

Le Monde

DIMANCHE 7 - LUNDI 8 AVRIL 2024
80^e ANNÉE - N° 24654
3,60 € - FRANCE MÉTROPOLITAINE
WWW.LEMONDE.FR -
FONDATEUR : HUBERT BEUVÉ-MÉRY
DIRECTEUR : JÉRÔME FENOGLIO



L'ÉPOQUE - SUPPLÉMENT

L'IA GÉNÉRATIVE EST-ELLE LE NOUVEAU PINCEAU DES PEINTRES DU DIMANCHE ?

Israël-Gaza : six mois de guerre attisée par la haine

► Six mois après les massacres de civils israéliens perpétrés par le Hamas, le 7 octobre 2023, Israël conduit à Gaza la guerre la plus longue de son histoire

► Dans le nord de l'enclave, les conditions de vie sont très difficiles. Selon l'ONG Oxfam, l'apport alimentaire moyen serait de 245 calories par jour

► Dans un entretien, l'historien et sociologue franco-israélien Jérôme Bourdon analyse le traitement de la guerre à Gaza dans les médias israéliens

► Sur la chaîne 13, la sécurité du pays et le retour des otages sont les thèmes qui occupent la majeure partie des programmes

MÉDITORIAL
UNE SOMME DE PARALYSIES MORTIFÈRES
PAGE 33

PAGES 2-3

PAGE 33

CATHERINE VAUTRIN DÉVOILE LE PLAN « SOINS PALLIATIFS » DU GOUVERNEMENT



► « Avant l'ouverture de l'accès à l'aide à mourir, on aura augmenté les soins palliatifs », déclare au « Monde » la ministre de la santé

► Un effort financier de 1,1 milliard d'euros est prévu sur dix ans

PAGE 7

A Paris, le 4 avril.
KANE ZHIRIGLI POUR LE MONDE

Macron valide le « big bang » de la formation des enseignants

LORS D'UN DÉPLACEMENT à l'école Blanche, dans le 9^e arrondissement de Paris, le chef de l'Etat a annoncé, vendredi 5 avril, un profond bouleversement de la formation des professeurs. Il a confirmé la création d'« écoles normales du XXI^e siècle » et précisé que les concours de recrutement des professeurs des écoles et des enseignants du secondaire, hors agrégation, seront désor-

mais positionnés à bac + 3, au lieu de bac + 5 actuellement. Cette réforme de la formation des enseignants aura des conséquences en cascade pour les universités : celles-ci devront, en particulier, ouvrir des licences de préparation au professorat des écoles et, dans le même temps, a précisé M. Macron, « fermer d'autres filières qui ont moins de débouchés ».

PAGE 8

Rwanda Trente ans après le génocide, une renaissance sans compromis

Ce petit pays s'est hissé au rang de puissance africaine grâce à sa diplomatie militaire. Mais les ingérences chez son voisin congolais ternissent son image de marque

PAGES 20 à 22

Ukraine Moscou et Kiev se livrent à une guerre des ondes contre les drones

Une véritable course technologique oppose les deux belligérants de manière à réduire la menace de ces engins kamikazes capables de frapper avec une grande précision

PAGE 5

Transports Pourquoi les voitures électriques se vendent moins

L'inflation et la réduction des aides publiques pèsent sur les ventes de ces véhicules, qui s'affichent en recul dans le monde

PAGE 13

Marché de l'art La foire Art Paris monte encore en gamme

Au Grand Palais éphémère jusqu'au 7 avril, cette manifestation parisienne continue de gagner en prestige

PAGE 27



En plein centre de Tokyo, les tours de verre de Minato-ku

La Mori JP Tower (à gauche), à Tokyo, en février.
JASON O'NEAL/COURTESY PELLICLAR & PARTNERS

AU CŒUR DE TOKYO, dans le quartier de Minato-ku, le complexe immobilier d'Azabudai Hills occupe 8 hectares. Conçu par l'architecte anglais Thomas Heatherwick, ce projet architectural de très grand luxe n'a pas été pensé pour les

habitants. Il vise à rendre la ville plus attractive. Dans un entretien, Riken Yamamoto, Prix Pritzker 2024, espère contrecarrer ce mouvement en « renforçant les communautés ».

PAGES 24-25

Justice Au procès du naufrage du « Breiz », les mots manquants d'un sauveteur

PAGE 10

Slovaquie L'extrême droite sur le sentier de la « guerre des ours »

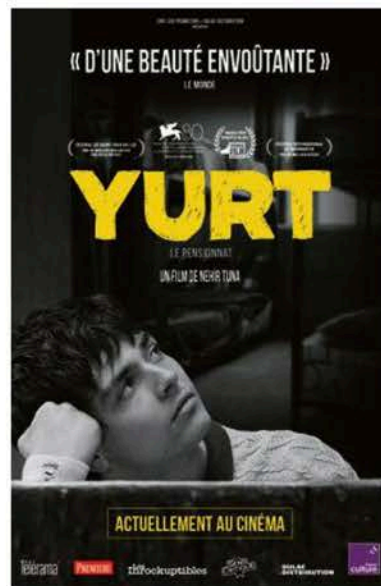
PAGE 6

Football Entretien avec Stéphanie Frappart, arbitre au féminin

PAGE 29

Débats Comment l'IA va révolutionner le travail ?

PAGES 30-31



« D'UNE BEAUTÉ ENVOÛTANTE »

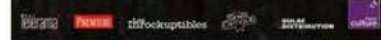
LE MONDE

YURT

LE PERSONNAT

UN FILM DE NEHR TUNA

ACTUELLEMENT AU CINÉMA



Algérie 220 DA, Allemagne 4,70 €, Andorre 4,20 €, Autriche 4,40 €, Belgique 3,90 €, Espagne 4,20 €, Grèce 4,10 €, Guadeloupe-Martinique 3,90 €, Italie 4,10 €, Luxembourg 4 €, Maroc 30 DH, Pays-Bas 4,50 €, Portugal cont. 4,10 €, La Réunion 3,90 €, Sénégal 2 500 F CFA, Suisse 4,30 CHF, Tunisie 6,50 DT



M 00147 4001 F 3,60 €

À TABLE!

Et si le thé était
le nouveau vin?

Dans une vingtaine de restaurants gastronomiques, un maître de thé prépare des «grands crus», qu'un sommelier sert au verre, en accord avec les mets

Ophélie Neiman



YANNICK LABROUSSE POUR LE MONDE

PLAT FÉTICHE
Le rouget
de Christophe Pelé

Elvire von Bardleben



DAVID ADRIEN

qu'à la température de service, autour de 12 °C, comme pour un vin blanc. On mangera chaud, mais on boira froid.

L'infusion, également, est faite à froid, entre une heure et une journée selon le type de thé. Cela permet d'éviter la production de théine, qui ne se transmet qu'à partir de 55 °C. Le procédé est plus compliqué et plus long (et donc moins rentable) qu'une infusion à chaud, mais le résultat gustatif n'a rien à voir. La finesse, la complexité aromatique et la sensation de rondeur sont décapées. A la manœuvre pour la conception des thés Grands Jardins, Carine Baudry, «maître de thé» depuis vingt ans, insiste sur les deux uniques ingrédients : une grande eau, un grand thé. Pas de sucre, pas de conservateur, pas d'acide ni d'arômes.

Avec une anguille fumée au foie gras, navets et radis daikon, je goûte d'abord un thé vert hojicha japonais (cueillette d'automne), torréfié à 180 °C. Ses notes de céréales grillées, de praliné et d'iode enrobent parfaitement le plat. Avec le cerfeuil tubéreux rôti, un thé blanc vietnamien (récolte de printemps), issu de théiers sauvages s'épanouissant à 2200 mètres d'altitude, évoque un vouvray ou un savennières sec, avec en plus des notes de rose. Plus étonnant encore, le carré et ris de veau, choux de Bruxelles braisés, coulis de cresson infusé au gingembre, rencontre un thé noir malawite fumé aux feuilles de goyavier. Ce dernier déploie ses arômes boisés, sa structure plus massive et tient tête à la viande. Enfin, un thé blanc népalais (première récolte, 1800 mètres d'altitude) vient dynamiser le dessert de coing et butternut confits.

On ressort du repas étonnamment léger, déboussolé par la texture si fluide, à peine tannique du thé, et véhiculant pourtant des bombes aromatiques de fleurs, de céréales, d'épices et de fruits, que l'on pensait réservés aux boissons alcoolisées. Pourtant, Edouard Malbois, l'un des fondateurs de la marque, le jure, il a croisé le monde du sans-alcool «par hasard, sans que ce soit le but». Ce que voulait cet amoureux du vin (à l'instar de son associé Vincent Mesnage), c'était sortir du paradigme «le vin pour la gastronomie, le reste pour les femmes enceintes». Explorer de nouveaux territoires.

Leur jeune marque s'adresse en premier lieu aux professionnels, sommeliers ouverts d'esprit. L'objectif est d'abord de se faire découvrir au restaurant, bien présenté, bien expliqué. Autour d'un menu ou juste le temps d'un verre pour s'initier. Le Moyen-Orient est une cible assumée, les États-Unis aussi, la France peut-être, pour les gastronomes osant sortir des sentiers battus. On retrouve d'ailleurs leurs produits dans une vingtaine de restaurants de l'Hexagone. Les amateurs déjà séduits peuvent également se procurer une des neuf «cuvées» sur le site, entre 17 et 25 euros le flacon.

Albert Einstein est bien pratique, il sert à tout. Même à justifier l'impensable. Tenez : «L'important est de ne jamais cesser de se remettre en question. Ne perdez jamais une sainte curiosité.» Et hop, voilà un imparable argument d'autorité pour valider mon envie de vivre le thé à table à la façon d'un vin. En vérité, je n'étais mue que par une simple curiosité, surtout pas sainte et à peine saine : est-ce qu'un repas gastronomique est aussi mémorable quand il est accompagné de thé à la place du vin ? La réponse est oui, à condition que le thé soit lui aussi mémorable. Que, par son goût, par son histoire, par son service, il participe autant que le vin à un processus de découverte et de dégustation.

Évacuons d'emblée une information : les magazines de bien-être déconseillent de consommer du thé lors des repas. Il inhibe l'absorption du fer contenu dans certains aliments, dont notre organisme a besoin. Cela posé, il ne s'agit pas de faire du thé notre unique boisson à table, donc cela importe peu.

De toute façon, le thé ne se consomme pas pendant le repas. Culturelle-

Mais jamais on ne le choisit en fonction d'un plat, comme on choisirait un vin.

Les accords mets-thés sont donc une invention récente, un glissement de la gastronomie occidentale. Leur histoire est encore à construire. Et certains tentent de la bâtir. Car l'idée n'est pas absurde. Selon sa provenance et sa confection, le parfum varie et peut s'acoquiner avec ceux d'un plat. Thé vert, thé noir, blanc, oolong, fermenté, torréfié, grillé... La palette est large. Et même si ces accords désarçonnent, ils offrent, quand ils sont bien menés, l'occasion d'un repas ravissant et marquant.

Pour la marque Grands Jardins, rien n'est possible sans un thé «grand cru», issu d'une sélection rigoureuse et d'une infusion millimétrée. Un thé d'exception, en somme, comme peut l'être un grand vin. Et de vin, il est question partout : dans le service, la température ou la verrerie. Je rencontre l'équipe chez Nhome, un restaurant du 1^{er} arrondissement parisien, un macaron au Michelin. Le guide salue la «grande finesse» de sa cuisine aux influences multiples (en particulier japonaise). Avant chaque plat, le sommelier apporte le thé adéquat. Il le verse dans des ver-

Il rêvait d'être footballeur, mais il a étudié la cuisine. Passé le dépit, la gloire : à Paris, le Francilien s'est révélé en tant que chef, d'abord au palace parisien Le Royal Monceau, puis dans son restaurant, La Bigarrade. Depuis 2015, il est aux manettes du restaurant Le Clarence, à Paris, où sa cuisine sans limite lui vaut deux étoiles au Michelin.

«Je n'aime pas les cartes. Quand on laisse le client choisir entre différentes entrées, différents plats et différents desserts, on se retrouve à pousser des produits [que l'on a en grande quantité]. Malgré ça, certains restent trois jours au frigo, ils deviennent un peu dégueulasses. Et puis, il faut du stock, pour que tout le monde ait ce qu'il veut. Sinon c'est normal que le client gueule. Bref, la carte, c'est l'enfer, on ne contrôle rien, ça part dans tous les sens.

Quand j'étais chef au Royal Monceau, il y avait une carte et je rêvais de la vire ! Quand je me suis installé à La Bigarrade, j'avais deux ardoises : j'y avais écrit «35 euros» et «45 euros», et puis c'est tout. Ici [au Clarence], le client peut choisir la longueur du menu. Pour le reste, je me débrouille : je reçois des produits le matin et, le soir, les frigos sont vides.

En ce moment, j'utilise pas mal le rouget, un poisson de printemps. Dans ce plat, il y a du travail, mais il ne faut pas que ça se voie. Mains on touche au produit, mieux il se porte. S'il est bon, il suffit d'écouter les signaux qu'il envoie, ce dont il a besoin. Évidemment, parfois, on est obligé de traiter la matière, mais je trouve que l'on a tendance à trop le faire. A en rajouter tout le temps pour cacher notre petitesse, notre médiocrité.

Le rouget est légèrement assaisonné, grillé à la salamandre, mais cru à cœur. Une technique découverte à La Bigarrade,

ce que j'ai sous la main : de la moelle de bœuf pour le gras, une chips de pain pour la texture, un oursin pour l'iode et la finesse. Une fleur de capucine pour le côté poivré. Dans ce monde de brutes, un peu de végétal, ça ne fait pas de mal. Mais bon, je pourrais également mettre de l'oseille. Ou rien.

Je cuisine en fonction de mes envies, des possibilités, de l'énergie que j'ai à donner. Parfois, j'en ai plein, parfois peu. En cuisine, il faut des automatismes, mais ce n'est pas de la mécanique. La mécanique, c'est pour les motos, les voitures. Ce que l'on fait, c'est un sport d'équipe, je ne vais pas dire «faut faire ça et ça». Je partage ce que j'ai en tête, on discute, on goûte, je me remets énormément en question. Des fois, je ne sais pas. J'ai besoin de mon équipe. Un cuisinier, on doit lui amener la palette d'expression la plus large possible. Sinon on en fait un robot.

Quand on improvise, il peut y avoir des plats moins réussis, mais c'est normal, c'est vivant. Ce qui est important, c'est l'intention que l'on y met : il ne faut pas être avare de ses émotions, j'ai horreur des cuisiniers qui vont garder ou contrôler ce qu'ils donnent. Alors j'entretiens ma flamme, elle pourrait s'éteindre, et je n'en ai pas envie.

Le matin, j'essaie de me concentrer un peu, d'être content de me réveiller, de me nourrir de positif, je m'arrose comme une plante. Je me suis remis à monter à cheval, et j'adore ça. Je cuisine à la maison pour ma femme et ma fille, pour les équipes au restaurant : la force de la nourriture, c'est phénoménal. Quand les gens sont autour d'une table où c'est bon, ils sont heureux. C'est peut-être ça, le secret pour durer en cuisine : aimer la vie.»

Le Clarence, 31, avenue Franklin-Roosevelt, Paris 8^e.