



© Mathieu Bourgois/Writer Pictures, StockFood/Herbert Lehmann

JÖRG ZIPPRICK

JOURNALISTE ALLEMAND À PARIS

Seit über 20 Jahren ist der Deutsche in Paris und hat sich bestens eingelebt. Sein Französisch ist perfekt, er kennt sich unter anderem bestens mit der Gastronomie, speziell der Molekularküche, sowie den Wirtschaftssystemen der beiden Länder aus. Das Gespräch mit ihm führte Krystelle Jambon.

mittel

Journaliste d'investigation originaire de Cologne, il est installé depuis 1992 à Paris. Dans l'esprit de beaucoup de gens, Jörg Zipprick, c'est d'abord « Monsieur anti-moléculaire ». En effet, il est connu pour critiquer ouvertement la cuisine moléculaire utilisée dans certains grands restaurants. Une cuisine basée sur des réactions physico-chimiques dans la préparation de plats, privilégiant l'utilisation d'additifs et d'arômes industriels. C'est d'ailleurs avec son ouvrage *Les dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire: trop d'additifs chimiques dans nos assiettes!*, que le grand public l'a découvert. Ce même livre qui lui a aussi valu le sabotage de sa voiture, ainsi

que des menaces verbales... Avec lui, nous allons parler certes de cuisine, mais aussi du modèle économique allemand et de la langue française.

Après votre livre très critique envers la cuisine moléculaire, les grands chefs cuisiniers doivent trembler lorsque vous entrez dans leur restaurant, non ?

À l'époque de la parution, oui. La cuisine est une profession truffée de codes à l'ancienne, dont une forte solidarité entre chefs. Mais à l'heure actuelle, les cuisiniers sont aussi flattés que je leur rende visite. Pour eux, c'est une preuve que je considère leur cuisine comme saine. En Espagne comme en

Allemagne, la majorité des grands restaurants fait appel à la méthode moléculaire. Je le dénonce. J'ai l'impression que les chefs cuisiniers en France sont un peu moins axés sur le moléculaire.

originaire de	aus
le plat	das Gericht
l'additif (m)	der Zusatzstoff
le grand public	die breite Öffentlichkeit
valoir	einbringen
la menace	die Drohung

Après votre livre très critique envers...	
le chef [ʃɛf]	der Chefkoch
la parution [parysjɔ̃]	das Erscheinen
truffé, e de	gespickt mit
flatté, e	geschmeichelt
sain, e [sɛ, sen]	unverdorben
faire appel à	hier: kochen mit
dénoncer	anprangern

descendre [desɑ̃dr]	abstammen
Guillaume I ^{er} [ɡijomprəmje]	Wilhelm I.
d'outre-Rhin [dutrɔʁɛ]	hier: aus Frankreich
éclater	ausbrechen
la tentative	der Versuch
n'y plus tenir	es nicht mehr aushalten
l'estomac [lɛstɔma] (m)	der Magen

Vous qui êtes journaliste, comment...	
percevoir [pɛʁsəvwar]	verstehen
l'engouement [lagumɑ̃] (m)	die Begeisterung
le SMIC [smik] (salaire minimum interprofessionnel de croissance)	der gesetzlich garantierte Mindestlohn

Mais ne pensez-vous pas que...	
le malentendu	hier: der Irrtum
régner	herrschen
se pencher sur	sich befassen mit
les données (f/pl)	die Daten
exceller [ɛksele]	brillieren
pécher	Schwachstellen haben
inversement [ɛvɛʁsəmɑ̃]	umgekehrt
le point fort [pwɛfɔʁ]	die Stärke
la taille [tɑj]	die Größe
équivalent, e	entsprechende, r, s
qn se porte mal	jm geht es schlecht
l'impact [lɛpɑkt] (m)	der Einfluss

Vous parlez merveilleusement bien...	
le sous-entendu [suzɑ̃tɑ̃dy]	die Andeutung
quant à	was betrifft

D'ailleurs, les grandes cuisines de l'Europe de l'Ouest descendent directement de la cuisine française. Les chefs français ont toujours été très demandés. Prenez l'empereur Guillaume I^{er}: il avait un chef d'outre-Rhin, Urbain Dubois. Quand la guerre a éclaté, Dubois est revenu en France pour se battre contre les Allemands, ses employeurs donc... et a repris du service chez l'empereur après le conflit. Guillaume I^{er} et Bismarck, son chancelier, avaient fait de nombreuses tentatives culinaires en son absence, avec des produits allemands, du Sekt au lieu du champagne, par exemple. Jusqu'à ce que le chancelier, n'y tenant plus, confie un jour à Guillaume I^{er}: « Monseigneur, mon patriotisme s'arrête à l'estomac! »



© Jean-Paul Guilloteau/Express-Rea/Laif

Débat entre Jörg Zipprick et le journaliste Manfred Weber sur la cuisine moléculaire

Vous qui êtes journaliste, comment percevez-vous l'engouement de la presse française pour ce qu'elle nomme le « modèle économique allemand » ?

Je pense que la presse ne devrait pas comparer les deux systèmes. Si on installait un groupe représentatif de la population française en Allemagne, peu accepteraient de vivre avec le Hartz IV ou le « 1-Euro-Job ». Il préféreraient leur fameux SMIC et les aides de l'État. Mais la plupart des Français ne sont pas convaincus de l'efficacité de leur système...

Mais ne pensez-vous pas que les deux pays pourraient apprendre l'un de l'autre? Autrement dit, s'enrichir mutuellement de leurs expériences ?

Si, bien sûr, mais un malentendu général règne. Si on se penche sur les données économiques des deux pays, les domaines où l'Allemagne excelle correspondent à ceux où la France pêche. Et inversement. En fait, il existe peu de domaines où les deux pays sont réellement concurrents. Résumons les

points forts de l'Allemagne : ce sont son Mittelstand et son industrie automobile. En France, en revanche, les PME (petites et moyennes entreprises) n'ont pas la même taille que les entreprises équivalentes allemandes, et l'industrie automobile se porte très mal. Or, le tourisme en France en termes d'emplois a le même impact que l'industrie automobile en Allemagne. Et si cette dernière est forte en tourisme, l'image touristique de la France est supérieure au niveau mondial. Par conséquent, je plaiderais pour un échange plus fructueux entre les deux pays, une sorte de complémentarité.

Vous parlez merveilleusement bien français. Un conseil pour apprendre cette langue ?

D'après moi, pour parler correctement le français, il faut compter environ deux ans. Mais pour comprendre parfaitement cette langue avec toutes ses finesses et ses sous-entendus, il en faut dix ! La langue allemande est quant à elle beaucoup plus logique que le français avec toutes ses exceptions qui confirment la règle !