

Un chef asiatique au savoir encyclopédique

Avec passion, Jean-Louis Amiand, traiteur exotique aixois, participe à la rédaction de l'encyclopédie de la gastronomie dirigée par Yves Thuriès. Ce grand chef français, installé à Cordes sur Ciel, est réputé pour ses pâtisseries et ses chocolats

Généralement, les cuisiniers asiatiques n'aiment pas dévoiler leurs secrets. "La conservation des savoir-faire fait partie de notre culture, de l'instinct de survie de tout un peuple", explique Jean-Louis Amiand, cuisinier au Zazaï, un traiteur exotique qu'il a ouvert il y a 4 ans.

Mais ce chef-là est animé d'une telle passion pour son art culinaire qu'il n'est pas question de le garder pour lui. A ses yeux, la cuisine obéit au contraire à un idéal de partage des connaissances, et surtout, des expériences. Que ce soient des sushis relevés à l'ail, du foie gras au litchi, Jean-Louis Amiand a toujours envie de faire goûter ses dernières trouvailles. Il est intarissable sur sa quête des saveurs. "La base de ma cuisine

est asiatique. J'y mélange la richesse des saveurs provençales, mon pays d'adoption. Et le hasard des rencontres, des voyages à travers le monde, me permettent d'ajouter par petites touches les émotions gustatives ramenées dans mes bagages".

Mélanger les saveurs de tous les pays

Cette aventure culinaire a commencé il y a des années, lorsque Jean-Louis a appris à cuisiner avec sa mère vietnamienne.

"J'ai travaillé d'attrache-pied, se souvient-il. J'étais en cuisine comme en apnée. Je ne levais jamais la tête". Ce travail acharné a fini par le conduire sur le devant de la scène, et par retenir l'attention de chefs prestigieux.

"C'est René Bergès, le chef éto-

lé du relais Sainte-Victoire qui m'a le premier ouvert les portes de la grande cuisine, explique Jean-Louis Amiand avec beaucoup de reconnaissance.

"Il m'a donné confiance en moi et m'a incité à partager mes expériences avec les gens et avec les autres restaurateurs. Il m'a emmené à travers le monde, où je donne régulièrement depuis des cours de cuisine et où je participe à des démonstrations.

Tous ces voyages et les rencontres m'ont ouvert de nouveaux horizons. Ils m'ont invité à mélanger les saveurs de tous les pays". Une autre rencontre déterminante : celle qui le lie d'amitié avec Yves Thuriès. Ce grand cuisinier, qui fut deux fois meilleur ouvrier de France, a entrepris l'écriture d'une encyclopédie de la gastronomie en

douze volumes. Il en a déjà écrit onze et a demandé à Jean-Louis Amiand de participer à la rédaction du dernier tome. "C'est un immense honneur et un formidable compliment pour l'autodidacte que je suis. Vous imaginez, ma vision de la cuisine et une centaine de mes recettes inscrites pour la postérité dans l'encyclopédie de l'un des plus grands chefs français. On ne peut rêver plus belle reconnaissance".

Alors Jean-Louis Amiand continue de mélanger et de rechercher de nouvelles saveurs. Et surtout, avec l'aide d'un photographe qui immortalise son travail, il pose ses recettes, une à une, au fil des pages du dernier tome de l'encyclopédie de la gastronomie d'Yves Thuriès.

Philippe HERMOYE

• Zazaï, 500 rts de Berre 04 42 52 65 50.



Relevés à l'ail, les sushis de Jean-Louis Amiand incarnent la synthèse de ses origines vietnamiennes et de sa Provence adoptive. Ph. P.H.