

Fabrice Lextrait

Le quotidien et l'extraordinaire

Les prochaines semaines vont être marquées, entre autres, par l'ouverture du restaurant, puis de la librairie. Le restaurant sera animé par les *Grandes tables* à qui nous en avons confié la gestion et avec qui nous allons mener cette aventure. Le restaurant va d'ailleurs s'intituler *Les grandes tables du Channel*. C'est à son animateur, Fabrice Lextrait, que nous donnons la parole ce mois-ci. Par sa réflexion, son engagement, son regard, il est dans la logique des choses d'avoir rencontré Fabrice Lextrait, tout comme nos chemins ne pouvaient que se croiser avec Patrick Bouchain. Des artistes, des personnalités fortes, des fidélités, nous ont toujours accompagnés, nous accompagnent et fabriquent en permanence l'identité et le devenir de cette scène nationale. C'est notre chance. C'est aussi notre fierté. Fabrice Lextrait fait déjà partie de cette complicité plurielle et rapprochée. Il n'y a décidément pas de hasard.

Fabrice Lextrait anime *Les grandes tables* qui, après Marseille, s'installeront à Calais, au Channel, puis à Paris, au 104. Entre autres, il est l'auteur en 2001 d'un rapport pour le Ministère de la culture, *Les nouveaux territoires de l'art*, qui demeure essentiel pour qui veut bien s'interroger sur le devenir des politiques culturelles.

E N T R E T I E N

Pouvez-vous nous résumer en quelques mots votre parcours ?

Je ne suis pas sûr que la question du parcours individuel soit éclairante aujourd'hui pour situer quelqu'un. Ce n'est pas une coquetterie que de dire que cela n'intéresse personne. Je préfère témoigner des aventures communes et collectives auxquelles j'ai participé car elles permettent de mieux comprendre pourquoi et comment je participe aujourd'hui avec vous (équipes, artistes, publics, élus...) à l'aventure du Channel. La première expérience fondatrice en la matière est sans doute celle qui m'a permis de m'immerger dans le secteur culturel à Marseille, grâce à une activité radiophonique au sein de Radio Grenouille que je dois à Richard Martin, le directeur du Théâtre Toursky. La participation depuis 1986 à ce projet comme journaliste, technicien, administrateur, animateur... m'a ouvert à des rencontres toutes plus passionnantes les unes que les autres, que

ce soit avec les grands noms du domaine artistique de passage à Marseille ou avec les dizaines de passionnés qui, aux côtés de l'équipe permanente, font vivre la radio. La deuxième expérience collective, c'est à la Friche la belle de Mai que je l'ai construite, avec Philippe Foulquié. À 25 ans, se retrouver avec les clefs d'un bâtiment de 40 000 m², accueillir le groupe IAM dans la cave, réaliser un dojo pour Armand Gatti et ses *cent loulous*, accompagner un projet avec Malik Ben Messaoud dans sa cité à Bassens, produire avec le Groupe Dunes une installation sur un toit de 10 000 m², refonder un quartier entier autour des activités culturelles et artistiques, c'est un rêve ! Parfois un cauchemar aussi, de voir combien la précarité des uns et des autres paralyse de plus fortes mutations. La troisième expérience politique, je la dois à Michel Duffour, Secrétaire d'État de la gauche plurielle emmenée par Lionel Jospin. Six ans après cette aventure qui a duré deux ans, je ne comprends toujours pas comment, dans la

Jean-Christophe Planche est celui qui a fait naître et vivre ces Cahiers. Ses nouvelles responsabilités professionnelles l'obligent à interrompre, momentanément, sa collaboration. Qu'il soit ici remercié pour son excellent travail. Nous allons, modestement, tenter de maintenir ce rendez-vous au niveau d'exigence et d'intérêt où il l'a hissé.

faillite gouvernementale de Lionel Jospin et aussi de Catherine Tasca au Ministère de la culture, nous avons pu inventer un espace intermédiaire partagé avec de très nombreux acteurs culturels qui en avaient assez d'être ignorés ou marginalisés par le Ministère. Nous avons écrit un rapport, organisé un colloque, multiplié les rencontres sur le terrain, ce qui a permis je crois de penser encore et encore le titre de cet ouvrage de Giorgio Agamben *La communauté qui vient*. La dernière expérience dont je pourrais témoigner est celle vécue depuis cinq ans auprès de Jean Nouvel et de Michel Pélicci au sein d'une entreprise d'architecture qui porte une œuvre unique, singulière et magistrale.

Qu'est-ce qui fait, qu'à un moment donné, vous vous intéressez à la cuisine, à la restauration à la gastronomie ?

Je me suis toujours intéressé à la cuisine. La table a toujours été pour moi un plaisir et c'est un lieu commun que de dire que la disparition de ce point de rencontre familial et amical est très grave en termes culturels comme en termes sanitaires. Avant tout, la cuisine est pour moi un espace de rencontre, de discussion, d'échange. Dès 1992, nous avons essayé d'installer à la Friche à

Marseille un restaurant. Avec des hauts et beaucoup de bas, nous avons pu sentir que la réussite du lieu passerait par l'installation d'un vrai lieu culinaire. Il y a avec le recul trois enjeux essentiels dans la réussite d'un lieu de restauration au sein d'un lieu culturel. Premièrement, faire en sorte que les gens qui résident dans le lieu se croisent, se frottent, se rencontrent, en dehors du plateau, des réunions ou des sorties amicales. Un lieu *entre deux* qui permet de rejouer l'interrelation. Deuxièmement, permettre aux publics avant ou après les événements d'élargir le temps artistique, de plus profondément rentrer en

communauté avec le lieu. Troisièmement, et je le mettrais au premier rang de nos enjeux, affirmer que la cuisine peut être aux côtés des disciplines artistiques une activité forte dans un lieu culturel en permettant à tous les publics et même au *non public* de s'attabler. Depuis 2006, nous avons découvert au-delà de notre propre expérience à Marseille, que partout en France de nouvelles aventures culinaires fleurissaient. Les cuisiniers qui mènent cette transformation me semblent avoir de nombreux points communs avec les producteurs et les artistes que nous avons rencontrés dans les nouveaux territoires de l'art avec Michel Duffour. Ils cherchent de nouvelles écritures culinaires en transformant les conditions de leur activité, en cherchant de nouveaux liens avec les acteurs de la filière (avec les agriculteurs par exemple), en cassant les codes de la *gastronomie française que le monde entier nous envie*, en refondant les conditions économiques de leur activité, en partageant des expériences collectives avec d'autres cuisiniers mais aussi avec des scientifiques, des architectes, des amateurs. Je ne suis pas idéaliste mais le mouvement est réel et touche même l'industrie agroalimentaire.

Nous n'avions pas une vision aussi claire lorsqu'en 2006, nous avons, avec Philippe Saumande et Marie-Josée Ordener, convaincu Philippe Foulquié de nous confier la conduite du restaurant à la Friche, mais nous savions que notre projet des cuisines du quotidien et de l'exceptionnel allait mettre en travail les problématiques de fond qu'il nous intéressait de travailler.

Après l'ouverture des Grandes tables à Marseille qu'est-ce qui vous a conduit à proposer votre candidature au Channel ?

Un mail ! Je n'étais à ma grande honte jamais venu à Calais et je recevais le décompte des jours avant les derniers *Feux d'hiver*. Chaque fois, ma curiosité était encore plus excitée car je désirais également découvrir l'architecture de Patrick Bouchain et François Delarozière. Hélas *Feux d'hiver* est passé sans

que je puisse venir au Channel. Lorsque quelques semaines plus tard, j'ai reçu une lettre d'information indiquant que le Channel recherchait son aubergiste, nous avons eu envie avec Marie-Josée Ordener de faire le voyage et de rencontrer le lieu, l'équipe, la ville. Je connaissais sur papier le Channel et Francis Peduzzi et nous avons pu avoir avec lui et l'équipe, une rencontre. Ce n'est pas si fréquent et c'est toujours passionnant. Les mots choisis par Francis et l'équipe pour parler du projet du Channel sont autant de métaphores qui parlent du projet des *Grandes tables*: ensemble, demain, l'éclosion, le(s) sens, l'hospitalité, la cité, l'horizon... Nous avons donc décidé de relever le pari d'un restaurant situé à 1350 km des *Grandes tables de la Friche*, un restaurant qui va devoir inventer sa propre histoire car nous avons toujours dit que les *Grandes tables* ne proposaient pas un concept à répéter mais un esprit à partager. Je crois que c'est également ce qui nous a permis de remporter la concession de la Cité internationale de la dentelle et de la mode, et c'est notre spécificité que nous voulons approfondir ici.

Le Channel développe l'idée qu'il n'a pas voulu, à travers la transformation du site, faire un théâtre de plus, de même qu'il assure qu'il ne s'agit pas d'ouvrir un restaurant de plus. Comment allez-vous traduire cette intention ?

Nous travaillons sur la base de projets, d'aventures, même si nous avons des impératifs économiques très stricts. L'esprit de la cuisine du quotidien et de l'extraordinaire nous oblige à sans cesse revisiter ce que nous faisons à l'occasion de l'accueil d'un chef étranger, d'un brigadiste amateur, d'une semaine thématique autour d'un produit ou d'une soirée festive. Toutes ces invitations ne sont pas seulement faites pour animer le lieu, elles sont là pour construire le projet, nouer des relations, ouvrir de nouveaux horizons.

À Calais, nous allons, grâce à Luc Dubanchet le fondateur d'*Omnivore**, travailler avec

Alexandre Gauthier, le chef de la Grenouillère et de Froggies à Montreuil-sur-Mer. La rencontre avec Alexandre est formidable car nous avons trouvé à quelques kilomètres de Calais, un très grand cuisinier qui acceptait de relever le pari d'un restaurant au Channel qui soit accessible et exigeant. C'est un vrai pari, un pari de développement, un pari culturel.

Pour vous, un cuisinier est-il un artiste ?

Richard Leydier dans un numéro d'*Art press* récent écrivait très à propos, *la cuisine n'est pas un art mais il peut lui arriver d'être de l'art*. C'est ce que j'ai ressenti chez Alexandre Gauthier en dégustant une salade de courges aux pétoncles ! Le problème de la création artistique en cuisine, c'est qu'elle est souvent inaccessible en termes de prix. Notre enjeu à Calais est de produire une cuisine audacieuse, curieuse qui reste dans des prix accessibles aux Calaisiens comme aux touristes. À nous de trouver les formes de production qui vont permettre au plus grand nombre de partager les moments culinaires que nous souhaitons proposer, que ce soit dans le quotidien comme dans l'exceptionnel.

Nous n'avons pas un enjeu fondamental autour de la question artistique au sein de notre projet culinaire, notre enjeu fondamental est culturel, mais comme tout enjeu culturel, il ne peut se passer de l'enjeu artistique.

Nous n'avons pas un enjeu fondamental autour de la question artistique au sein de notre projet culinaire, notre enjeu fondamental est culturel, mais comme tout enjeu culturel il ne peut se passer de l'enjeu artistique.

*Revue gastronomique (abordant de manière journalistique le monde gastronomique, dépoussiérer la critique gastronomique en renouvelant le ton, l'indépendance, le regard porté sur un univers en pleine mutation).

Libertés de séjour,
première édition
Calais, jeudi 27 mars 2008 à 15h30
Photo Michel Vanden Eeckhoudt

**Les Cahiers du Channel
ont donné la parole à :**

- 1 François Guiguet
- 2 Loredana Lanciano
- 3 Pippo Delbono
- 4 Leila Shahid
- 5 Gilles Taveau
- 6 Johann Le Guillerm
- 7 Denis Declerck
- 8 Alexandre Haslé
- 9 Hugues Falaize
- 10 Jean-Claude Gallotta
- 11 François Delarozière
- 12 Pascal Comelade
- 13 Anne Conti
- 14 KompleXKapharnaüm
- 15 Jacky Hénin
- 16 Francesca Lattuada
- 17 Bernard Stiegler
- 18 Michel Vanden Eeckhoudt
- 19 Jean-Luc Courcoult
- 20 Arnaud Clappier
et Guillaume Poulet
- 21 Jules Étienne (Julot)
- 22 Paola Berselli
et Stefano Pasquini
- 23 Laurent Cordonnier
- 24 Léa Dant
- 25 Sébastien Réhault
- 26 Peter De Bie
- 27 Guy Alloucherie
- 28 Liliana Motta
- 29 Amandine Ledke
- 30 Sébastien Barrier
- 31 Francisco Jorge
- 32 Loïc Julienne
et Patrick Bouchain
- 33 Francis Peduzzi
- 34 Daniel Conrod
- 35 Ariane Ascaride
- 36 Jean Kerbrat

