

FOOD, FAIS-MOI PEUR

Vous aviez arrêté de manger n'importe quoi ?
Il est temps de vous y remettre.

PAR DÉBORAH MALET



On avait compris que le dark Web n'était pas le lieu de la beauté et de la convention. Ben, c'est la même pour la Dark cuisine (la pédophilie et le trafic de GBL en moins), notion spottée par la journaliste Ligaya Mishan en février dernier dans le *New York Times*. Traduction du chinois «*hei anliao li*», le terme désigne l'idée selon laquelle la nourriture peut défier nos sensibilités gustatives. Ce que nous appelons «*la bouffe dégueu*». Pour la petite histoire, son origine geek remonte aux années 90 avec la publication du manga *Shin Chûka Ichiban* d'Etsushi Ogawa, l'histoire d'un chef dans la Chine du XIX^e siècle qui se bat contre un syndicat du crime appelé Dark Cooking Society. La dark cuisine traduit donc notre attirance pour des plats peu ragoûtants allant des snacks des stands de street food d'hygiène douteuse à la cuisine inventive aux associations inattendues comme explorée dans la série documentaire du chef américain David Chang, *Ugly Delicious* sur Netflix. Bref, la dark cuisine nourrit notre fascination pour l'interdit, le

transgressif, le dangereux... «*Et un côté sado maso stimulé par la télé-réalité survivaliste – tous les Koh-Lanta, Pékin Express, Man vs Wild et même Moundir et les apprentis aventuriers – où les candidat.e.s testent leur bravoure et courage à coups de dégustation d'œil de bœuf et de larve dodue. C'est le dépassement de soi ! Un comportement qu'on adopte davantage quand on est touriste : d'où cette volonté de vivre des « expériences » plus intenses que les autres, en franchissant les portes d'un boui-boui qui ne paie pas de mine, mais qui semble authentique. À la quête d'un plat toujours plus improbable qui mettra vos nerfs et papilles à rude épreuve et qui constituera une prouesse immortalisée sur les réseaux sociaux (la catégorie est : big dick energy) », souligne Sébastien Ripari, consultant culinaire et fondateur du Bureau d'étude gastronomique. Mais pas la peine de faire le tour du monde pour se confronter à la dark cuisine. Vous pouvez aussi goûter au côté obscur de la bouffe sans quitter l'Hexagone. Stylist vous accompagne dans cette quête du « grand frisson culinaire ». Sortez les fourchettes, il fait trop dark dans l'assiette.*



ALEXANDRE ÉTIENNE CHORON

1 QUESTION D'HISTOIRE

Avant de passer à table, petite mise en bouche pour vous tordre les boyaux...

Au pays de la gastronomie (chez nous quoi), on n'a jamais eu de pétrole, mais on a toujours eu des idées. Ou plutôt on n'a jamais fait la fine bouche pour goûter à tout (et n'importe quoi). Rappelons furtivement que du Moyen Âge jusque sur la table de Louis XIV, on servait du cygne rôti (c'était la « grande classe »). Le gap du bon goût est définitivement franchi au XIX^e siècle en raison des périodes de vaches maigres, comme en 1870, lors du siège de Paris. Période durant laquelle le cuisinier Thomas Genin confectionnait des terrines de rat à la chair d'âne ; une boucherie canine avait pignon sur rue ; les animaux du jardin d'Acclimatation et du zoo de Vincennes – des loups, ours, éléphants – finissaient au menu du restaurant du chef Alexandre Étienne Choron.

2 QUESTION DE SENS

Parce que c'est avant tout une question de toucher, d'ouïe, d'odorat, de goût et de vue, cinq adresses où les challenger.

Le toucher ou plutôt la texture, en l'occurrence celle du carpaccio de poulpe cru, accompagné de son jaune d'œuf cru, de Taku Sekine au Cheval d'Or. On pourrait penser à une éclosion de fraîcheur en bouche, en vrai c'est assez âpre et écœurant à force pour ceux et celles qui déjà affichent game over face au natto (soja fermenté). ➡ **21, rue de la Villette, Paris-19^e, [chevaldorparis.com](#)**

L'odorat : au Bierbuik (ventre à bière en flamand), nouvel estaminet de street food de la star locale Florent Ladeyn. Ne vous laissez pas flatter par les odeurs de feu de bois et de cochon de lait rôti à la broche, pour vous en mettre plein les narines, choisissez les frites, que l'on sert baignées dans le maroilles fondu (à faire passer avec les bières brassées sur place).

➡ **19, rue Royale, 59000 Lille, [bierbuik.fr](#)**
Le goût : sur l'échelle de Scoville, le poulet aux piments du Sichuan et à l'huile pimentée (toujours plus) du restaurant DAO, ça tue (littéralement) : en même temps, si vous cherchez un resto typique de food régionale chinoise, vous serez servi.e. Pas de panique, il y a à la carte d'autres plats plus softs.

➡ **55, boulevard Saint-Marcel, Paris-13^e.**
La vue : vous aviez déjà du mal cet hiver avec les cuisses de volaille servies avec les petites papattes et petites grigriffes ? Cet été, il va falloir s'habituer au tête à tête avec le poisson. Comme chez Cantina, où il est servi entier, de la queue jusqu'à la tête donc, à partager si vous calez. Conseil d'ami.e : mangez les yeux, c'est délicieux. ➡ **11, rue Marie-et-Louise, Paris-10^e.**

L'ouïe : se faire servir un Apéro Cochon composé uniquement de cochonnailles (coucou les andouilles) à l'institution Au Pied de Cochon, c'est déjà un gap à franchir pour certain.e.s. D'autant plus, si vous vous installez à sa « terrasse canaille » qui vient d'ouvrir pour les beaux jours, immersion sonore dans les scooters en full speed et les afterworkers affamé.e.s et braillard.e.s. Rappelons-le, on est en plein cœur de l'ancien Ventre de Paris (Les Halles).

➡ **6, rue Coquillière, Paris-1^{er}, [pieddecochon.com](#)**



3 QUESTION DE TRADITION

Vous jugez les Japonais.es à cause du ikizukuri (poisson cuit servi vivant), mais vous adorez les huîtres (fraîches donc encore vivantes) ? Les fourmis gros cul vous dégoutent, imaginez la tête d'un.e Mexicain.e face à une douzaine d'escargots ? Et vous êtes prêt.e à lancer une pétition [change.org](#) pour que les Péruvien.ne.s arrêtent de bouffer du cochon d'Inde, alors que vous ne vous refusez pas une fois par an une cervelle de veau pochée au beurre citronné ? On peut d'ailleurs critiquer la cuisine de nos voisin.e.s britanniques, toujours est-il qu'un.e cobaye choisi.e au hasard dans le monde préférera sûrement s'enfiler une jelly que des cuisses de grenouille (on a bien mérité notre petit surnom « Froggies »). Et si, pour se mettre en appétit, on jouait à notre jeu préféré ?

A Tu préfères : le casu marzu (un fromage de Sardaigne composé de larves vivantes) ou tremper ta tartine de maroilles dans le café ?

B Tu préfères : manger une boîte de Surströmming (des harengs fermentés suédois) ou des huîtres au camembert ?

C Tu préfères : te faire une assiette de haggis anglais (de la panse de brebis farcie) ou manger une plâtrée de tripoux auvergnat ?

D Tu préfères : goûter à la fiente de lagopède alpin (oiseau du Groenland) ou te faire une tranche de langue de bœuf ?

Et pour voir ce que tout ça donne en vrai, vous pouvez vous rendre à Malmö : la ville suédoise accueille depuis novembre le Disgusting Food Museum, une sorte d'expo permanente ludique façon Zizi sexuel, mais sur les spécialités mondiales répugnantes. Bon appétit, baby. ➡ **Carlsgatan 12, 211 20 Malmö, Suède, [disgustingfoodmuseum.com](#)**



Le célèbre chef et critique américain disparu l'an dernier a parcouru le monde, des années durant, en quête des mets les plus fucked up. Et s'il y a bien un plat qui l'a dégouté à jamais, c'est le hakarl, une délicatesse islandaise découverte en 2004 lors de son émission *No Reservations* : du requin du Groenland enterré sous du gravier où il a fermenté quatre à cinq mois. Particularité de la bête ? Elle ne possède pas de reins donc ne fait pas pipi – et secrète son urine grâce à sa sueur. Sa chair renferme quantité d'acide urique. Servi en petits dés apéri'cubes, cet amuse-bouche schlingue tellement l'ammoniaque qu'un pince-nez n'est pas de refus. Interrogé par le *Time* en 2007 à ce sujet, Bourdain a ajouté qu'il n'avait pas non plus passé un bon moment avec le rectum d'un phacochère, spécialité culinaire namibienne.

4 QUESTION DE BONNE CONSCIENCE

Par acquit de conscience, vous vous êtes fait violence et avez adopté un régime entomophage (post-it mental : sauvez la planète) ? Sources de protéines, les insectes n'ont pourtant pas toujours eu besoin d'un argument écolo pour être mangés. De l'Antiquité au IV^e siècle, on les consommait

même comme des bonbons. C'est l'Église catholique qui a décrété un beau matin que les insectes, c'était péché. Pas de quoi dégonfler l'astronome Joseph Jérôme Lefrançois de Lalande qui mangeait des araignées comme d'autres des pastilles Vichy, tandis que l'écrivain Catulle Mendès adorait



5 QUESTION DE GÈNES

OR6A2, ce n'est pas le nom donné à un robot de Star Wars mais le gène responsable de votre aversion pour la coriandre. Selon une étude publiée dans la revue *Flavour* en 2012, 17 % des Européen.ne.s ne supporteraient pas la coriandrum sativum dont le goût est comparable au savon. Trois adresses où les coriandrophobes devront affronter d'autres mauvaises herbes : **L'Auberge de la Fenière** : Nadia Sammut, cheffe comme sa mère Reine, habille son mulet de Méditerranée (cru et en gravlax) de fleurs de « fausse roquette » sauvages qui ont le goût de raifort-wasabi ainsi que la fleur de bourrache avec sa queue pour son goût iodé (32 €).

➡ **Route de Lourmarin, 84160 Cadenet, [aubergelafeniere.com](#)**
Le Taillevent : cette saison, le chef étoilé David Bizet propose une fine lisette à la flamme et caviar, le tout relevé de cébettes et de cresson de fontaine (68 €). Le saviez-vous ? Le nom latin Nasturtium officinale viendrait de « nasum » (le nez) et « torquere » (grimacer), histoire de bien faire comprendre qu'il a un goût bien poivré.
➡ **15, rue Lamennais, Paris-8^e, [letaillevent.com](#)**



Le Garde Champêtre : dans cette « farm to table » organique implantée dans un ancien dépôt de train abandonné par le chef Matthew, les gnocchis sont servis avec amandes grillées, beurre blanc citron vert et fleurs d'ail des bois sauvage. Sachez que dans l'assiette ou lors de la cueillette, vous ne pourrez pas vous planter, puisque l'*Allium ursinum* dégage une forte odeur d'ail. Menu du jour 27 €.
➡ **50, route des Riceys, 10250 Gyé-sur-Seine, [legardechampetre.fr](#)**



ÇA TUE !

Trois aliments qui peuvent causer de gros dégâts (= la mort).



LE FUGU : le fameux poisson toxique a eu raison le 16 juin 1975 de Bando Mitsugoro VIII, célèbre acteur kabuki au Japon, qui s'est enfilé 4 portions de foie de tétraodon

(l'autre nom du fugu, façon monstre de *Stranger Things*...) dans un resto de Kyoto. Sept heures de paralysie plus tard, Bando a rendu l'âme.



LA POIRE : au I^{er} siècle avant J.C., Claudius Drusus, fils de l'empereur romain Claude, s'étouffe avec une poire lancée et rattrapée avec sa bouche... L'imbécile.



LA BRIÛCHE : fourrée de pâte d'amande et de crème, le semla est une spécialité qu'adorait le roi Adolphe Frédéric de Suède qui, en 1771, est mort d'une indigestion après s'en être enfilé à quatorze reprises.



LE BRETZEL : il en fallait de peu pour que le président américain George W. Bush meure étouffé par un bretzel, un dimanche de 2002 devant sa télé lors du

match de football Baltimore Ravens VS Miami Dolphins. Moralité de l'histoire : « J'aurais dû écouter ma mère qui me disait toujours de bien mâcher mes bretzels avant de les avaler. »