiero volver al restaurante!* de Jörg Zipprick). Sur la sellette : les nouveaux fonds de sauce de ces modernes : azote liquide, alginates, celluloses plus ou moins méthylées, amidons transformés, monoglutamate de sodium... Sans même parler des carraghénanes, ces polysaccharides extraits d'algues rouges servant d'agent (E407) d'épaississement et de stabilisation qui permettent de former des gels à chaud. Et d'accuser encore les alchimistes de la cuisine moléculaire d'être les servants à peine déguisés de l'industrie agro-alimentaire qui, elle aussi, a grand besoin de quantité de poudres et autres additifs.

**Le mystère.** Les accusations contre les ingrédients physico-chimiques sont d'autant plus vives qu'aucune réponse n'est, d'emblée, apportée. Les inspecteurs de la police sanitaire britannique mirent pourtant tout en œuvre pour retrouver l'origine de l'épidémie. Examen approfondi de tous les aliments, de l'ensemble de la chaîne du froid et des matériels de cuisine mais aussi des organismes du personnel dont on sait qu'ils peuvent être porteurs de germes contaminant les convives; analyses détaillées des conséquences de cuissons à basse température. Aucune des multiples investigations mises en œuvre, pas plus que celles menées sur les victimes ne permirent de conclure. Pas la moindre trace de *Salmonella typhimurium* ou de *Listeria monocytogenes*.

N'aimant guère, depuis des siècles, buter sur un mystère, les limiers britanniques auraient bien aimé poursuivre leur enquête. Mais on ne badine pas avec la réglementation sanitaire britannique. Et faute de coupable, le *Fat Duck* ouvrit à nouveau ses portes après quinze jours de fermeture, affichant complet dès le premier soir. Certains observateurs estiment que cette fermeture inopinée aurait fait perdre plus de 150 000 livres (162 000 euros) à l'entreprise.

Comment comprendre? Certains s'amuseraient à avancer d'étonnantes hypothèses imaginant que l'on pouvait ne voir dans cette mystérieuse épidémie d'intoxication alimentaire que la brutale expression organique collective d'une transgression alimentaire d'ordre symbolique. La suite allait démontrer à quel point les spécialistes des sciences molles peuvent s'égarer.

**L'épilogue.** Il a été fourni lors d'une conférence de presse tenue par Chef Heston Blumenthal. Ce dernier a expliqué au monde que la cuisine moléculaire, injustement incriminée, pouvait clairement être

innocentée. Le coupable venait d'être identifié : il s'agissait, tout simplement, d'un norovirus<sup>1</sup> retrouvé chez six membres de son personnel et chez plu-

sieurs de ses clients intoxiqués. Chef Heston Blumenthal a affirmé être totalement étranger à la redoutable catégorie des «empoisonneurs alimentaires».

Jill Lawless, du bureau londonien de l'Associated Press, précise toutefois que les membres du personnel contaminés par le virus ont continué à officier au *Fat Duck* contrairement aux réglementations sanitaires en vigueur outre-Manche. Les chroniqueurs spécialisés en gastronomie se sont rapidement documentés en virologie. Et ils ont vite relativisé l'affaire en rappelant qu'en Grande-Bretagne, les norovirus sont responsables chaque année de bouffées épidémiques d'intoxications alimentaires affectant au total plus d'un million de personnes.

Les mêmes chroniqueurs gastronomiques n'ont toutefois pas rappelé que les spécialistes de virologie précisent aussi que cette infection virale est généralement transmise via un circuit «fécal-oral» par l'intermédiaire de l'eau et des nourritures souillées. Selon eux, l'eau est la source la plus fréquente des contaminations, qu'il s'agisse des approvisionnements municipaux, des puits, des lacs ou des piscines. Quant aux aliments, les mollusques, les crustacés et les salades sont les plus fréquemment incriminés ainsi que les palourdes et les huîtres. Il reste aujourd'hui à découvrir comment le norovirus est entré au *Fat Duck* et quels circuits il a, ensuite, empruntés. Le saura-t-on jamais? Et, surtout, faudra-t-il rayer de la carte le «biscuit de crabe» et les «lasagnes de langoustine»?

Jean-Yves Nau  
jynau@orange.fr

1. Après du service de médecine préventive hospitalière du Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV), on précise que les norovirus (de la famille des calicivirus) étaient auparavant désignés sous le nom de *Norwalk-like virus*. On ajoute qu'ils sont présents dans le monde entier et qu'ils constituent l'une des causes les plus fréquentes de gastro-entérite non bactérienne (grippe gastro-intestinale) aussi bien chez l'enfant que chez l'adulte. Chez les nouveau-nés et les enfants en bas âge, les norovirus sont la deuxième cause de gastro-entérite aiguë après les rotavirus. Ces dernières années, des poussées épidémiques de gastro-entérites dues au norovirus ont régulièrement été observées en Suisse comme dans tout le reste de l'Europe et en Amérique du Nord.