

Rubens, des Daubigny et des Daumier dans un cadre postmoderne qu'un Mallet-Stevens n'aurait pas renié.

Moderne et fière de l'être, Rotterdam l'est encore lorsqu'il s'agit de mettre en scène l'une des plus subtiles cuisines néerlandais-françaises du moment : celle de Cees Helder, un quinquagénaire souriant, formé en Hollande puis passé, en stagiaire zélé, chez le grand Loiseau de Saulieu. Dans un cadre blanc cassé, tout au bout du parc de la ville, largement ouvert en rotonde sur le port, son trafic obsédant, ses hangars, cet artiste des fourneaux réalise un des plus fins répertoires marins du moment. Le bavarois (dit assez plaisamment « Tompouce ») d'anguille fumée et de saumon mariné à la vinaigrette aux herbes et salade de concombres émincés, le divin turbot à la mousseline d'anchois aux pommes de terre croustillantes, la savoureuse lotte aux asperges, tomate et vinaigrette de basilic sont comme une leçon aux cuisiniers français qui pensent régner sur l'univers des casseroles. In fine, le service un peu froid, comme le cadre, et qui fait dans l'à-peu-près rappelle que la Hollande est encore une jeune nation pour la cuisine.

Le modernisme, c'est bien. Mais l'art de vivre en sus, c'est encore mieux.