



18 millions de Brésiliens vivent à São Paulo. Une ville industrielle, frénétique, construite à 900 m d'altitude.



Viens chercher saveurs

São Paulo, la plus cosmopolite des cités brésiliennes, ouvre sa cuisine des mondes au monde de la gastronomie.

REPORTAGE

TEXTE
PHOTOS

MYRIAM LÉON
JULIEN CHATELIN

page 25

Atterrir de nuit à São Paulo tient de l'expérience écrasante. A perte de vue, une étendue de points scintillants sillonnée de rivières orangées. Plongé dans cette mer de lumière cernée par une végétation tropicale luxuriante, l'homme apparaît dans tout son minuscule. Hérissée de tours, la troisième ville la plus peuplée au monde, après Tokyo et Mexico, impressionne plus qu'elle ne séduit. Tout y paraît démesuré, à commencer par les embouteillages causés par 5 millions et demi de véhicules. Sur une surface à peine égale au double de Paris, au moins 18 millions d'habitants fourmillent dans une forêt dense de buildings. Perchée à 900 mètres d'altitude, la citée industrielle et laborieuse, qui vient de fêter ses 451 ans, doit son expansion entre les montagnes au commerce du café. L'état de São Paulo produit un tiers des revenus du Brésil. Une richesse mal répartie dans une mégapole agitée, dure et grise, où le luxe côtoie la misère. La vie à São Paulo suppose un certain art de la pause. Les plages de Guaraja, les plus proches, demandent une heure de route. La détente ordinaire passe par la

table, et la sortie au restaurant prime le théâtre ou le cinéma. Les Paulistes ont le don d'organiser des repas à rallonge, associant saveurs et convivialité. A São Paulo, le bonheur est dans l'assiette. « Depuis que j'habite ici, je découvre la grande cuisine internationale, raconte l'ex-champion de foot Paulo Cesar, devant un coucher de soleil sur la terrasse du Sky Bar. J'adore Rio, c'est ma ville natale, mais là-bas tout repose sur la mer. Je ne connaissais pas cette richesse, et ça me plaît de pouvoir m'éduquer le goût. » Repaire de chefs, la capitale économique se vit comme une capitale gastronomique. De la feijoada (plat national à base de haricots noirs et de porc) au sushi, véritable institution pauliste (ndlr : avec 2 millions et demi de Japonais, São Paulo est la deuxième ville nipponne du monde), les gourmets n'ont que l'embarras du choix 24 heures sur 24. « Dans les années 90, les Paulistes ont découvert la gastronomie, constate Emmanuel Bassoleil, le chef français de l'Hotel Unique, arrivé au Brésil il y a dix-huit ans. Ils voyagent de plus en plus, vont en Europe, s'adonnent au tourisme

“Il a fallu casser l’habitude du plat unique à volonté et introduire la notion de portions réduites, permettant les mélanges de saveurs.”
Emmanuel Bassoleil, chef français de l’Hotel Unique

culinaire et acquièrent de l’expérience. Ici, les cours de cuisine et d’œnologie sont vécus comme une thérapie déstressante. Ils deviennent très exigeants, on ne peut pas leur mentir. Jusqu’en 1992, nous manquions d’ingrédients de base. La ciboulette, le basilic, le romarin... : il fallait tout importer. Maintenant, toutes ces herbes poussent dans la région. Il a également fallu casser l’habitude du plat unique à volonté et introduire la notion de portions réduites, permettant les mélanges de saveurs.»

Naturellement curieux, les Brésiliens offrent aux cuistots une grande liberté d’expression. «Nous acceptons la nouveauté, voire l’excentricité, ironise Ruthi Dabbah, rédactrice en chef de “Vogue bijoux”. On peut nous servir une entrecôte à la confiture, on essaiera.» Comme toute la jet-set pauliste, elle participe ce soir au pince-fesse offert à l’occasion de l’inauguration de la boutique Van Cleef à Jardins. Ce quartier réunit les enseignes internationales du luxe et les meilleurs restaurants arabes, japonais, italiens, français, brésiliens... La diversité culturelle et ethnique de la population de cette ville favorise l’épanouissement d’une cuisine cosmopolite. Blond ou noir, grand ou petit, au fil de son histoire, le Brésilien a pris toutes les formes et les couleurs. Sa cuisine lui ressemble. «La gastronomie brésilienne a connu plusieurs vagues d’influences, explique André Boccato, journaliste, cuisinier et éditeur de livres de recettes. Nos racines culi-

naires se situent à Bahia, dans le Nordeste, et viennent du mélange entre les colons portugais, les esclaves africains et les indiens d’Amazonie. C’est une cuisine relevée à base de poissons et de fruits de mer préparée avec de l’huile de bende et de la noix de coco. Puis les immigrants italiens et libanais ont apporté leurs traditions. Depuis quinze ans, les Français et les Japonais font évoluer les goûts vers une cuisine plus raffinée. La dernière révolution gastronomique accompagne les préoccupations diététiques. Les Brésiliens cherchent du bio et du light, un maximum de goût pour un minimum de calories.» Depuis cinq ans, les nombreuses échoppes débordant de noix de coco, d’ananas, de mangues, de goyaves, de pastèques... ne servent plus des jus de fruits mais des jus de vitamines. Les «restos kilo», adresses populaires où l’on paie sa nourriture au poids, développent les cartes de salade. Partout dans la ville, des affiches géantes vantent les mérites des produits à 0% de cholestérol.

Mais si le Pauliste se préoccupe de sa santé et de sa ligne, il ne vit pas cela en fanatique. Le dimanche en famille, il s’attable traditionnellement dans une churrasceria, où l’on sert à volonté du bœuf grillé présenté sur de grands sabres. Plutôt que de se priver, il part éliminer ses excès dans une des nombreuses académies de gym de la ville, parfois même à une heure du matin. Dans le parc d’Ibirapuera, sorte de Central Park de São Paulo, on ne se promène pas, on



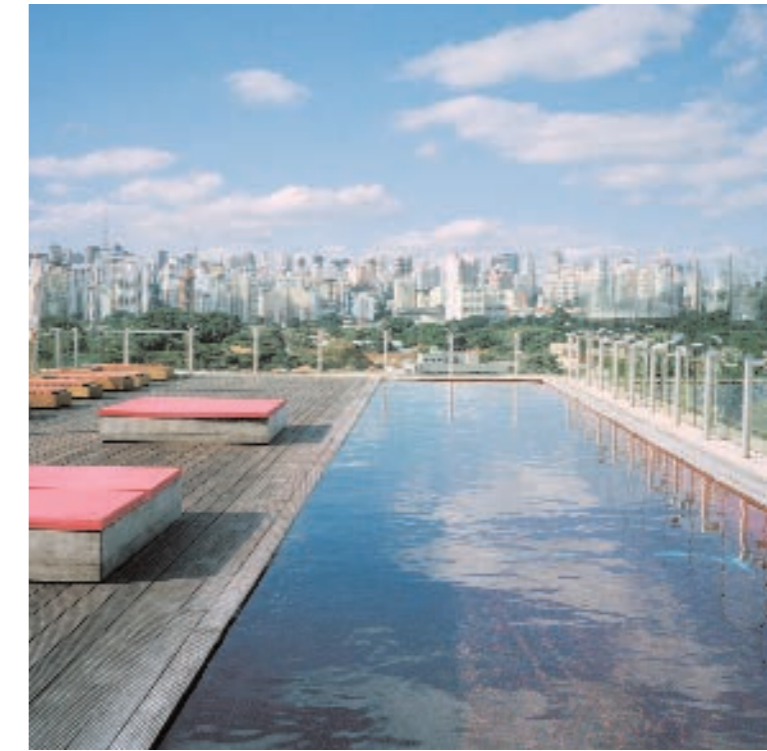
Situé dans le vieux centre de São Paulo, le marché municipal mêle charcuterie italienne, fruits tropicaux et épices du monde. On peut y déguster également l’inévitable feijoada, le plat officiel brésilien.

Dans un café du quartier Vila Madalena fréquenté par les artistes et les noctambules. Moins exubérante que Rio, São Paulo n’en reste pas moins synonyme de fête.

Le Brésil est le premier exportateur de café au monde. Il a fait la richesse et la grandeur de São Paulo.



Morena réinvente la cuisine brésilienne en appliquant les techniques de la gastronomie française aux produits locaux. Sur le toit de l'Hotel Unique, la terrasse du Sky Bar, l'adresse la plus branchée de la ville, où le maître des cuisines est un chef français.



Quand le Brésil exporte

Environ 80% des 170 millions de Brésiliens vivent dans les villes, mais l'agriculture reste l'une des ressources principales du pays. Il se trouve au premier rang mondial concernant l'exportation de café, de canne à sucre et d'oranges. Au deuxième pour le soja, le manioc, les bovins et chevaux.

pratique un sport : footing, vélo, foot, taekwondo... Surfant sur la tendance vie saine, le premier restaurant de raw food (cuisine crue) et de cuisine végétarienne vient d'ouvrir. Deloonix n'a aucun problème pour trouver des produits de qualité, pleins d'enzymes, dans les fermes avoisinantes. Derrière l'Australie, le Brésil est le deuxième producteur mondial de fruits et légumes bio. Moins radicale dans ses choix, Morena, formée à l'école parisienne « Cordon bleu », propose aussi une cuisine brésilienne contemporaine. La carte du Capim Santo propose un tournedos au fromage et aux cœurs de palmier, des crevettes grillées à la banane accompagnées d'un risotto au basilic, un poisson d'eau douce farci de farine de manioc à la purée de potiron, au lait de coco et au gingembre... Originaire de Trancoso, près de Bahia, la chef, âgée de 25 ans, travaille des matières amazoniennes souvent ignorées des citadins. Elle récolte dans le jardin du restaurant des fruits dont elle fait ses sauces. « Ma technique est française, mon intuition brésilienne et mon amour de recevoir à ma table très maternelle, explique Morena. A São Paulo, la vie est très compartimentée. Les gays, les bourgeois, les artistes ont leurs restaurants et ne se mélangent pas. Chez moi, tout le monde vient. Je reçois un peu comme chez moi puisqu'il y a mes livres, mes peintures, mes photos. J'ai créé une atmosphère tropicale à la fois simple et sophistiquée avec de la nature et de la chaleur. » Les bobos brésiliens apprécient également une adresse bien plus roots. En plein

centre-ville, quartier populaire où l'anarchie architecturale fait se côtoyer un opéra d'inspiration française, des églises de style colonial et des tours genre Manhattan, le marché municipal abrite le Bar do Mané. Depuis 1933, le stand propose les meilleurs sandwiches à la mortadelle de la ville. D'abord repaire des ouvriers, la sandwicherie surfe sur la déferlante de la mode. Aujourd'hui, cadres et prolétaires se partagent ce comptoir atypique dans un pays qui n'a pas la culture du casse-croûte. Tous arrosent le copieux étouffe-chrétien d'un soda à base de guarana, une production locale.

Pour ce pays seize fois plus grand que la France, l'enjeu se trouve là : transformer sur place ses richesses naturelles. Grand exportateur de matières premières, il doit désormais parvenir à mieux les exploiter. A 350 kilomètres au nord de São Paulo, 39 producteurs de café de la région d'Altinópolis fournissent le torréfacteur pauliste qui fabrique le café gourmet Tiradentes. « Actuellement, le Brésil exporte 23 millions de sacs de café brut et 114 000 sacs de torréfié, explique João Abrão Filho, président du syndicat rural. L'Allemagne et l'Italie sont les plus gros exportateurs de café transformé, alors qu'il n'y a pas un caféier chez eux. Pour entrer en concurrence, nous devons miser sur le haut de gamme. » Une tendance généralisée qui se décline de la barre de céréales à la cachaça (alcool de canne à sucre) ou de la viande de bœuf séchée à la choco saveur tropicale. Le luxe brésilien cherche à sortir de ses frontières.

Situées à une heure de São Paulo, les plages de Guaraja sont le refuge habituel des Paulistes.



Guide São Paulo

Population : environ 18 millions d'habitants
Langue : portugais
Monnaie : real (0,30 euro)

Office de tourisme du Brésil
34, cours Albert-I^{er}, 75008 Paris
Tél. : 01 45 61 63 00

Dormir

Hotel Unique

Tout en courbes, il ressemble à un bateau. Sur le toit se trouve le super branché Sky Bar et sa terrasse avec piscine et vue époustouflante sur la ville. Le chef français Emmanuel Bassoleil y propose une carte comprenant « tout ce que le Brésilien aime : recettes locales, pizzas, sushis, gastronomies française et italienne ». (220 euros la chambre, 25 euros le repas.)
Av. Bríg. Luis-Antonio, 4700 Jd. Paulista
Tél.: (00 55 11) 3055-4702

All Seasons

Cet immeuble moderne inaugure à São Paulo le concept de flathotel. On y loue de petits appartements tout en ayant accès aux services d'un cinq-étoiles : cuisine de chefs internationaux, pâtisserie française, salle de sport... (Appartement à partir de 50 euros.)
Alameda Santos, 85 Jardins
Tél.: (00 55 11) 3177-0400

Savourer

Capim Santo

Formée en France, Morena aime recevoir ses convives comme s'ils venaient dans sa maison. A base de produits typiquement locaux, sa cuisine contemporaine joue sur l'aigre-doux. Les deux terrasses aménagées dans des jardins verdoyants attirent une clientèle assez bobo. (20 euros par personne.)
Rua Ministro Rocha Azevedo, 471, Jardins
Tél. : (00 55 11) 3068-8486

Jardineira Grill

La churrascaria est une tradition incontournable à São Paulo. La semaine, cette table est un repaire d'hommes d'affaires. Le week-end, un rendez-vous familial. Des grillades de bœuf y sont servies à volonté, et l'on découvre les différentes parties de l'animal. Délicieux. (15 euros par personne.)
Avenida dos Bandeirantes, 1001, Vila Olimpia
Tél. : (00 55 11) 3770-8880

Bar do Mané

Dans la halle aux verrières de style années 30 du marché municipal, c'est le rendez-vous incontournable des amateurs de sandwiches au milieu de la charcuterie italienne, des fruits tropicaux et des épices du monde entier. (2 euros la part.)
Rua da Cantareira, 306 (E-14)

Deloonix

Le chef de cette table mêlant raw food (cuisine crue), gastronomie végétarienne et cuisine de poisson à la méditerranéenne vient d'Espagne. Question cadre, le restaurant joue la carte nature avec de grands arbres qui transpercent la toiture de tuiles. DJ le week-end. (Dîner : 20 euros par couvert.)
Rua Bela Cintra, 1709, Jardins
Tél. : (00 55 11) 3085-2071