

# P R E F A C E

*Depuis la première édition de ce livre, mon ami Xavier Domingo nous a quittés, en 1996. Je ne souhaite toutefois pas modifier le texte de ma modeste présentation de son chef-d'œuvre et je le conserve donc tel qu'il fut écrit à l'époque. Je me borne à y ajouter un éloge rétrospectif encore plus appuyé que naguère au talent de l'auteur, l'un des plus originaux de l'Espagne du XX<sup>e</sup> siècle, en même temps qu'il fut l'un des amis les plus chaleureux qu'il m'ait été donné de connaître.*

**I**l existe très peu d'êtres humains qui soient capables, sur la littérature, la politique, la peinture ou la cuisine de n'exprimer que des jugements *personnels*. La plupart des opinions émises dans les conversations, les livres, les articles sont des opinions *répétées*. Pourtant, ceux qui les formulent sont convaincus d'obéir à une réaction sincère et originale. Lorsqu'ils changeront d'avis, ce sera sous la pression d'une nouvelle mode, à leur insu, bien entendu. Ces individus sont des pensées-reflets, des cerveaux-thermomètres, servant seulement à enregistrer la température ambiante, la convention du moment - l'avant-garde elle-même étant une convention, souvent la plus insidieuse. Aussi, quel repos intellectuel, quelle soudaine impression de fraîcheur, quelle exaltante stimulation de notre sensibilité lorsqu'une chance de la vie nous met en présence d'un de ces êtres rarissimes qui ne disent que ce qu'ils ont senti et pensé *eux-mêmes*, en réaction à la seule réalité. Xavier Domingo est de cette espèce précieuse. Espèce menacée, en notre époque de colportage médiatique des idées. Qu'il ait raison ou qu'il se trompe (mais il est en général infallible), c'est lui seul qui parle ou écrit, jamais quelqu'un d'autre à travers lui, ou quelque troupeau moutonnier. Dans l'activité intellectuelle, dont la méditation gastronomique est la forme la plus noble et la plus ardue, il est une source, jamais un entremetteur.

C'est ce qui me frappa, dès la minute même où je fis sa connaissance, peu après la mort de Franco et au début de la démocratisation espagnole.

Représentant l'hebdomadaire *Cambio 16*, qui m'avait invité, il était venu aimablement me chercher à l'aéroport de Madrid. Entre le moment où je saisis ma valise sur le tapis roulant et celui où nous prîmes place dans la voiture, nous avions déjà dit du mal de cinquante restaurants, de quatre-vingt-dix-sept hommes politiques de tous pays et de soixante-seize critiques gastronomiques, également de tous pays. En roulant vers Madrid nous fîmes l'éloge des autres, ce qui prouve notre sérénité. Nous ne nous départîmes jamais, durant presque vingt ans d'amitié, déjà, quoiqu'il soit bien difficile, en matière de cuisine, même pour les hommes doux et tolérants, d'échapper à un état presque permanent d'exaspération et d'anxiété.

Catalan, il passa une grande partie de sa jeunesse au Pays Basque, où son père avait été assigné à résidence par la police franquiste, puis une grande partie de son âge d'homme à Paris, d'où il revint s'installer à Madrid seulement à la fin de la dictature, Domingo est un cosmopolite qui, outre le catalan, l'espagnol et le français, peut également admonester le Chef en portugais, en italien et en anglais. S'il est capable d'écrire avec un tel talent sur « le goût de l'Espagne », c'est que sa connaissance et son expérience des cuisines du monde sont des plus encyclopédiques. Je l'ai entendu prononcer, à l'université de Santander, une conférence impressionnante d'érudition et de subtilité sur la cuisine chinoise. Et, aussitôt après, il m'emmenait, avec deux autres amis, déjeuner à Santilla del Mar de sardines fraîches, très peu grasses, rare spécialité que l'on ne pêche que sur la côte cantabrique. Le rapprochement de cette conférence et de ce déjeuner éclaire ce qu'est une véritable *culture internationale en gastronomie* : elle s'oppose de toutes ses forces à l'affreuse *cuisine internationale*. Elle repose sur la connaissance et la préservation de l'*authenticité*, de l'originalité irréductible du produit et de la préparation locale. On voit surgir, certes, dans chaque génération, quelques grands chefs qui créent des plats nouveaux ou font évoluer les anciens. Mais la mode dite nouvelle, qui voudrait que tous les cuisiniers ne servent que des plats inventés par eux, s'est révélée tragiquement destructive. Réinventer à chaque génération *toute* la cuisine est une utopie frauduleuse, une imposture commerciale et médiatique. Au nom de cette folie suicidaire abolir d'un coup tant de siècles de délicate mise au point, de recherches patientes dans le choix des produits alimentaires comme dans la façon de les préparer ? Serait-il un bon chef d'orchestre, celui qui ne dirigerait que ses propres compositions ? Les grands musées du monde doivent-ils brûler toutes les œuvres antérieures à 1970 ? Et, attention ! dans cette querelle, il faut absolument refuser le cliché

qui oppose l'ancien au moderne, la convention et l'invention, la cuisine populaire et la cuisine savante. La plupart des plats dits populaires sont beaucoup plus savants que les pauvres préparations uniformes et fades qui sévissent aujourd'hui sur les mornes cartes identiques de certains grands restaurants de Tokyo, de Munich, de Milan ou de Paris. Xavier Domingo ne nie pas le génie individuel d'un chef créateur, quand il se manifeste vraiment. C'est lui qui a découvert et lancé, dans ses chroniques, les talents réellement innovateurs qui sont apparus en Espagne durant les vingt dernières années. Mais c'est lui aussi qui, au péril de sa vie, a extrait d'une pile chancelante de vieux livres, dans une maison en ruine d'Estémadure, le cahier de recettes rédigé à la main, d'une écriture soignée, par deux vieilles dames, héritières jalouses de la belle cuisine paysanne de cette austère province – ces recettes ont été publiées en 1980 chez Tusquets Editores, sous le titre *La mejor cocina extremeña*. Car Domingo sait que seuls les détails uniques, et incomparables à quoi que ce soit d'autre, font la valeur d'un bon plat, comme celles d'un bon roman.

Et Xavier Domingo, en effet, est aussi un romancier. J'ajoute qu'il est aussi historien, grand journaliste politique et grand reporter, immense connaisseur en football (*soccer*) : au point que pendant la coupe du monde de 1982, qui eut lieu en Espagne, ses articles dénonçant les trucages de l'arbitrage lui valurent, parmi les officiels de la FIFA ( Fédération internationale de football association ) des ennemis assez farouches pour tenter de le discréditer en répandant le bruit qu'il suivait un régime et ne buvait plus de vin ! Cette calomnie était trop invraisemblable pour rencontrer le moindre crédit – et le lecteur verra, dans le chapitre de ce livre consacré aux vins d'Espagne, que s'y étale une science que seule l'expérience peut expliquer. Sur le vin comme sur la cuisine, trop de livres souffrent de ce que leurs auteurs ne possèdent pas la culture nécessaire à des comparaisons entre les civilisations. Si Domingo parle avec rigueur et profusion des vins et de la cuisine d'Espagne, c'est qu'il connaît aussi ceux des autres contrées. Cet homme, qui possède un nombre de chapeaux différents que plus personne ne parvient à compter, n'ignore pas que le goût de l'Espagne, outre l'authenticité dont j'ai déjà parlé, est né, depuis mille ans, de la diversité.

Jean-François Revel,  
de l'Académie française