

DOCUMENT EN COURS DE CONSTRUCTION

Dernière mise à jour : 7 août 2009

TRAITE ARTISTIQUE

LES NOUVELLES INFLUENCES dans les métiers de l'Alimentation et de la Restauration

ou comment

**les apports artistiques donnent à ces métiers
de nouvelles opportunités en matière de
formation et de professionnalisation**

« A bien des égards, la tâche du critique est aisée. Nous ne risquons pas grand-chose, et pourtant nous jouissons d'une position de supériorité par rapport à ceux qui se soumettent avec leur travail à notre jugement.

Nous nous épanchons dans la critique négative, plaisante à écrire et à lire. Mais l'amère vérité qu'il nous faut regarder en face, c'est que dans le grand ordre des choses, le mets le plus médiocre a sans doute plus de valeur que notre critique qui le dénonce comme tel.

Il est pourtant des circonstances où le critique prend de vrais risques : c'est lorsque qu'il découvre et défend l'innovation. Le monde est souvent malveillant à l'encontre des nouveaux talents et de la création. Le « nouveau » a besoin d'amis.

Hier soir, j'ai vécu une expérience inédite et dégusté un plat extraordinaire d'une origine singulière s'il en est. Avancer que ce plat et son créateur ont radicalement changé l'idée que je me faisais de la grande cuisine serait peu dire. Ils m'ont bouleversé au plus profond de mon être.

Je n'ai jamais fait mystère du mépris que m'inspirait la devise d'Auguste Gusteau : « Tout le monde peut cuisiner ». Mais ce n'est qu'aujourd'hui, aujourd'hui seulement, que je comprends vraiment ce qu'il voulait dire. Tout le monde ne peut pas devenir un grand artiste, mais un grand artiste peut surgir n'importe où (...).»

Extrait de « Ratatouille », Disney – Pixar, 2008

« Quand j'avais leur âge (en parlant des enfants), je dessinais comme Raphaël, mais il m'a fallu toute une vie pour apprendre à dessiner comme eux »

« Je n'imité pas la nature, je travaille comme elle »

Picasso, Extrait de l'exposition « Picasso – Cézanne », Aix-en-Provence, été 2009

SOMMAIRE

BIBLIOGRAPHIE des « Traités » :	3
Propos liminaire	7
INTRODUCTION.....	8
1 TRAITÉ « artistique » :	12
1.1 La naissance du design culinaire :	12
1.2 Le design culinaire : nouvel art culinaire ? ... mutation temporaire ?... mélange des genres ou transfert de technologies ?.....	13
2 Pour aller plus loin dans les approches créatives.....	14
2.1 La créativité en action : repères théoriques.....	14
2.1.1 Les groupes de créativité :	14
2.1.2 La mécanique créative :	15
2.1.3 Les techniques de créativité :	15
2.1.3.1 la technique par détour :	15
2.1.3.1.1 L'imprégnation :	15
2.1.3.1.2 L'éloignement :	16
2.1.3.1.3 Le croisement :	18
2.1.3.2 Les techniques analogiques.....	18
2.1.3.3 Le brainstorming.....	19
2.1.3.4 La technique de « la pensée latérale » :	19
2.1.3.5 La collecte d'idées :	20
2.1.3.6 La théorie « Triz », ou méthodologie rationnelle d'invention	20
2.1.4 La dynamique de l'atelier de recherche créative :	21
2.1.5 La sélection des idées :	21
2.2 La créativité en action : repères emblématiques	22
2.2.1 La créativité : 3 exemples atypiques	22
2.2.1.1 Le cas Ferran Adrià :	22
2.2.1.2 Le cas Michel Bras ou Olivier Roellinger :	23
2.2.1.3 Le cas Pierre Hermé :	23
2.2.2 Focus sur Ferran Adrià, ou l'art culinaire provocateur	25
2.2.3 Points communs à l'acte créatif.....	29
2.2.3.1 L'attitude créative :	29
2.2.3.2 Les buts poursuivis par la créativité :	30
2.2.3.3 Le poids de la créativité :	31
2.2.3.4 Les limites de la créativité :	31
2.2.3.5 Les champs d'exploration de la créativité :	32
2.2.3.6 Les méthodologies ? :	33

BIBLIOGRAPHIE des « Traités » :

OUVRAGES :

- « Alimentation et processus technologiques », Edition Educagri, Alain Branger – Marie – Madeleine Richer – Sébastien Roustel, 2008
- « Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser », Editions BPI, Dominique Béhague, 2^{ème} trimestre 1991
- « De la science aux fourneaux », Hervé This – Editions Belin *Pour la science*, mai 2007
- « Construisons un repas », de Hervé This et Marie-Odile Monchicourt, Editions Odile Jacob, Février 2007
- « Au cœur des saveurs », Frédéric Bau, Montagud Editores 2006
- « La nouvelle cuisine des desserts », Oriol Balaguer, Montagud Editores, 2006
- « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005
- « Science des aliments – Biochimie, Microbiologie, Procédés, Produits », Volume 1 (Stabilisation biologique et physico-chimique) et volume 2 (Technologie des produits alimentaires), de Romain Jeantet / Thomas Croguennec / Pierre Schuck / Gérard Brulé, Editions Tec & Doc, Février 2006
- « Biochimie des aliments – Diététique du sujet bien portant », Marlène Frénot & Elisabeth Vierling, Sciences des aliments, série dirigée par Guy Leyral Collection Biosciences et techniques, Doin Editeurs
- « Protéines alimentaires », JC Cheftel – JL Cuq – D. Lorient, Editions Lavoisier
- « Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments », de Jean-Claude et Henry Cheftel, Technique et Documentation – Editions Lavoisier, volume 1 – Septembre 1992
- « La cuisine professionnelle », de Yannick Masson et Jean-Luc Danjou, Editions Jacques Lanore, Octobre 2003
- « Enseigner l'Hôtellerie-Restauration », de D. Douillach – Y. Cinotti & Y. Masson, Editions Jacques Lanore, Juin 2002
- « Cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine », Paris, CNRS Editions, 2002
- « Casseroles & éprouvettes », Hervé This, Editions Belin – Pour la science, Mai 2002
- « Révélations gastronomiques », de Hervé This – Editions Belin, Mai 1995
- « Le sous-vide et les technologies actuelles en cuisine », François Choain et Philippe Noël, Editions Jacques Lanore

DOSSIERS – DOCUMENTS : MISE A JOUR 25 JUILLET 2008

- Dossier « Améliorants de panification : comment s'y retrouver ? », article d'Armand Tandeau, publié dans le Trait d'union n°50 de Juillet 2008, de l'Association nationale des professeurs de Boulangerie (AAINB)
- Documentation Kalys Gastronomie, « Cuisine créative – Kit de création culinaire », 2008 (www.gastronomie.kalys.com)
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène en Pâtisserie, réalisé par la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie – Pâtisserie française, et par le Confédération nationale de la Pâtisserie – Confiserie – Chocolaterie – Glaceries de France, validé par décision du 19 décembre 1997
- Repères pour la formation, CAP Cuisine, Mai 2005
- JG Ponte du département Sciences des céréales, dans « Le sucre – applications alimentaires », du CEDUS
- Documents Fiche Précis technologique de la plateforme de travail collaboratif, Pâtisserie
- « Les propriétés physiques et chimiques du saccharose », Dossier CEDUS avec la collaboration de l'Université de Reims (professeur : M. Mathlouthi)
- Le sucre – applications alimentaires, documentation CEDUS, 1990
- Document du Pôle de l'ENSP – Sylvia ARSAC et Mathieu Barriquault, dans Le journal du pâtissier – n°308, Mai 2006
- La lettre technologique de l'ENSP,
 - o Edition n°10 de Décembre 2001 (la congélation d'une crème pâtissière), Sylvia Petrowitsch
 - o Edition n°16, portant sur l'équilibre d'une ganache, l'aw, la congélation, Pascal Liangeaud

- Documentations fournisseurs Gamme Texturas et Khalis Gastronomie
- Enquête Génération 2001 du Centre d'Etudes et de Recherches sur les Qualifications (CEREQ)
- «Repère CAP Cuisine » accompagnant la rénovation du CAP – 2005, Dominique Behague, IUFM Paris – Anthony
- F. Cros, INRP, dans le cadre de la construction de la banque de données de recherche NOVA- 1996

PERIODIQUES : MISE A JOUR 18 JUIN 2008

- Sciences et vie,
 - o n°1077 – Juin 2007, « Pour l'auto, le petit lait se change en éthanol », page 28
 - o n°1081 – Octobre 2007, « Pourquoi la menthe procure-t-elle une sensation de froid ? », page 138
- Hors série Sciences & vie, « Manger », n°238 – Mars 200
 - o article « Le sacre de la cuisine expérimentale », de Philippe Testard – Vaillant
 - o article « Paroles de chefs », de Philippe Testard – Vaillant
- L'Hôtellerie :
 - o n°3017 du 22 Février 2007 – « Tradition – Fusion, Innovation – Provocation », par Bernadette Gutel
 - o Hors série L'Hôtellerie, Juin 2006
 - o Hors série Mars 2006 : « Gélatine, agar-agar, carraghénanes, xanthane, ... les gels d'hier, d'aujourd'hui et de demain », Hervé This
 - o n°2903, du 16 décembre 2004
 - o L'Hôtellerie, supplément magazine, 5 Février 2004, « Les huiles de friture et notre santé »
- Magazine Air France, n°118 Février 2007 – Le monde selon Thierry Marx, par Olivier Chartier
- L'Express :
 - o n°2848, Février 2006 – « Bistronomie », Sébastien Demorand, journaliste au Zurban – Nicolas Magie
 - o L'Express Mag, du 9 Février 2004
- Collectivités express n°169, Janvier – Février 2003, article « La formation professionnelle, entre art et science »
- La cuisine collective, Juin – Juillet 2008, n°212 – Article « *Doit on couvrir un bouillon ?* », de Hervé This
- Le Chef :
 - o Avril 2006, n°176, « Festival de la créativité gastronomique – Créativité, mode d'emploi »
 - o n°173, Décembre 2005
 - Pierre Gagnaire, « La créativité : donner un sens à sa vie », Georges Colan, page 3
 - Jacques Décoret, « Synthèse de la créativité et de la technique », Georges Colan, page 16
 - o n°172, Novembre 2005, Georges Colan– « Recettes de la modernité », page 39
 - o n°171, Octobre 2005
 - Marc Veyrat, « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 50
 - o n°170, Août – Septembre 2005
 - Michel Bras, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33
 - Jean-François Piège, « Jean-François Piège : Evoluer par l'analyse du passé et du présent », Georges Colan
 - o n°168 – Mai 2005
- Historia, Février 2005, « Chupa chups, une douceur planétaire », par Audrey Emery
- Le Monde de l'éducation, Septembre 2005, enquête menée en 2002 – 2003 par Francianne Taboga et Annie – Claude Rodot
- Le Monde 2 – 25 et 26 Janvier 2004, Extrait de la carte de Ferran Adrià
- HTR de Janvier 2005, « La gastronomie est-elle soluble dans la science ? »
- Revue « L'actualité chimique », novembre décembre 2004, n° 280 – 281
 - o « La complémentarité enseignement / vulgarisation », Jean-Michel Lefour et Gilberte Chambaud
 - o « Les pièges de la médiation scientifique – Proposition de bonnes pratiques », de Richard – Emmanuel Eastes
 - o « Des chercheurs dans les classes ! », de Richard – Emmanuel Eastes
 - o « Vulgariser la chimie : obstacles et solutions »

- “Vulgariser la chimie, entre le savoir et l’imaginaire”, de Paul Caro
- “Vive la chimie, en particulier et la connaissance en général”, Hervé This
- Sud Ouest Dimanche – Dimanche 22 Février 2004, Michel Guérard
- Le Journal du pâtissier :
 - n°307, Avril 2006, page 70 « Comment équilibrer ses recettes de ganache ? », à partir des travaux du Pôle Innovation de l’ENSP, Mathieu Barriquault
 - n°279, Octobre 2003 – « Durée de fraîcheur des ganaches », de Jean-Pierre Richard
 - n°245, Septembre 2000
- Magazine Mesures n°751, Janvier 2003
- La cuisine collective :
 - Novembre 2006, article « Le vinaigre réduit », Hervé This
 - Octobre 2005
 - Novembre 2003, “Bilan de cuisine”, Hervé This
- Pour la science, hors série, article « La viande de bœuf : structure et tendreté », de Bernard Louis Dumont
- Thuries Magazine Gastronomie :
 - n°149, Mai 2003, article « Le cru et le cuit », de Hervé This
 - n° 133, Octobre 2001, article « Pas d’expansion, pas de concentration », de Hervé This
- « Recherche et Formation » :
 - n°49, 2005 :
 - « Travailler ensemble ? Des réformes éducatives aux pratiques enseignantes », de Claude Lessard (Université de Montréal) et Anne Barrère (Université de Lille III)
 - « Développer le professionnalisme collectif des futurs enseignants par les TIC », de Thierry Karsenti
 - N°31, chapitre « Innovation pédagogique et identité professionnelle de l’enseignant », Christophe Marsollier – INRP, 1999
- La revue de l’EPI n°103, L’accompagnement scolaire sur Internet(ou E-Learning) dans l’enseignement secondaire, de Claude Borgel

INTERNET :

- Gamme des Texturas, Albert et Ferran Adrià – Source : <http://www.texturasebulli.com/FRA/>
- BO spécial n°2 du 9 mars 2000
- Note de service n°2000-078 du 8 juin 2000
- “La rénovation de l’enseignement des sciences et de la technologie à l’école » - document pdf, in <http://www.inrp.fr/lamap/>
- André Giordan (l’Université de Genève, directeur du laboratoire de didactique des sciences), source : www.unige.ch/fapse/SSE/teachers/giordan
- Bruno Goussault, Sujets interactifs du site du Journal « l’Hôtellerie », 2006 : « Salubrité des produits cuits sous vide à juste température et durée de vie »
- Christine Chède, société Adrianor, documentation sur la gélatine
- Catherine Foucaud-Scheunemann, mission Communication – INRA
- <http://cultureetloisirs.france2.fr/gastronomie/10063558-fr.php>
- Encyclopédie Universalis, 2005
- Centre national de ressources textuelles et lexicales, lien : <http://www.cnrtl.fr/etymologie/artisan>
- Wikipedia, lien : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Accueil>
- Activité de l’eau – informations d’Edmond Peulot, lien : <http://perso.orange.fr/edmond.peulot/ACTIVITE.HTM>

CONFERENCES, COLLOQUES :

- “De l’enseignement à l’information scientifique : quelques repères sur l’histoire institutionnelle de la culture scientifique, technique et industrielle”, conférence du professeur D. Jacobi – Université d’Avignon
- Conférence d’André Giordan (de l’Université de Genève, directeur du laboratoire de didactique des sciences), Amphithéâtre du site de Rangueil – Jeudi 13 Octobre 2005
- Extrait de la conférence donnée sur le thème du design culinaire, IUFM Midi-Pyrénées, site de Saint-

Agne, mercredi 15 Juin 2005

AUTRES :

- Règlement 852/2004
- Dictionnaire Le petit Larousse, grand format, Editions 1996

CONTRIBUTIONS des membres de la plateforme de travail collaboratif Pâtisserie :

- **Jeanne Vernières Cassagne**, formatrice Biotechnologie émérite – IUFM de Toulouse
- **Eric Kalinowski**, Pôle Innovation de l'INRACQ - Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Arras

CONTRIBUTIONS exceptionnelles :

- **Nathalie Giraud**, IUFM de Midi-Pyrénées, PRAG Sciences de la vie et de la Terre & Biotechnologie – Santé Environnement, Biotechnologie – Biochimie Génie biologique
- **Stéphanie Sagot**, designer et enseignante en design
- **Hervé This**, Physico chimiste INRA, Directeur Scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences), Membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, Conseiller Scientifique de la revue Pour la Science

Propos liminaire

Les métiers de l'Alimentation dans leur ensemble vivent de profondes mutations, par le biais des courants qui les traversent :

- **les courants d'influences scientifiques**, qui touchent de près les matières premières et les interactions entre leurs constituants, et/ou des agents extérieurs d'ordre mécanique, thermique, chimique, ...sans oublier leurs caractéristiques d'un point de vue nutritionnelle et énergétique de leurs constituants, mais aussi les risques alimentaires liées à leur consommation
- **et les courants d'influences artistiques**, qui placent les matières premières, leur nature – leur assemblage – leur forme – les composantes organoleptiquesdans un nouvel univers sémantique et esthétique.

Les courants d'influences artistiques bouleversent aussi la vision contemporaine des métiers de bouche. C'est un courant manifeste, qui s'exprime à travers ce que l'on nomme « **le design culinaire** », rapprochement effectif d'un designer et d'un professionnel.

Les courants d'influences scientifiques, touchant notamment à la nutrition et aux risques alimentaires tendent aujourd'hui à revoir le jour, sous la pression des médias et de la société ; Il est d'ailleurs évident de croire qu'il existe la place réellement d'une **alimentation dite « de santé »**, allusion à cet extraordinaire ouvrage datant de 1792 (« Le cuisinier royal ou cuisine de santé – adapté aux préparations les plus économiques et les plus salutaires de nos aliments », par M. Jourdan Le Cointe, Docteur en Médecine). La création de la Mention Complémentaire « Art de la Cuisine allégée » en est une preuve significative.

Enfin, le principal courant scientifique, dans ce qui est communément admis comme étant de la « **Cuisine moléculaire** », modifie profondément le rapport du professionnel à l'aliment, et les conduit dans une véritable exploration de nouvelles textures, saveurs, formes, ...

C'est dans ce cadre et dans ces influences, notamment scientifique et artistique, que le projet d'un dossier dressant le portrait des deux courants emblématiques: **la Cuisine Moléculaire et le Design Culinaire**, a vu le jour.

D'emblée, le dossier ne se pose pas en vérité absolue, tant il aborde des savoirs parfois complexes, hautement scientifiques, notamment dans sa première partie, savoirs que nous nous sommes efforcés de vulgariser tout en évitant de trahir leurs fondements.

Le dossier ne se pose pas non plus en « faiseur de leçons », mais plutôt en tant que guide, d'accompagnement à la réflexion des équipes enseignantes sur des pratiques nouvelles, techniques et pédagogiques.

Enfin, le dossier poursuit le but de dépasser les paramètres de choix du professionnel dans l'exercice de son métier, **non dictés par des automatismes techniques mais par des analyses raisonnées**.

Les notions développées dans ce dossier sont parfois polémiques ; toutefois, elles ne peuvent pas se nourrir d'a priori, de discours arrêtés, d'envolées passionnelles, ; Elles nécessitent au contraire que vous, lecteurs, puissiez accorder du temps à une lecture exhaustive de son contenu, pour en juger de sa pertinence, ou non, et des possibles transferts dans vos pratiques d'enseignement.

Car voilà là un aspect fondamental et implicite que le dossier entend soulever : **INNOVER, y compris dans les pratiques pédagogiques des enseignements professionnels**.

INTRODUCTION

Tout en étant rejeté de tout temps et par les intellectuels et par les artistes d'ailleurs (l'art culinaire se basant sur des sensations dites primitives, l'olfactive et le gustatif), il est amusant de constater combien aujourd'hui la cuisine devient **le nouveau terrain de jeu** pour nombre de professionnels et de scientifiques. Entendons-nous bien : le terme « jeu » n'est pas employé ici dans un sens péjoratif ; la cuisine comme la pâtisserie, d'apparence vierge de toute véritable innovation (depuis Auguste Escoffier, emprisonnant nombre de ses disciples et contemporains de la cuisine dans une logique stricte de reproduction), devient **un véritable champ d'investigations et d'expérimentations**.

Il est légitime de s'interroger d'ailleurs sur l'éclairage donné à la cuisine et à l'alimentation dans son ensemble, à une époque de suspicion à l'égard des produits alimentaires et des risques encourus dans un excès de sa consommation.

Elevé au pinacle de toutes les discussions mondaines, tout ce qui entoure la nourriture intéresse, au point de considérer le domaine culinaire comme moyen de réhabiliter aux yeux du public des disciplines qui au contact de la matière première, trouvent une nouvelle parure ...

De nouvelles disciplines voient alors le jour : « la cuisine moléculaire » et « le design culinaire » particulièrement.

Prenons l'exemple de la « cuisine moléculaire », dans un premier temps (avec son chef de file Hervé This), car il est particulièrement significatif du profond renouveau qu'il impulse dans l'esprit du cuisinier, mais du profond malaise qu'il entretient au sein d'une profession, prisonnière d'une grande « tradition » ...

Il revendique dans un récent ouvrage, « Construisons un repas »¹, paru aux éditions Odile Jacob, l'exactitude du terme « gastronomie moléculaire » pour désigner cette activité scientifique centrée sur la cuisine :

« la gastronomie (...) n'est pas la cuisine pour riches, comme on croit souvent, mais « un discours raisonné » qui se rapporte à l'alimentation. Ce discours peut être historique (l'étude des façons de manger au cours du temps ...), géographique (l'étude des variations régionales des plats ...), juridique (la réglementation sur les appellations ...), littéraire, artistique ... ou scientifique. Quand la gastronomie est scientifique, elle peut être chimique, physique, biologique, ... Pour désigner l'exploration physico-chimique des transformations culinaires, il a semblé judicieux de qualifier la gastronomie de « moléculaire ». Et c'est ainsi qu'en 1999 l'activité qui avait été nommée de « gastronomie moléculaire et physique » a été rebaptisée plus simplement « gastronomie moléculaire ».

Ses expérimentations, ses découvertes, ses problématiques sont sans nul doute génératrices de progrès dans les enseignements professionnels, et son regard méthodologique sur les gestes professionnels participe d'une prise de recul pédagogique et nécessaire. Son œil averti, sa philosophie de l'éternel insatisfait (« *la seule chose que je sais, c'est que je ne sais jamais (...) poser pour principe que toute notion est fautive tant que nous n'avons pas démontré le contraire* ») pousse le professionnel et le pédagogue dans ses retranchements, au risque parfois de les couper de l'essence même de cette démarche : **celle de nous faire tous « évoluer »**.

Mais, sachons d'emblée faire la distinction entre la cuisine d'influence scientifique (modèle d'aujourd'hui), et ce qu'est la gastronomie moléculaire, c'est-à-dire un espace de recherches et d'expérimentations dans le domaine culinaire, sorte de **laboratoire d'essais sur le matériau culinaire et dans un processus purement scientifique**.

Les ateliers de cuisine moléculaire intégrés dans des établissements de formation hôtelière, de l'enseignement supérieur voire universitaire, le dispositif mis en place dans les Ecoles primaires sous le nom de « La main à la pâte » participent de la réhabilitation des Sciences dans notre Société, mais n'a d'autres finalités que la démarche en elle-même, cette démarche expérimentale qui pousse la curiosité de l'élève ou de l'étudiant à comprendre, en construisant des scénarios d'expériences et en les expérimentant. En matière de pédagogie, le progrès est conséquent : placer l'élève au cœur d'un système de réflexion, d'actions, de prise de décision et d'analyse. Il convient de noter d'ailleurs combien cette démarche est reprise hors de France ...

Certes, il serait présomptueux de réduire ces ateliers seulement à leur dimension expérimentale, et négliger pour cela **toutes les avancées technologiques et pratiques** qu'elles ont générées : pour exemple, la remise en question de la

¹ « Construisons un repas », de Hervé This et Marie-Odile Monchicourt, Editions Odile Jacob, Février 2007

classification des types de cuisson, l'analyse méthodique des phénomènes physico-chimiques, la recherche des couples temps – température adaptés à chaque produit suivant son poids, sa forme, son origine, le degré de maturité ...

Tout l'enjeu donné à cette introduction est de ne pas faire de confusions hâtives, et de croire que pour occuper des fonctions de pâtissier, de boulanger, de cuisinier, il faut être désormais un scientifique : chimiste, physicien, ...

A la question : « Ferran Adrià est-il un scientifique ? », Hervé This répond : « Certainement pas ! Les cuisiniers sont des techniciens (parfois des artistes), même quand ils font, comme Ferran, usage des résultats de la gastronomie moléculaire, la discipline qui étudie les transformations culinaires. La cuisine produit des mets, et la science des connaissances. En cuisine, au mieux, on fera du transfert technologique. Au laboratoire, on met en œuvre la méthode expérimentale »².

Dans son ouvrage « De la science aux fourneaux »³, il poursuit :

« (...) la cuisine n'est pas de la chimie, elle n'est pas de la physique. La cuisine est une technique, une pratique, qui produit des mets. La chimie, elle, est une science qui produit – exclusivement- des connaissances ». Il en arrive à cette conclusion : « **la cuisine est une pratique, qui met en œuvre des phénomènes, lesquels sont étudiés par la gastronomie moléculaire, qui est une branche particulière de la physico-chimie (...)** ».

ALORS, QUEL CHALLENGE RELEVER POUR DEMAIN ?

Les métiers de l'alimentation comme ceux de la restauration se caractérisent par une très grande irrégularité de vente, tenant à leurs rapports étroits aux activités saisonnières, au climat, aux fêtes et évènementiels, ...

Face à ce challenge, pouvoir offrir un ensemble de prestations correspondant à la demande, par définition cyclique, et considérant l'extrême difficulté de gérer les équipes de production par « à-coup », alternant des phases intensives et des phases réduites de travail, de nouvelles modalités d'organisation du travail ont vu le jour, notamment celle de « fabrication différée dans le temps ». Ce concept de production dissocie dans le temps la fabrication de la vente, par des techniques de conservation.

Il présente l'avantage de rationaliser le travail, en lissant la fabrication sur l'ensemble de l'activité, gommant au passage l'ensemble des « pics » de production. Il permet en outre d'optimiser le travail et de gagner en productivité, en regroupant les activités proches ou présentant des similitudes (les pâtes, les crèmes et appareils, les montages et finitions, ...).

Dans l'activité du pâtissier, du boulanger, comme dans celui du boucher – charcutier traiteur, ou encore du poissonnier écailler traiteur, la fabrication différée dans le temps est une réalité, mais elle requiert de la part de ces professionnels de nouvelles compétences, dont une maîtrise totale du cycle de vie des matières premières comme des fabrications (pour garantir le maintien de leurs qualités organoleptiques quel que soit le temps de conservation), et ce quelle que soit le type d'entreprise visé ... de la petite structure familiale artisanale aux équipes de production industrielle, aux grandes brigades hiérarchisées, ...

Si les usages ont souvent cherché à opposer dans l'imagerie populaire, l'artisan à l'industriel, il faut aujourd'hui admettre que la frontière entre les fabrications qualifiées d'« industrielles » et celles d'« artisanales » n'est pas très grande, et que le devenir de chaque professionnel dépendra de son degré d'ouverture et de ses capacités d'intégration de nouveaux produits, de nouveaux process de fabrication, ...venant tant du monde artisanal que du monde industriel.

Dans ce jeu de transfert de technologies, les industriels usent depuis longtemps de leur puissance : leurs connaissances des matières premières, leurs laboratoires de recherche et d'analyse (microbiologique, sensorielle, ...), leurs matériels et équipements ... pour venir concurrencer les artisans sur le terrain de la qualité.

Rares sont pourtant les artisans à oser explorer le monde industriel, et à adapter certains process, certaines matières premières, certains matériels ... à leurs spécificités, pour ne pas trahir le « sacro-saint statut d'artisan ». Et pourtant, aux artisans qui ont goûté aux chaînes de production, aux recherches et expérimentations, à la force de vente du monde industriel, il faut reconnaître aujourd'hui leurs avancées, les transferts qu'ils ont su tirer de ces expériences riches et déroutantes.

² Hors série Sciences & vie, « Manger » - article de Philippe Testard – Vaillant, n°238 – Mars 2007

³ « De la science aux fourneaux », Hervé This – Editions Belin *Pour la science*, mai 2007 (page 13)

Il n'est pas inutile au terme de cette introduction, de relever l'étymologie et la définition des termes « artisan » et « artisanal ».

Sur le site du Centre national de ressources textuelles et lexicales⁴, la première définition du terme artisan date de 1546 dans le texte de François Rabelais « Artisans de tous mestiers » :

artizan « celui qui exerce un art manuel »

Le terme « artisanal » est par ailleurs décrit comme s'opposant quelquefois à « mécanisé, automatique, automatisé ».

Sur wikipedia⁵, il est précisé : « *L'artisanat est une technique de production artisanale, c'est-à-dire une production manuelle ou de petite envergure. Par extension, elle inclut les personnes qui produisent selon ces critères.*

L'artisan est une personne qui fait un travail manuel, qui exerce une technique traditionnelle à son propre compte aidée souvent de sa famille et d'apprentis qu'il forme (...) ».

Pris au sens littéral, l'artisan serait donc le professionnel qui exerce une activité souvent à caractère traditionnel, manuelle ou avec des moyens rudimentaires.

Face à l'industriel, et dans une conjoncture telle que nous la vivons aujourd'hui, comment cet artisan peut-il résister à cette concurrence déloyale puisque ne reposant pas sur « des armes égales » ???

Une nouvelle acception du terme « artisan » est donnée sur le site Wikipedia :

« *L'artisan peut aussi être une personne à laquelle le droit donne, indépendamment des techniques utilisées, le statut d'artisan (ex.: un garagiste peut être un artisan; un boulanger qui utilise des machines électriques pour pétrir et façonner la pâte est un artisan) ».*

Alors, quelles limites donner au terme « artisan » : celui qui exerce un métier uniquement manuel ? manuel et mécanique ? standardisé sans l'être pour ne pas être industriel ? s'interdisant l'usage de produits, de techniques, de process jugés « industriels » ???

Dans cet imbroglio littéraire et littéral, il convient de raison garder, et de donner à l'artisan et au professionnel d'aujourd'hui et de demain les moyens de pouvoir rester concurrentiel et d'innover.

Cela passe sans nul doute par la maîtrise perpétuelle des bases de la profession, mais nourries des nouvelles connaissances scientifiques et technologiques, et le développement de nouvelles compétences pour s'adapter, pour créer, somme toute pour innover.

A l'artisan de relever ce challenge ...aux enseignants aussi !

Le cuisinier, le boucher charcutier – traiteur, le boulanger pâtissier, le poissonnier – écailler traiteur, ...sans être des métiers « hermétiques », nécessitent des compétences professionnelles – technique, sans doute aussi le goût du plaisir des sens, l'envie de partager des émotions, de l'amour ... et cette capacité d'assimilation de nouveautés (tant technique que technologique) et d'ouverture d'esprit, passage obligé vers le chemin de l'innovation. N'oublions pas l'opportunité que la Chimie, la Physique, les Arts peuvent apporter aux pratiques culinaires : procurer du sens et donner de l'intelligibilité.

Toute notre réflexion sera par contre de mesurer comment dans notre enseignement, transmettre cette rigueur (qui va de pair avec les Métiers de Bouche d'ailleurs), cette démarche, et quels savoirs peuvent être ainsi privilégiés pour tenir compte du niveau de l'élève et de ses besoins dans une pratique raisonnée de son métier.

Mais il faut bien se rendre compte que les questions du sens et de l'intelligibilité ne peuvent se limiter aux seules disciplines qui relèvent de la physique, de la chimie ou encore du domaine des arts : Hervé This souligne dans la conclusion de son ouvrage « De la science aux fourneaux »⁶ ce que l'histoire, la sociologie, la psychanalyse, ...peuvent apporter « à ce grand édifice de la connaissance de ce monde merveilleux qu'est la cuisine ».

⁴ Lien : <http://www.cnrtl.fr/etymologie/artisan> : « ARTISAN, ANE, subst. et adj. 1546 *artizan* « celui qui exerce un art manuel » (RABELAIS, *Tiers liv. ch. I ds GDF. Compl. : Artisans de tous mestiers* (...)) et « ARTISANAL, ALE, AUX, adj. Attesté ds Rob., Lar. encyclop., Quillet 1965, Dub., Lar. Lang. fr. S'oppose qqf. à *mécanisé, automatique, automatisé* ».

⁵ Lien : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Accueil>

⁶ « *De la science aux fourneaux* », Hervé This – Editions Belin Pour la science, mai 2007, page 153

Invitation

Nous invitons les lecteurs à compléter leur lecture par des modules d'auto-formation, portant sur les démarches expérimentales et créatives qui soutiennent cette proposition de TRAITÉ scientifique, artistique et pédagogique (approche théorique et appliquée aux métiers de la Restauration et de l'Alimentation).

Dispositif sur l'Internet :

Pairform@nce et Moodle

Accès à la page de présentation des modules sur le
Centre de ressources nationales de l'Hôtellerie et de la Restauration
CRN HR

Accès à la page de présentation sur le CRN HR :

http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article885&var_recherche=Pairform%40nce

Accès à Moodle :

<http://plates-formes.iufm.fr/toulouse/moodle/login/index.php>

Identifiant : dherrero

Mot de passe : patisserie

1 TRAITÉ « artistique » :

Le design culinaire constitue une pratique purement artistique du domaine culinaire. Il naît par essence de la rencontre entre un professionnel des métiers de Bouche et un artiste, designer.

1.1 La naissance du design culinaire :

Stéphanie Sagot⁷ pose l'origine de la naissance du design du projet de synthèse entre la forme et la fonction de l'objet afin **de donner du sens** à une production industrielle rationalisée.

Dans l'espace culinaire, l'influence du design a touché logiquement d'ailleurs, les Arts de la table : vaisselle, coutellerie, verrerie ... et a participé progressivement à créer de nouveaux scénarios de dégustation. Assiette transparente – carrée – hexagonale – triangulaire ..., verre large – haut – avec ou sans pied ...nappage, lumière, ... **l'idée était de changer notre vision du contenu par l'évolution du contenant.**

Le designer trouvait aussi sa juste place dans la réflexion autour de la commercialisation du produit, le packaging, l'idée étant la mise en place d'une démarche mercatique percutante et cohérente.

En parallèle, **le Beau** est prétexte à tous les sacrifices ; de nouveaux métiers : photographe gastronomique, journaliste culinaire, styliste culinaire, ...⁸ voient le jour, donnant une véritable touche « artistique » à l'aliment par la construction d'une véritable mise en scène photographique.

Les endroits prétexte à consommation se muent progressivement en de véritables unités, pensées, modelées pour une clientèle avide de nouveautés, d'émerveillements et toujours autant sensible à une cohérence de temps et de lieu. Exemple dans l'actualité avec le Comptoir Boulanger, concept associant vente à emporter, boulangerie et restauration rapide (à Neuilly) imaginé par une styliste – décoratrice, appliquée à construire dans un design d'espace, une méthodologie créative s'appuyant sur : « une identité globale de marque, une vision projective et une communication graphique »⁹

Du Beau, le travail collaboratif entre le cuisinier et le designer passe lentement vers le Bon ...

Parenthèse pour relever dans l'histoire la prégnance de cette notion de goût et de plaisir à table : rappelons nous en effet un bref instant combien les manières de table et le goût français deviennent les modèles internationaux au XIXème siècle, et combien la place donnée au plaisir à table demeure aujourd'hui l'un des fondamentaux dans notre culture typiquement française (Jean-Pierre Poulain).

Une première étape vers « le Bon » s'engage alors sur le matériel ...Le souci du cuisinier de maintenir toutes les qualités de sa création jusqu'à la table de ses clients, le pousse à imaginer avec le designer des matériels d'une autre dimension ; *exemple en est donné d'un plat à tajine individuel en terre cuite conçu par Alain Ducasse et son collaborateur designer Patrick Jouin pour « protéger tous les sucs et fumets » d'un plat du restaurant Spoon Byblos à Saint-Tropez.*

Certes, les échanges cuisine - design s'arrêtait alors au passé, matérialité déjà de la rencontre entre deux mondes qui se sont longtemps ignorés : celui de la cuisine et celui du restaurant.

L'étape ultime vers le produit ...

La présence du designer en cuisine est la grande innovation du moment ... conjugaison des talents, confrontation de pratiques, exploration de champs nouveaux ... dans le but de repenser tant le contenu de l'assiette, que l'acte alimentaire en lui-même sans oublier son décorum : voilà comment se matérialise une partie de l'évolution de l'Art culinaire.

Exemple déjà ancien d'un des premiers travaux aboutis conjuguant les talents de Pierre Hermé et d'un designer dans la création de son entremets entré au Panthéon de la Pâtisserie : « La cerise sur le gâteau ».

⁷ Stéphanie Sagot, designer et enseignante en design – stephanie.sagot@wanadoo.fr

⁸ In L'Express Mag, du 9 Février 2004

⁹ In L'Hôtellerie n°2903, du 16 décembre 2004

1.2 Le design culinaire : nouvel art culinaire ? ... mutation temporaire ?... mélange des genres ou transfert de technologies ?...

Penchons-nous un instant sur l'ouvrage référence immuable de la Grande cuisine française : « Le Guide culinaire », d'Auguste Escoffier, et mesurons combien les préceptes formulés par son illustre auteur sont d'une actualité et d'une moralité déconcertante :

« Nous devons respecter, aimer et étudier ces œuvres admirables (celles des cuisiniers Dubois et Bernard) ; elles doivent être, avec celles de Carême, la base de nos travaux. Mais au lieu de les copier servilement, nous devons chercher nous-mêmes de nouvelles voies afin de laisser, nous aussi, des méthodes de travail adaptées aux mœurs et aux usages de notre temps (...)

En un mot, la cuisine sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard (...) la cuisine évoluera (comme évolue la société elle-même) sans cesser d'être un art ».

Il ajoute en outre : « Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et est instable comme elle ».

A l'image de la Haute Couture, la Haute Gastronomie Française draine derrière son sillon des tendances, reflet des modes actuelles voire déclencheur de nouveaux us et coutumes culinaires. Son caractère inaccessible, élitiste lui confère un statut d'icône pour bon nombre de professionnels, image aux yeux du Monde de la part d'inspiration et de créativité des fer-de-lance de notre Gastronomie, et garant de sa suprématie, si suprématie il y a...

Cette Haute Gastronomie Française, par le souffle novateur qu'elle impulse en cuisine, est essentielle pour la vitalité du métier, mais n'en constitue pas forcément un modèle unique à suivre. La marge de manœuvre est grande, et ce n'est pas renier ses convictions profondes que d'emprunter les chemins parfois discontinus et aventureux pris par certains chefs ...

Le propos n'est pas de poser l'existence d'une alternative à la cuisine déstructurée et « destructurante » que propose Ferran Adrià (Magazine HTR, Janvier 2005 - « La gastronomie à la recherche d'une nouvelle dimension ») ; le propos n'est pas non plus de jeter l'opprobre sur tous ceux qui ne s'inscrivent pas dans cette ligne de pensée ... ; le propos n'est pas aussi d'encenser une cuisine et masquer « une autre cuisine », plus « simple », plus « naturelle », plus « traditionnelle »...

L'enjeu est ailleurs ... il est en partie dans l'acceptation de l'idée selon laquelle l'art culinaire peut évoluer en dehors de son cadre originel et confiné qu'est la cuisine. Nous vivons une période intense de mutations culinaires.

Chimistes, designers, stylistes ... avancent à petits pas sur ce terrain miné, avec la volonté, de prime abord honnête, d'aider le professionnel dans ses pratiques quotidiennes et l'amener à penser différemment sa vision du métier, son comportement en situation, son infrastructure, son environnement.

Chimistes, designers, stylistes ... ouvrent de nouveaux champs d'investigation pour le cuisinier. Nier cette évidence, sous prétexte de se compromettre, c'est prendre le risque de s'enfermer dans ses pratiques et fermer les yeux sur de nouvelles voies de remise en question.

L'Art Culinaire Français a montré dans son passé des exemples caractéristiques d'hybridation réussie : lorsque Antonin Carême révolutionne l'art de présenter ses buffets, c'est en partie grâce à son approche architecturale de la pâtisserie, fortement influencé par ses études laborieuses au Cabinet d'Étampes ... tout le génie de Carême est alors de considérer les décors de pâtisseries non comme des copies d'ouvrages monumentaux, mais comme des constructions architecturales à part entière, nécessitant l'acquisition de compétences techniques de conception et d'architecture.

Même si Hervé This ¹⁰ a raison de souligner que les travaux de Ferran Adrià constitue plus « un transfert de technologies » qu'un nouvel art culinaire, il en reste pas moins que la gastronomie baignée dans cette mouvance d'expérimentations – transferts – applications gagnent en maîtrise et créations. Hervé This propose d'ailleurs le terme de « constructivisme culinaire », pour désigner cette démarche de construction raisonnée et méthodique du cuisinier dans ses pratiques quotidiennes ; les sciences donnent alors à l'Art culinaire les moyens de son expression.

¹⁰ In « La gastronomie est-elle soluble dans la science ? », HTR de Janvier 2005

2 Pour aller plus loin dans les approches créatives

A VOIR : le parcours de formation sur le dispositif Pairform@nce (« Enseigner dans une démarche créative ; application : les ateliers créatifs »).

Lien : www.pairformance.education.fr

Procédure de connexion et explication disponibles sur PATice (plateforme de travail collaboratif sur l'extranet du CEDUS) ou depuis le CRNMA : <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Avant d'explorer les champs de la créativité dans notre discipline professionnelle (les métiers de l'alimentation, et de la restauration), il convient de s'interroger sur **les techniques de créativité** au sens général ; nous appuierons notre réflexion sur un ouvrage certes théorique, mais qui s'est révélé très formateur et extrêmement riche d'enseignement : le livre de Guy Aznar, intitulé « Idées : 100 techniques de créativité pour les produire et les gérer », édité en Juin 2005¹¹.

2.1 La créativité en action : repères théoriques

2.1.1 Les groupes de créativité :

Le groupe de créativité s'entend comme la formation d'une équipe, de compétences diverses, homogènes voire volontairement hétérogènes.

L'effet du groupe amplifie la technique de recherche systématique, par l'énergie qu'il communique à chacun de ses membres : le groupe est « *moteur* » selon Guy Aznar. Nous ajoutons que le groupe est l'essence même de la créativité.

L'effet groupe est sans nul doute aussi un facteur de réduction du risque de paralysie des sujets dans leur prise de parole.

La démarche créative emprunte des itinéraires d'explorations méthodiques, visibles mais non figées. Les chemins de traverse, les écarts sont possibles et acceptés par tous les membres.

La démarche est formatrice et prétend guider l'élève dans ses chemins routiniers tout en lui garantissant un but, mais aussi pousser l'élève à sortir des sentiers trop souvent pratiqués dans lequel il use trop souvent ses peurs et ses idées ... elle compte aussi profiter du groupe pour participer à la socialisation de l'élève et lui donner une place dans le groupe : s'affirmer au sein d'un groupe, c'est croire que nous pouvons apporter quelque chose au groupe et comprendre que le groupe est censé nous apporter quelque chose aussi, rejetant l'idée même d'une position hégémonique d'un membre dans le groupe.

Pour fonctionner, le groupe doit utiliser un langage compris par tous, par lequel les idées seront susceptibles de germer ... ce langage doit être clarifié, et sans doute non enfermé dans un cadre freinant le parcours vers des sentiers imaginaires (par exemple, il n'est pas judicieux de profiter des échanges pour corriger d'éventuelles fautes de syntaxes ou de grammaire ...). Il n'est pas non plus recommandé de pousser l'élève vers un abus de parole, et lui apprendre à condenser ses paroles, sous forme de mots (mots – clés), d'idées, ...

Guy Aznar distingue :

- **l'association de mots**, et en l'occurrence différents types d'associations peuvent être utilisés :
 - o l'association sémantique : partir d'un mot ou d'une idée pour y associer un autre mot ou une autre idée relevant du même champ sémantique (le terme glace se réfère à des notions de froid, fraîcheur, ...)
 - o l'association subjective : ici intervient la conscience de la personne, l'interprétation qu'il fait du mot qu'on lui soumet
 - o l'association phonétique : écouter le mot pour dépasser sa signification même et s'attacher essentiellement à « sa musicalité » (dans le terme glace, le son « ce » peut évoquer la cassure)
 - o l'association par contraire : partir d'un mot pour évoquer son contraire (vapeur ou liquide pour glace par exemple)

¹¹ « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005

- l'association par métaphore : partir d'un mot et traduire à quelle(s) notion(s) ce mot est souvent rattachée, comparée
- la « dés-association », c'est-à-dire s'amuser avec le mot pour le décomposer, le triturer, voire créer de nouveaux mots à pour voir apparaître par voie de conséquence de nouvelles idées.
- **l'association d'images**, forme primitive de la représentation que le cerveau opère naturellement
- **l'association d'idées**, étape ultime ou en construction de l'imaginaire à une rationalité plus ou moins aboutie.

Dans cette logique d'association, un préalable consiste à faire abstraction de ses propres jugements de valeurs, et laisser penser que « tout est encore possible » (A ce propos, Guy Aznar propose le terme « diverger »). Il cite d'ailleurs Hermann Rorschach, dans sa définition propre des individus imaginatifs, sujets « *ayant la faculté d'éliminer de manière plus ou moins active, pour un certain temps, le souci d'adaptation au réel* »¹².

Il est aisé de croire combien le jeu demande pour l'ensemble des acteurs de prendre des risques, franchir ses peurs d'aller vers l'inconnu, vers « l'inimaginable ». Sans doute faut-il rassurer l'élève et le convaincre par des exemples que ces divergences puissent aboutir à des solutions concrètes apportant des réponses adaptées au problème envisagé. Atteindre un résultat, trouver une idée est souvent vécue comme un élément libérateur pour ceux qui n'ont pas fait l'économie d'efforts dans leur phase de recherche (Guy Aznar parle même « **d'illumination** » tellement la quête se révèle aussi par ses côtés mystiques ...).

2.1.2 La mécanique créative :

Le préalable à tout mécanisme créatif est dans l'acceptation de « suspendre son jugement » pendant la phase de recherche systématique pour reprendre le terme de Guy Aznar.

Le processus créatif pourrait s'apparenter au schéma de « déconstruction – reconstruction » propre à celui de Ferran Adrià appliqué au domaine alimentaire.

Le processus comprend par conséquent : une phase de déconstruction proche de l'imaginaire (aidé en cela par des logiques de divergence et associatives : se reporter aux types d'association précédemment évoqués), et une phase de reconstruction proche de la réalité.

2.1.3 Les techniques de créativité :

Guy Aznar différencie **6 techniques de créativité** :

- la technique par détour
- les techniques analogiques
- le brainstorming
- la technique de « la pensée latérale »
- la collecte d'idées
- et la théorie « Triz » ou méthodologie rationnelle d'invention

2.1.3.1 la technique par détour :

Il s'agit de ne pas affronter de manière frontale le problème, mais de le contourner afin de l'envisager sous des angles différents (on parle de décentration en pédagogie).

Le mécanisme par détour se décline en trois étapes selon Guy Aznar :

2.1.3.1.1 L'imprégnation :

La technique consiste à littéralement s'imprégner du problème, en comprendre ses caractéristiques et ses limites, mais aussi tendre vers la compréhension de ses contours cachés, de son essence même, de tous les éléments immatériels qui ont conduit à sa survenance. Pour cela, certains ont recours à des procédés de type :

¹² Hermann Rorschach, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 31

- **identification** (phase pendant laquelle la personne fusionne avec le sujet de réflexion, prend corps. WJJ Gordon écrit : « *L'analogie individuelle consiste pour le chercheur à s'identifier aux termes de son problème qu'il cesse par là de voir sous la forme des données qu'il avait analysées antérieurement. Pour un chimiste, le mode d'opérer familier consiste à combiner dans des équations les molécules, mais il rendra son problème insolite s'il s'identifie aux molécules en action. Le technicien inventif s'imagine être une molécule dansante, il se laisse attirer et repousser par les forces moléculaires, il se laisse emporter dans le tourbillon, il échappe momentanément à la condition humaine pour assumer l'aventure d'une molécule* »¹³. Ce mécanisme ne nous est pas étranger, ou du moins il est fréquent dans les démonstrations d'Hervé This, lequel se plaît à mimer le comportement d'une molécule de protéine pour expliquer des réactions physico-chimiques ; cette pratique laisse sans doute transparaître des usages d'identification en laboratoire de recherche.
- Dessin : la personne modélise sous forme graphique ses idées
- Rêverie, et notamment des rêveries collectives
- QQQQCP : qui, quoi, où, quand, comment, pourquoi ? ...

2.1.3.1.2 L'éloignement :

La technique consiste à s'écarter du sujet non pour produire d'emblée des idées, mais pour décontextualiser le sujet et créer de nouvelles pistes pouvant conduire à des idées « originales ». Les techniques d'éloignement peuvent user de :

- **Déformation** : parente de l'imprégnation, le jeu va consister à décomposer le sujet en autant d'éléments qui le constituent pour pouvoir les isoler, et les transformer de manière isolée ou collective avant de les recomposer.

La technique consiste souvent en : un inventaire des composantes du sujet et ses fonctions sans omettre le contexte (physique et humain) dans lequel le sujet est placé, une déformation de ses parties (Guy Aznar cite pour exemple les pratiques de : « *agrandir, diminuer, considérer l'opposé (...) supprimer un élément, rechercher les contradictions (...) considérer chaque élément avec une lunette déformante (vision du problème par : un super héros, un enfant de 8 ans ...), jouer avec le problème* »¹⁴

- **Rencontres forcées** : le principe est de provoquer le croisement entre deux univers fondamentalement étrangers. Il s'agit ainsi de prendre volontairement le contre-pied d'une démarche associative, que certains considèrent comme « paresseuse » car naturelle, et chercher à éclairer le sujet avec des paramètres qui lui sont étrangers.

Guy Aznar cite pour exemple le principe des matrices, dans lequel les composantes d'un sujet sont placées en ligne, et des fonctions – des thèmes – des évocations ...voire les mêmes composantes du sujet en colonne : la technique consiste alors à croiser méthodiquement ligne et colonne afin de repérer les éléments connus et ceux moins communs qui peuvent conduire à de nouvelles idées.

Cette technique n'est pas sans rappeler celle utilisée par Hervé This dans son principe d'analyse combinatoire appliquée aux modes de cuisson ou récemment aux sauces de base, matrice de création de nouveaux modes de cuisson ou de nouvelles sauces ...

« Les tableaux conduisent l'invention ; Une méthode systématique pour créer de nouvelles recettes »¹⁵

Hervé This montre, à partir de la méthodologie proposée par le chimiste russe Dimitri Mendeleiev de classification des éléments chimiques, combien il est pratique de la mettre à profit dans le domaine culinaire.

Il rappelle qu'il avait déjà utilisé cette classification dans le domaine particulier des cuissons, sous le terme de tableau combinatoire

Exemple tiré des réflexions d'Hervé This sur les modes de cuisson (extrait du compte-rendu des séances de Gastronomie moléculaire, Paris – 2004/2005, à l'initiative de Hervé This)

¹³ WJJ Gordon, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 78

¹⁴ « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, pages 63 à 68

¹⁵ Hors série L'Hôtellerie, Juin 2006

D'abord la ligne, puis la colonne	Solide sec,	Eau frémissante	Eau bouillante	Huile,	Air sec tiède	Air sec très chaud	Air humide,	Rayons infrarouge,	Micro-ondes	Enzymes	Acide, alcool, sucre, sel, etc.	Pression
Solide sec	1	2	3	7	4	5	6	8	9	10	11	12
Eau frémissante,	13	14	15	16	17	Braisage	19	20	21	22	23	24
Eau bouillante	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Huile	37	38	39	Friture deux bains	41	42	43	44	45	46	47	48
Air sec, tiède conduction	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Air sec très chaud	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
Air humide,	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
Infrarouges	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96
Micro-ondes	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108
Enzymes	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
Acides, alcool, su sel, etc.	121	122	133	124	125	126	127	128	129	130	131	131
Pression	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144

Certaines cases de ce tableau correspondent à des opérations connues, d'autres à des opérations inconnues.

Après avoir appliqué cette méthode aux sauces (à partir du « Répertoire de la cuisine », de Gringoire et Saulnier), il propose de transférer dans cet article aux transformations de la viande.

Il élabore ainsi des tableaux combinatoires, en prenant comme base la matière animale soit entière, soit en solution, soit divisé en particules, et en faisant agir différents paramètres : gaz, eau, huile, ... ou encore acide, chaleur, alcool.

Il explore ainsi des combinaisons nouvelles, qui peuvent être traduites éventuellement en composés comestibles, fruit d'une élaboration qui ne répond à aucune tradition ou aucune logique culinaire.

Guy Aznar propose aussi comme illustration de la technique de l'arbre à idées : le principe consiste à noter le sujet au milieu d'une grande feuille, et par principe associatif regrouper autour de chaque mot les idées qui s'y rapportent, par un jeu d'arborescence progressif. La technique se poursuit en regroupant aléatoirement ou intuitivement 2 à 3 mots et en laissant le groupe ou des sous-groupes réfléchir à partir de cette nouvelle association.

L'auteur soumet enfin une autre pratique possible, celle de la rencontre entre le sujet et le hasard, soit forcé (parcourir un dictionnaire et s'arrêter sur un mot pour le mettre en relation avec le sujet à traiter), soit rêvé (laisser libre cours à son imagination, et croiser le sujet avec des idées de son imaginaire de l'instant ...).

Cette technique n'est pas sans me rappeler les techniques créatives relatées par Michel Guérard à l'occasion du Colloque « Nouvelles tendances culinaires » à Tours les 2 et 3 Décembre 2005, puisées dans ses envies du moment et les sensations qu'il cherche à retrouver dans une assiette : exemple de son huître au café, plat né à la suite d'une rêverie consciente en l'absence de client, au bar, lors de la consommation d'un café dans lequel M. Guérard aime à rajouter un zeste de citron ... l'idée est progressivement apparue de mêler la saveur iodée avec du café, et une touche acidulée. De multiples essais, avec notamment différents types de café ont finalement permis de trouver le café (café vert), la technique (café légèrement torréfié) pour l'associer à l'huître.

▪ **Projection :** dans les techniques projectives, Guy Aznar propose :

- l'identification (projeter le problème sur soi)
- la projection sur un support (décrire spontanément une image soumis à son regard)

Léonard de Vinci déclare sur ce sujet : « Tu dois regarder certains murs tachés d'humidité. Tu pourras y voir la ressemblance de divins paysages, ornés de montagnes, de ruines, de rochers, de bois, de grandes plaines, d collines et de vallées, d'une grande variété. Tu y verras aussi des batailles et des figures étranges, dans de violentes actions, des expressions de visages et de vêtements, et une infinité d'autres choses, parce que l'esprit s'excite parmi cette confusion, et

qu'il y découvre plusieurs inventions »¹⁶.

L'exemple caractéristique de la technique projective sur un support est le test de Rorschach (lequel a mis au point la technique d'analyse de tâches d'encre comme révélatrice de maux ou de dysfonctionnements).

- La projection externe (éloigner la personne de son environnement de recherche et la projeter dans un autre cadre de réflexion) : la technique peut tout simplement consister à placer tout ou partie du groupe dans un espace autre qu'une salle, un jardin, un musée, un supermarché, et examiner le sujet sous l'angle conféré par ce nouvel environnement.
- **Rêverie** : la rêverie, instant magique où l'esprit divague, sans repère, libre d'aller vers des sentiers que la raison parfois repousse, est prolifique en idées.

Guy Aznar cite Jacques Hadamard, mathématicien : « *Etant réveillé en sursaut par un bruit extérieur, une solution cherchée depuis longtemps m'est apparue d'un seul coup sans le moindre moment de réflexion de ma part et dans une direction toute différente de toutes celles que j'avais essayé de suivre auparavant* »¹⁷

La rêverie peut être naturelle et inconsciente (rêverie individuelle), organisée et plus ou moins consciente (de jour en groupe, par écrit, ...).

- **Graphique et corporelle** : la technique consiste à user de modes d'expression graphique (le dessin individuel ou collectif, le collage, le modelage – la sculpture, mais aussi la photo, en demandant à tout ou partie d'un groupe de photographier dans un environnement donné ce qui intuitivement a un rapport avec le sujet) ainsi que de représentation corporelle (pour mimer le sujet ou les ébauches d'idées).

2.1.3.1.3 Le croisement :

Les démarches permettent de mettre en lumière tôt ou tard des idées ou des bribes d'idées (Guy Aznar recommande d'ailleurs à ce propos la nécessité de ne pas s'enfermer trop tôt dans la recherche hâtive d'idées abouties, condamnant tout ou partie du groupe à ne plus sortir de cette facilité et des idées « toutes faites »).

La dernière étape de la technique par détour consiste alors à confronter l'imaginaire et la réalité afin d'examiner la faisabilité des idées : cette confrontation peut se faire :

- en direct : par le groupe entier, voire en organisant le groupe en deux sous – groupes : le groupe des « rêveurs » et le groupe des « decodeurs » censés traduire les pensées des rêveurs en idées potentielles ... (technique dite de « l'aquarium »)¹⁸
- en différé, grâce aux traces (écrites, orales ...) des expériences de recherche, et structuré sous forme de schémas, de matrices censés donner forme à des idées nouvelles.

La confrontation peut engendrer des critiques, déstabilisatrices pour la force créative du groupe. Il est strictement important pour ne pas freiner les démarches, de ne pas se résoudre brutalement à opposer à l'idée énoncée une réalité évidente (Guy Aznar parle à ce sujet de la situation dans laquelle pour occuper moins de place dans un espace, une personne propose une chaise « qui tient au plafond », idée consciemment irréalisable mais lui opposer cette réalité serait condamner toujours selon l'auteur l'idée à ne plus se développer et prendre forme plus tard à une idée réellement innovante).

2.1.3.2 Les techniques analogiques

Les techniques analogiques sont couramment utilisées en démarche créative ; Guy Aznar distingue :

- **les analogies logiques**, fondées sur des démarches rationnelles d'analyse et de transfert méthodique.

Exemple : les sucettes Chupa Chups ont répondu à des besoins « fonctionnels » : « en 1958, Eric Bernat, confiseur à Barcelone, cherche à mettre fin au « désespoir » de ces mères de famille dont les bambins salissent systématiquement leurs mains et leurs vêtements quand ils se régalaient de bonbons ronds. Reprenant la technique de la sucette ou du sucre d'orge, il décide de piquer son bonbon sur un bâtonnet, « comme si on le mangeait avec une fourchette »¹⁹.

¹⁶ Léonard de Vinci, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 85

¹⁷ Jacques Hadamard, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 91

¹⁸ Technique décrite dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 56

¹⁹ « Chupa chups, une douceur planétaire », par Audrey Emery, Historia, Février 2005

- **Les analogies intuitives**, « éventuellement insolites, irrationnelles, vagues » déclinées en : analogies directes (comparaison spontanée), analogies temporelles (comparaison avec le passé), analogie symbolique ou métaphorique (comparaison à une image), analogie graphique (comparaison à un schéma) ...

2.1.3.3 Le brainstorming

La technique a été mise en pratique pour la première fois en 1938 par Alex Osborn : « on avait coutume de laisser au hasard la production d'idées pour résoudre créativement un problème. Désormais, il faut tenir compte du fait que l'on peut volontairement augmenter la production d'idées en se conformant à quelques principes fondamentaux ».

Alex Osborn décompose la technique en 4 points, fondamentaux :

- différer son jugement : cette règle universelle est sans doute la moins aisée à respecter, mais elle est décisive. Elle s'entend dans le fait de s'interdire tout jugement de valeur, susceptible de freiner la recherche de propositions.
- ne pas se limiter dans les idées : c'est la quantité des propositions émises lors du brainstorming qui fait la richesse de la technique.
- s'autoriser à imaginer des idées les plus folles
- associer les idées les unes aux autres

Mettre en place une séance de brainstorming nécessite par conséquent que ces règles soient communes à tous et comprises par tous, ce qui nécessite parfois une formation préalable avant d'entamer la technique en elle-même.

Il faut convenir tout comme Guy Aznar que la technique convient plus particulièrement aux recherches qui réclament un nombre important de propositions, et notamment celles « liées au marketing, à la recherche commerciale ou publicitaire, à la vie quotidienne, aux problèmes sociaux ... ».

Guy Aznar propose certaines variantes au brainstorming : le brain post it (technique de brainstorming utilisant l'outil post it pour écrire les propositions du groupe) ; le brainwriting (technique de brainstorming par écrit, sur une feuille qui passe d'un individu du groupe à un autre) ...

Cette technique a connue un succès planétaire, même si il faut le reconnaître elle est aujourd'hui utilisée bien souvent comme unique technique de créativité. Guy Aznar parle à ce propos de l'extraordinaire possibilité offerte à tous les hommes « d'avoir le droit légitime, de temps à autre et pour une durée limitée, de suspendre leur jugement et d'émettre des propositions non rationnelles (...) »²⁰. Il faut reconnaître à la technique son action déclencheur de la créativité, ouverte à tous, possibles par tous ; Osborn ajoute : « ce talent créatif peut être développé, c'est hors de doute ... nous pouvons laisser notre talent créatif se rouiller faute de l'utiliser ou au contraire le développer par des exercices ayant pour effet de cultiver l'imagination »²¹.

Guy Aznar souligne combien pour Osborn, la méthode du brainstorming est un outil pour développer la personnalité de chacun : « en dépit de tout, c'est toujours la puissance créative de l'individu qui l'emporte ... le travail en groupe ne remplace pas le travail personnel... la délibération en groupe ne se conçoit que pour compléter la production personnelle d'idées ».

2.1.3.4 La technique de « la pensée latérale » :

Il s'agit d'une technique mise en œuvre par Edouard de Bono, cité par Guy Arnaz. Ce dernier la décrit comme « une méthode de production d'idées qui fait appel à des processus conscients », souvent logiques, réglés par des mécanismes prédéterminés.

Il va ainsi à l'encontre de nombre de praticiens qui usent de la technique de détour par l'imaginaire comme voie de créativité :

« De nombreux spécialistes assimilent la créativité à l'inspiration. Débarrassez vous de vos inhibitions et vous deviendrez créatifs. Utilisez votre cerveau droit et vous serez créatifs ! Fiez – vous à votre intuition et votre créativité s'épanouira ! Plongez – vous dans un état second, placez – vous dans un état d'euphorie créatrice et le tour sera joué ! On en vient ainsi à faire l'apologie des états mentaux altérés ! On obtient le même résultat en adoptant une démarche fiable et rigoureuse qui

²⁰ « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 121

²¹ « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 122

s'appuie sur des techniques délibérées »²².

Ainsi, il est important de relever combien **la démarche créative peut puiser dans l'irrationnel, mais aussi dans le rationnel pour se développer**, soit de manière strictement indépendante (comme le suggère Edouard de Bono), soit de manière dépendante.

2.1.3.5 La collecte d'idées :

Guy Aznar associe cette pratique à une méthode raisonnée de recherche d'optimisation d'un système.

Il la définit ainsi : « un ensemble de démarches par lesquelles une entreprise s'organise pour collecter les idées produites individuellement, spontanément ou en réponse à un « appel aux idées », et pour stimuler méthodiquement cette production ». Certains auteurs parlent à ce propos « d'innovation participative ».

2.1.3.6 La théorie « Triz », ou méthodologie rationnelle d'invention ...

La théorie « Triz » pour « Théorie de la résolution des problèmes d'innovation » a été élaborée par Guenrich Altshuller, dans les années 50.

Il a révolutionné la démarche créative en postulant le fait que l'innovation reposait à forte majorité sur des processus mentaux identiques, processus déterminant une sorte de « mécanisme inventif » qu'il suffisait de trouver pour l'appliquer à d'autres problématiques.

Toute la théorie Triz repose par conséquent sur **le transfert de mécaniques de solutions à adapter en fonction d'une problématique donnée.**

Il n'est pas dans notre volonté de présenter la théorie Triz dans son ensemble, qui dépasse de loin cette simple présentation (une méthode de résolution de problématiques assistée par ordinateur, à partir d'une base de données de milliers de brevets déposés et de sites web sélectionnés et appropriés à la recherche, méthode d'ailleurs plébiscitée par nombre de grandes entreprises dont Boeing, Ford, Honda ... citées par Guy Aznar).

Par contre, nous ne pouvons écarter l'essence même de cette méthode tant elle nous apparaît une véritable piste d'investigation. Bien entendu, il n'est pas utile d'avoir recours à la théorie « Triz » dans les méthodes créatives à retenir en matière alimentaire (ce serait peut être l'apanage d'industries agroalimentaires ...). Ce que nous voulons retenir de cette théorie, **c'est que des méthodes créatives peuvent être reprises, et notamment celles initiées par des grands chefs, cuisiniers ou pâtisseries.**

Nous constatons souvent que l'innovation entre en cuisine ou en pâtisserie sous l'impulsion des chefs de file, mais il convient de remarquer combien les reprises de plats, de techniques, d'appellation, de matériels ou d'ustensiles sont détournés de leur usage premier et perdent de leur signification ...

Par exemple, la mode des gelées (préparations liées à l'agar-agar notamment) se généralise dans l'assiette, avec des textures plus ou moins maîtrisées et des saveurs perdues ...

Par exemple, le dressage rectangulaire se généralise dans l'assiette, ce qui n'est pas sans poser le problème de la signification donnée à la présentation de l'assiette, pâle copie d'une forme ou détriment du fond ...

Car une des voies vers l'innovation est sans doute d'étudier les méthodes créatives des chefs de file pour soit les reprendre et les adapter à ses compétences techniques et technologiques, soit en créer des nouvelles par recombinaison ou croisement ...

²² « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 188

2.1.4 La dynamique de l'atelier de recherche créative :

Les techniques de créativité ne suffisent pas au fonctionnement en autonomie de l'atelier de recherche créative : il existe un certain nombre de paramètres qu'il est bon de souligner et prendre en compte dans toute démarche créative ; Guy Aznar en présente 3 :

ENERGIE	L'atelier de recherche est propice à une dépense d'énergie de la part de chacun des acteurs, d'autant plus important que l'exploration entre rationnel et irrationnel provoque parfois des déploiements d'efforts extraordinaires. Les instants de recherche à proprement parler doivent être minutés et agrémentés de pauses ...
EMOTION	Il existe selon de nombreux spécialistes un lien étroit entre émotion et créativité. L'émotion agirait comme euphorisant et « anesthésiant » et permettrait de développer l'esprit créatif ...
GROUPE	L'effet groupe participe activement à la dynamique ; certes, il n'est pas une fin en soi et se trouve conditionné à : <ul style="list-style-type: none">- la communication (fluide) instaurée au sein du groupe- la confiance (mutuelle), qui permet de dépasser ses doutes et ses peurs notamment ...- la cohésion, le sentiment d'appartenir à un même ensemble poursuivant le même but D'autres paramètres sont à prendre en compte : sa taille (optimum : 8 à 10 personnes), la durée (3 jours de préférence)

Pour autant, la mise en œuvre d'une démarche créative n'est pas aussi improvisée que cela, et nécessite une formation des membres du groupe, qui passe par un entraînement. Guy Aznar souligne à ce sujet que « la formation est nécessaire pour signifier le changement »²³. Cela consiste notamment à montrer que tout individu est un créateur en puissance ... L'animateur dans ce cadre a un rôle prépondérant, à la fois provocateur dans les techniques qu'il va faire utiliser aux membres du groupe, sécurisant aussi et enfin entraîneur.

2.1.5 La sélection des idées :

L'étape ultime avant la mise en pratique des idées est la sélection des propositions émises lors des techniques de créativité précédentes.

Guy Aznar distingue : les modes d'évaluation procédant par choix subjectifs (« j'aime bien cette idée », « cette idée est belle » ...), et/ou par choix objectifs (« cette idée répond à un maximum des besoins ... »).

Cette sélection peut s'opérer par le groupe même qui est à l'origine des propositions, voire par un autre groupe.

La démarche créative est un processus itératif, non uniquement linéaire ((Guy Aznar parle de démarche systémique, dans lequel les éléments d'un système sont intimement imbriqués), entre :

- préparation (formulation du problème) « basée sur un travail conscient, analytique, permettant une bonne connaissance du problème »²⁴ ;
- incubation « où il n'y a pas de travail conscient, analytique sur le problème ... le cerveau travaille en formant des associations d'idées »
- l'illumination
- la vérification « qui nécessite d'évaluer l'idée, de la redéfinir, de la développer ».

²³ « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 146

²⁴ Wallas, 1926, cité par Guy Aznar

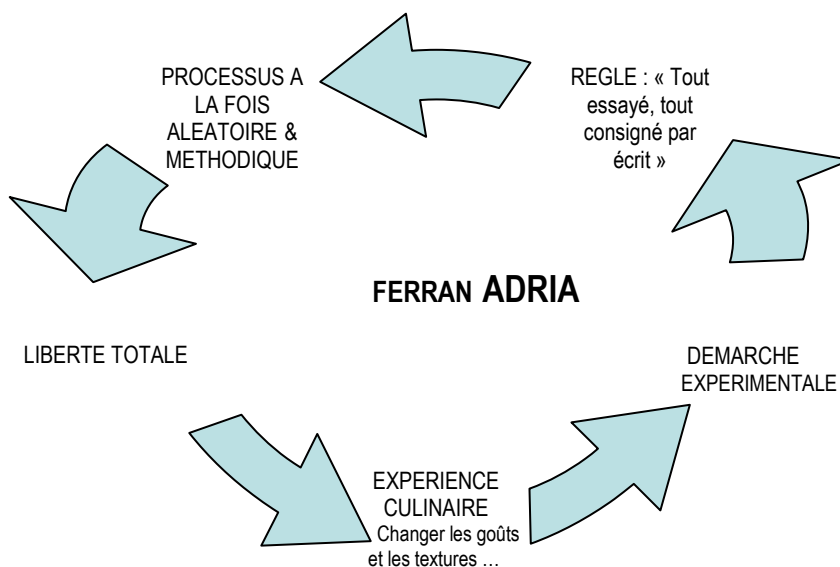
2.2 La créativité en action : repères emblématiques

La notion de créativité est diversement analysée par les professionnels des Métiers de Bouche ; elle se révèle soit instinctive, soit construite.

2.2.1 La créativité : 3 exemples atypiques ...

Nous prendrons appui sur trois chefs emblématiques : Ferran Adrià, Michel Bras / Olivier Roellinger, Pierre Hermé.

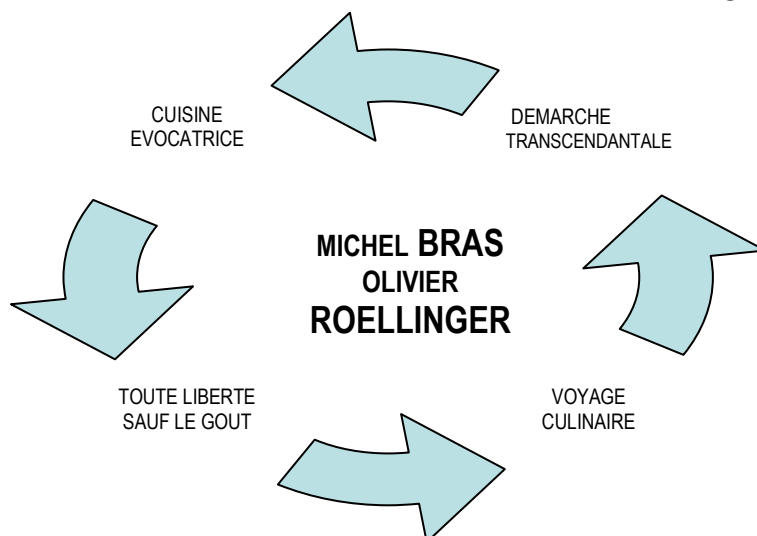
2.2.1.1 Le cas Ferran Adrià :



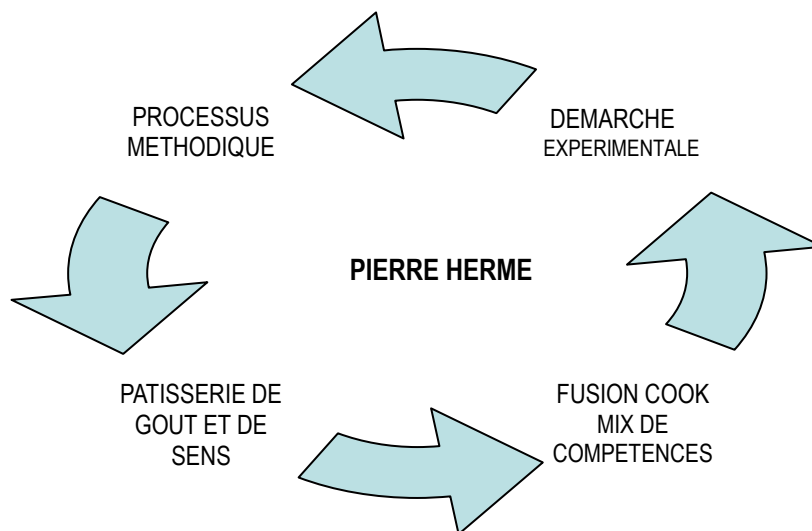
NB : le journaliste Andrea Petrini (Il Gambero rosso, Omnivore) écrit : « On y va pour vivre une expérience, assister à un défilé de plats repensés à la source et d'une liberté totale, un peu comme on va assister à un défilé de Karl Lagerfeld ou de John Galliano »²⁵

²⁵ Hors série Sciences & vie, « Manger » - article de Philippe Testard – Vaillant, n°238 – Mars 2007

2.2.1.2 Le cas Michel Bras ou Olivier Roellinger :



2.2.1.3 Le cas Pierre Hermé :



L'étude de ces trois exemples caractéristiques prouve combien la personnalisation de chaque cuisine procède par des démarches et des objectifs différents.

Dans un cas, la démarche de création est expérimentale et poussée à son paroxysme (Ferran Adrià) ; elle se nourrit de compétences diverses, dont notamment des scientifiques alors que d'autres vont puiser leurs ressources dans d'autres champs de compétences : la mode, le design ... (Pierre Hermé). Parfois encore, la démarche puise uniquement dans le répertoire émotionnel de l'individu (Michel Bras, Olivier Roellinger).

Dans un cas, l'objectif est d'ouvrir la palette des saveurs et des goûts à des univers inexplorés (Ferran Adrià), dans d'autres cas il s'agit de donner une cohérence de goût et de présentation avec le sens donné à la production (Michel Bras, Olivier Roellinger, Pierre Hermé).

On peut voir à travers ces schémas une des différences caractéristiques du moment entre :

- d'une part, les Chefs français, profondément attachés à « séduire leur clientèle avec des mets riches en goûts, cuisinés à partir de produits de terroir de qualité, en utilisant des aromates et épices d'ici ou d'ailleurs », sans chercher à « provoquer ou à bousculer les traditions »²⁶ ...
- et d'autre part, cette lame de fond venue d'Espagne, d'Italie ou encore d'Amérique, portée par des chefs qui « cherchent à surprendre leurs clients par des créations originales et inattendues en s'appuyant sur la science nommée gastronomie moléculaire ou sur ce qu'ils ont découvert au cours de leurs voyages ».

Exemples en sont donnés avec :

- l'utilisation de nouvelles techniques comme :
 - o la minéralisation avec de l'or, de l'argent ou du titane, invention du chef espagnol Quique Da Costa, surnommé le Magicien, du restaurant El Poblet à Denia, qui propose de fines plaques gélifiées d'aloë vera et de poudre d'argent et de titane mélangée en accompagnement d'une huître et relever sa saveur minérale ...
 - o la distillation de terre ou autres éléments sous-vide et à basse température (30°C), permettant de recueillir des huiles essentielles volatiles et non volatiles de terre de truffes, champignons des bois, thym ...
- la mise au point de nouveaux matériels : « la pipe à fumer les aliments »²⁷, du chef espagnol Joan Roca (restaurant El Celler de Can Roca, Gerone)
- des présentations hors-normes : « des épices en gélules servies au bord de l'assiette ; Cyber Œuf, un œuf de caviar présenté dans une boule transparente, à casser avec une paille et à gober » ...
- des mariages terre – mer, comme « Carpaccio de veau et de cabillaud » du chef anglais Claude Bosi, restaurant Hibiscus à Bray ; « Rognon de veau et oursin à la morille blanche », du chef italien Carlo Cracco, du restaurant Cracco – Peck à Milan

Thierry Marx est par contre, l'exemple atypique de la cuisine française, tant il manie avec intelligence et rigueur la « cuisine moléculaire » tout en préservant le goût. Il caractérise sa cuisine de « novatrice « c'est une cuisine qui se construit au présent, en utilisant les outils qui me sont donnés au XXIème siècle. La technique n'est qu'un moyen au service du plaisir »²⁸, déclare-t-il. Car, c'est bien le plaisir qui est fondamentalement recherché dans ses recherches : « la limite serait atteinte si la notion de rêve disparaissait. La cuisine, c'est avant tout le plaisir. Avoir recours à de nouvelles méthodes de cuisson ne doit pas faire oublier le produit ». Il poursuit : « Manger, c'est une élévation de l'esprit (...) y compris si vous grignotez des frites dans la rue ».

Il rejette en outre ce qu'il considère être le côté obscur de la « cuisine moléculaire » : « faire des effets de manche, jouer les chefs tendance en montrant que je manipule de l'azote »

La dominante graphique importe beaucoup pour Thierry Marx : pour lui, un plat, « ça se regarde, ça se médite et ça se mange ». Sa démarche culinaire s'enracine dans la recherche d'une esthétique ; il ajoute : « l'esthétique, le design du plat, le travail sur la matière, sa forme et sa couleur ont vraiment une grande importance pour moi ».

Nous étudierons plus particulièrement le cas Ferran Adrià qui se révèle être à notre goût un exemple raisonné et didactique de la démarche créative moderne ...

Il est important toutefois de souligner que nous ne prétendons pas analyser avec totale exactitude la démarche d'un tel artiste, tellement sa pratique se révèle par tant de côtés instinctifs et personnels. Michel Bras définit la création culinaire comme un processus global issu d'une attitude globale, et qu'il peut être parfois dangereux de ne retenir que quelques traits au détriment d'une philosophie globale ... (« Je respecte beaucoup le travail créatif de Ferran Adrià et je trouve dommage que certains chefs croient saisir son sens créatif en empruntant des détails de son œuvre créative »)²⁹

²⁶ Journal L'Hôtellerie, n°3017 du 22 Février 2007 – « Tradition – Fusion, Innovation – Provocation », par Bernadette Gutel

²⁷ Op. cité

²⁸ Magazine Air France, n°118 Février 2007 – Le monde selon Thierry Marx, par Olivier Chartier

²⁹ Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33

2.2.2 Focus sur Ferran Adrià, ou l'art culinaire provocateur ... ³⁰

Iconoclaste Ferran Adrià ? Avant-gardiste Ferran Adrià ? Certainement.

Ferran Adrià, c'est un restaurant « El bulli » (« Le petit Bouledogue ») près de Roses (entre Barcelone et Perpignan), ouvert 6 mois sur 12 (entre le 1er avril et le 30 septembre), 70 personnes environ (40 en cuisine, 30 en restaurant), 40 à 50 couverts, une cuisine notée 19/20 au Gault et Millau, une troisième étoile Michelin depuis 1997, couronné « meilleur restaurant du monde 2006 »³¹ par un jury de quelque 500 personnalités du monde de la restauration (restaurateurs, cuisiniers, journalistes, gourmets éclairés) réunies par le magazine britannique *Restaurant*.

C'est aussi des plats à la présentation si particulière qu'ils lui ont valu en novembre 2006, le prix de la fondation Raymond-Loewy, « la plus importante distinction du design européen », note Philippe Testard – Vaillant³².

Le contre-pied pris par Ferran Adrià dans sa pratique culinaire est volontairement provocateur ; la cuisine, assemblage de traditions, de repères classiques, d'ordre établi par un passé lourd et empreint de codes et usages, est totalement ébranlé sous les assauts de cette nouvelle pensée novatrice en cuisine : celle de la « dé construction – reconstruction - ré interprétation » (nous verrons par la suite comment définir ces courants).

Déconstruire l'édifice culinaire pour jouer à de nouveaux assemblages inédits, avec comme règle : aucune justement, si ce n'est la recherche de nouvelles sensations, la transgression de l'interdit, le refus de l'immobilisme. Il pose son regard sur tout, et propose de nouvelles interprétations de l'acte alimentaire ; le menu devient « scénario » et, à la manière d'un réalisateur, pense la dégustation dans son ensemble : les sens, la luminosité, la gestuelle, les outils...

Portrait technique et philosophique de Ferran Adrià :

« Pour évoluer, la première chose dont nous avons besoin est : nous organiser et disposer d'une philosophie » : en ces termes débute son ouvrage « El Bulli 1998 - 2002 », lequel constitue le support de ma présentation avec quelques articles complémentaires de la presse professionnelle.

L'organisation prime dans le modèle de Ferran Adrià :

- une équipe : Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià, et des partenaires : des dessinateurs industriels, des universitaires, des responsables de centres d'études, des artistes, des experts en nouvelles technologies (exemple de la collaboration avec une usine d'épaississants et de gélifiants SKW) ..
- des ateliers : pièce maîtresse dans l'échiquier de ses nouvelles « collections », l'atelier expérimental à Barcelone (recherche de nouvelles techniques, concepts et lignes maîtresses de la cuisine) et l'atelier à Roses (mise au point des recettes). Un restaurant : El Bulli (proposant un menu unique dégustation, décliné en 35 plats)
- une méthode : expérimentale, parfois hasardeuse (progression par tâtonnement), créative.
Exemple de pensée globale, la décontextualisation (penser les produits, les recettes, les matériels, les bases culinaires ... hors de leur contexte originel)
Exemple de méthode créative, la déconstruction (Principe : décomposer un plat en techniques et en produits et modifier tout ou partie de sa composition en jouant sur les textures, les températures, ... afin d'obtenir un goût sensiblement identique à la recette originale (exemple : « Mini asperges avec mayonnaise en déconstruction », « Tagliatelle de consommé à la carbonara » -567) ou la reconstruction (« Cèpes de croquant de cèpes »)
- une philosophie : une créativité sans bornes (avec une organisation sous forme de chemises d'idées, de calendrier créatif, ...) si ce n'est la recherche du goût, d'émotions sensorielles, puisées dans des voyages, des manuels (professionnels, et d'autres horizons : exemple du couscous de chou-fleur, né de la lecture d'un livre des soeurs Scotto), des expériences culinaires, ... ou imaginée (Exemple dans l'élaboration de la « Seiche à la brutesca », conçu sur la base d'un défi : se nourrir sur une île déserte avec un couteau comme seul outil.
La philosophie pose aussi comme principe qu'« il n'a pas de vérités absolues en cuisine », laissant la place à toute sorte

³⁰ Extrait de la conférence donnée sur le thème du design culinaire, IUFM Midi-Pyrénées, site de Saint-Agne, mercredi 15 Juin 2005

³¹ Hors série Sciences & vie , « Manger » - Article de Philippe Testard – Vaillant, n°238 – Mars 2007

³² Op. cité

de challenge culinaire. Enfin, la créativité mêle : des démarches associatives (principe de l'analyse combinatoire, chère à Hervé This), des démarches par analogie ...

- une rigueur scientifique : une précision par rapport au poids (recours à des balances de précision identiques à celles utilisées dans les laboratoires de recherche chimique et pharmaceutique), au quantité, à la taille, à la forme, à la coupe ... de chaque élaboration par rapport au nombre de convives ; une précision par rapport au couple temps – température (exemple pour l'oeuf de caille, cuit « 7' à 70°C »)

Les pistes explorent :

- **les produits :**

- réflexions sur le produit : deux grandes tendances, soit minimaliste (utilisation de peu de produits, voire un seul produit, comme une déclinaison (exemple : la seiche à la brutesca) soit plus complexe (mix de beaucoup d'ingrédients) ; la vision du produit sous toutes ses dimensions (Exemple : la technique de l'égrenage « caviar de mûres », « couscous de maïs », ...) mais aussi la recherche de nouvelles textures et saveurs sur des aspects du produit délaissés : les pattes de crevettes (« Friture de pattes de crevette en tempura »), l'encre et l'essence de couleur marron (« Seiche à la Brutesca » -769), la transformation du produit (produit lyophilisé pour croquants divers) et le « déguisement » d'un produit en un autre (exemple du soja transformé en riz, de la pêche transformée en caviar, du consommé en tagliatelline : « Tagliatelline de consommé au pesto » -651 ..., du riz en boudin : « Boudin de riz noir soufflé » -461)
- les condiments : exemple de l'assaisonnement à la levure (« Soupe de levure avec glace au citron, beurre et oeuf de caille » -688), des élaborations associant le condiment sel avec divers produits (exemple du sel d'algues, du sel d'encre de calamar, du sel de safran ...),
- Applications de techniques et de concepts à un produit sous une nouvelle perspective : exemple du praliné sur des produits salés ; exemple de la technique grillée appliquée à des fruits de type pastèque, melon ; exemple de la caramélisation appliquée à des matières salées redéfinissant la gamme des croustillants et des croquants (« Croquant d'algue nori » - 637, « Taxo mexicain avec viande frite » -643, « Huîtres avec croquant et éponge de cacahuète » -675). A noter que la réalisation des feuilles de caramel (par broyage et tamisage de caramel, avant sa cuisson sur feuille antiadhérente) est une technique reprise par Ferran Adrià mais conçue à l'origine par Philippe Giure, et à son tour reprise par Frédéric Bau, grand chocolatier.
- Nouveaux produits : majoritairement les additifs (gélifiants : agar-agar, gélatine, ... ; stabilisants ...) utilisés en version froide / en version chaude / en remplacement d'une traditionnelle liaison à la farine (« Croquettes liquides de volaille » -474)
- Nouvelles combinaisons : des associations matériels – matières (exemple du sorbet moussoux « Sorbet moussoux à l'ananas avec raviolis d'ananas au Campari » -662, combinaison du Pacojet et de stabilisants)

- **la technologie :**

- de nouveaux appareils et ustensiles : le pacojet, la râpe micro-plane (application sur le parmesan, pour de nouvelles sensations en bouche : « cuisson en bouche »), le coupe – légumes (machine à laminer japonaise), ... appliqués à la cuisine, et pipettes, sniffs, appliqués au restaurant
- de nouvelles applications à des appareils et des ustensiles : le micro-ondes (infusion, confisage « express » -653, déshydratation ...), le siphon à soda (« Sodas de légumes et de fruits »), le compte-gouttes, ... le seiche-cheveux (« bulles de caramel »), le cocktailmaster (ustensile dans la préparation de cocktails, servant à séparer facilement des liquides par densité différente ; le travail de l'infiniment plat, en deux techniques : soit une matière soumise à congélation et tranché à la machine à jambon : applications sur le pain pour des lamelles de pain enveloppant un oeuf de caille (« Oeuf de caille avec pain », 636) ; sur la polenta : « Cannelloni de polenta avec gélatine aux anisés », 664) ; soit un liquide gélifié et coulé sur une plaque en acier inoxydable : « Ravioli géant de truffe d'été à la Carbonara », 768) ;
- et plus récemment³³ :
 - la congélation à l'azote liquide suivie d'une lyophilisation (pour obtenir également des mousses, solides : « capuccino lyophilisé, biscuits de coco lyophilisés... »). Exemple : « Coque de lait de

³³ Journal L'Hôtellerie, n°3017 du 22 Février 2007 – « Tradition – Fusion, Innovation – Provocation », par Bernadette Gutel

coco lyophilisée : plonger une grande cuillère vide dans de l'azote liquide pendant 30 s ; plonger ensuite cette cuillère dans un mélange de lait de coco et de coco ; retirer la cuillère et la remettre dans l'azote liquide. Il s'est formé en surface de la cuillère une coque fine et rigide qu'il faut lyophiliser ensuite pendant 48 heures ») ;

- la sphérification inversée, qui permet de faire des incrustations dans un liquide (« *placer une moule cuite dans une cuillère ; verser un mélange de jus de moule et de Gluco de la gamme Texturas (gluconalactate de calcium) ; plonger quelques instants la cuillère dans de l'eau additionnée d'alginate et retirer. L'aspic ainsi constitué gonfle et peut être servi chaud* ») ;
- l'encapsulation, à l'aide d'une machine traditionnellement réservée à la pharmacopée.

- **les élaborations :**

- nouvelles élaborations – créations, devenues techniques et concepts : gélatine chaude (« aspic chaud d'étrilles », « ravioli géant avec chanterelles et cassis »), les textures aérées (les écumes, nées en 1994, d'abord avec le siphon, puis avec le Pacojet – « Asperges vertes panées avec écume de lait brûlé » -656 ; les nuages, les éponges), nouvelle manière de paner, réalisations des caramels et des croquants, les compacts, le service de liquides – solides (« bière solide », « café solide »), les élaborations des cocktails en amorce du repas par les cuisiniers

- **les styles et caractéristiques :**

- nouveaux styles et caractéristiques : influence de pays aux cultures gastronomiques différentes (Japon : Sushi, sashimi, naki ...), tendance prédominante du mélange symbiotique sucré – salé (exemple de la « purée sucrée de pomme de terre à la vanille » -687), chaud et froid (version surprenante de la « Soupe de petits pois 60°/4° -552), solide – liquide (« Yaourt »), créativité axée vers les sens (dont l'odorat, le toucher) ; les snacks ; l'usage fondamental de stabilisants, pour des utilisations à froid ou à chaud (agar-agar, gélatine, ...) avec : « Notre royale de foie de lotte avec nuage de soja aux agrumes » -676, « Aspic chaud d'anatifes au thé » -681, « Faux tapioca de jambon ibérique » -672).

- **la scénographie alimentaire :**

- une nouvelle définition des ustensiles pour manger : pipette (sorte de brochette avec sauce incorporée, « pipette de morilles à la crème »), sniff (sorte de paille pour canapés à absorber, « sniffs de cèpes »), pierres congelées pour le service de mets glacés, « pastille glacé à la sangria », « ravioli glacé d'anisés avec toffee », ...)
- la redéfinition des plats composant le menu, avec l'introduction de snacks (pré-salé) et de morphing (pré-sucré), afin d'engager la dégustation en graduant les saveurs salées ou sucrées tout au long du repas (Ordonnement : Cocktails – Snacks – Tapas – Plats – Avant desserts – Morphings – Desserts – Petites folies)
- la recherche touchant aux matériels de dressage :
 - la collaboration avec une entreprise de fabricant (et une dessinatrice industrielle) donne naissance à de multiples supports (assiette, cuillère, bols, ...) pensés pour s'adapter spécifiquement à chaque élaboration nouvelle (un détail : les termes employés par Ferran Adrià sont révélatrices de son degré d'assimilation des vocabulaires et méthodes de pensée de ses collaborateurs ; il note ainsi le choix délibéré d'une couleur blanche pour ces supports afin de « rehausser l'effet chromatique des recettes »)
 - le dressage de mets dans des récipients éphémères (petits sacs jetables) : « graines de tournesol praliné », « maïs lyophilisé »
- la volonté en 2006 de mettre l'accent sur un sens déterminant dans l'acte de dégustation : l'odorat, avec des gestuels de dégustation propres à enfermer le client dans un univers aromatique pour décupler les sensations en dégustation (exemple : humer une branche de thym, une gousse de vanille, des feuilles de basilic, un mélange de pin et de champignons dans un ballon vaporisé à ces huiles essentielles avant d'être gonflé ...) ³⁴.

³⁴ Journal L'Hôtellerie, n°3017 du 22 Février 2007 – « Tradition – Fusion, Innovation – Provocation », par Bernadette Gutel

Même si tous s'accordent à penser que le but suprême reste la satisfaction de nos sens, quand ce n'est pas leur émerveillement ou leur ravissement, Ferran Adrià diffère de ses acolytes par son besoin ludique de jouer avec le comestible. Ses recherches expérimentales partent tous azimuts, du contenant aux contenus, du gestuel alimentaire au décorum et proposent une nouvelle interprétation de la cuisine et du manger

« Depuis 1996, je m'intéresse à la cuisine de recherche. Personne ne me prenait au sérieux. Il n'y a pas plus de vingt restaurants au monde qui le font. Pour élaborer un plat, il faut savoir comment ça marche, alors il faut travailler avec le monde de la science. La cuisine doit être amusante. Elle doit être un jeu, avec de l'humour, comme la vie »³⁵

Le fait que ce phénomène parte d'Espagne est révélateur de la position de ces cuisiniers libérés de toute emprise séculaire dans ses pratiques alimentaires. Un peu à la manière des premiers instigateurs de ce que fut à l'origine « la nouvelle cuisine », l'idée fondamentale repose pour l'essentiel sur la prise de recul – la distanciation par rapport à nos gestes et habitudes professionnelles. Le statut d'autodidacte de Ferran Adrià participe de sa liberté de création. Sa volonté de s'entourer de professionnels (ingénieurs en sciences et technologies de l'aliment, chimistes, architectes, créateurs de mode, designers ...) prouve une nouvelle fois combien le brassage des compétences et les brainstorming qui en découlent ajoutent au génie de ses créations.

On entend déjà s'élever les garants de notre cuisine, les héritiers des pères fondateurs dont Auguste Escoffier, et décrier ce faux-semblant de cuisine. Certains comme Alain Senderens se demandent si les travaux de Ferran Adrià peuvent être encore qualifiés de cuisine ? ... d'autres protestent, comme Michel Guérard ³⁶ : « La cuisine n'est pas un jeu ! ». Au pilori : le caviar de melon, le spaghetti de parmesan, le raviolis de mangue caramélisés ³⁷... le respect du produit est érigé au pinacle des pratiques culinaires.

Pourtant, l'alchimiste Ferran Adrià fait des émules même parmi les stars de la cuisine française, dont Joël Robuchon, qui le consacre « meilleur cuisinier du monde » en 1992 ; « il est aussi le seul à faire une cuisine que j'aime, mais que je suis incapable de faire ».

D'ailleurs, il est intéressant de relever combien le regard porté sur Ferran Adrià tend à changer ; Michel Guérard, depuis son rejet de cette « cuisine moléculaire » exprimé dans les colonnes du journal Sud-Ouest en 2004, rectifie aujourd'hui³⁸ : « *Oui à la création de nouvelles textures cherchant à pousser dans leur ultime retranchement le jeu des saveurs et des sens (...), à l'utilisation des opportunités que la nature, la science et la technologie apportent (...)* pourvu que cela ne se fasse pas dans un chaos laissant la part belle aux plagiat malhabiles, parfois irrespectueux ou caricaturaux (...) et que l'on ne sombre pas dans la dictature des tendances qui tue la création elle-même ».

Il ajoute : « *N'est pas Ferran Adrià qui veut. Ferran Adrià est un agile alchimiste dont les expériences auraient amusé Brillat – Savarin. Il laisse son imagination en ludion libre, tels ces funambules du Cirque du soleil, tel un peintre surréaliste qui pulvérise traits et formes. Il a ce don de l'invention folle qui rend le rêve palpable, ce don de l'étrangeté qui finit paradoxalement par paraître naturel et couler de source. Ferran est un artiste à l'état pur. Chapeau l'artiste !* ».

Entre rejet et acceptation, l'émoi provoqué par cette « cuisine d'investigation » poussent certains critiques gastronomiques, américains pour ne pas les citer, à brandir « l'immobilisme culinaire » dans lequel la cuisine française est tombé (« La nouvelle cuisine a révolutionné le monde dans les années 1970. Mais depuis dix ans, l'innovation à la Française s'est figée dans la complaisance », Arthur Lubow, critique au New York Times ³⁹).

Finalement, que doit-il rester de la cuisine de Ferran Adrià ? Celle d'un parcours initiatique, d'une exploration millimétrée aux confins de nos sensations, d'une aventure déconcertante pour des papilles ouvertes à décoder de nouveaux algorithmes ... mais aussi et surtout l'expression emblématique du **travail collaboratif cuisine / science / design**.

Après cette analyse de trois postures face à la créativité, il convient d'explorer de manière plus générale les praxis des chefs en la matière, et notamment :

³⁵ Le monde, Janvier 2004

³⁶ Michel Guérard, in Sud Ouest Dimanche – Dimanche 22 Février 2004

³⁷ Extrait de la carte de Ferran Adrià, in Le Monde 2 – 25 26 Janvier 2004

³⁸ Hors série Sciences & vie , « Manger » - Article de Philippe Testard – Vaillant, n°238 – Mars 2007

³⁹ Op. cité

- leur attitude créative
- leurs objectifs
- le poids / les limites de la créativité
- le champ d'investigation en démarche créative.

2.2.3 Points communs à l'acte créatif

En guise de préambule à ce chapitre, nous pouvons présenter la définition de la créativité, telle qu'elle a été retenue à l'occasion du Festival de la créativité gastronomique :

« Concevoir un plat en y trouvant des sensations que l'on n'a pas l'habitude de trouver généralement »⁴⁰

2.2.3.1 L'attitude créative :

- pour Pierre Gagnaire⁴¹, « **l'acte créatif ne résulte pas d'une volonté consciente** ». Il relaie ainsi quelques uns de ses confrères, lesquels considèrent la créativité comme une sorte de don de Dieu, fait à quelques élus ; la créativité serait ainsi un acte privilégié pour une infime partie des communs des mortels ... Michel Bras à ce sujet parle d'une prédisposition : la créativité ne s'invente pas, ne se crée pas. « On ne devient pas créatif par un acte de volonté » insiste Michel Bras⁴².

Par contre, elle nécessite sans aucun doute une volonté, une force, bref un état d'esprit positif ; Pierre Gagnaire parle à ce propos de la nécessité de « garder un grand doute et les envies de donner, d'apprendre, de faire plaisir (...) il faut garder **ses facultés d'enthousiasme** ». Il ajoute même rester « encore assez sentimental et candide » : s'émerveiller de ce qui nous entoure, être curieux ...

Michel Bras utilise d'ailleurs les mêmes termes : à la base de la créativité demeurent « une capacité de s'émerveiller, une forte curiosité » ; par contre, il ajoute le fait que la créativité « se cultive au quotidien », prouvant combien il est nécessaire de travailler cette gymnastique de l'esprit régulièrement. La méthode utilisée par Michel Bras nous rappelle d'ailleurs la pratique de nombre de personnes en état de recherche permanente, pensons par exemple à Antonin Carême, de nos jours à Ferran Adrià ... il s'agit de ses cahiers, dans lesquels il prend l'habitude de noter des instants vécus, des émotions (Georges Colan parle « d'évènements affectifs, fugaces comme une lumière bien particulière sur une fleur (...) un évènement qui s'inscrit dans la durée comme la lente mort d'un buron qui tombe en ruine (...) »). Cette attitude créative se matérialise ensuite sous la forme de véritables séances de créativité ; A Laguiole, la séance est hebdomadaire, comme le souligne Georges Colan.

Pour Marc Veyrat, l'acte créatif se traduit par une opposition, une rupture voire une provocation (« Je sais que je suis créatif lorsque je constate que je suis incompris par la presque totalité de mes confrères. Ce qui veut dire que je suis différent. La différence et l'attitude pour l'être sont la première phase de l'acte de création »⁴³).

Un point essentiel dans la démarche créative : être toujours « en éveil » !

⁴⁰ Le Chef n°176, Avril 2006, « Festival de la créativité gastronomique – Créativité, mode d'emploi

⁴¹ Pierre Gagnaire, in Le Chef, n°173, Décembre 2005 – « La créativité : donner un sens à sa vie », Georges Colan, page 30

⁴² Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33

⁴³ Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 50

2.2.3.2 Les buts poursuivis par la créativité :

La créativité apparaît comme « un besoin d'exister, de donner un sens à (la) vie ». Pierre Gagnaire ajoute même : « Je n'y ai subsisté (dans ce métier de cuisinier) que parce que j'y ai trouvé **une façon de m'exprimer et donc de créer** » (...) J'ai eu la chance de trouver à travers la cuisine, **un moyen de donner un sens à ma vie** ». La créativité apparaît ici comme une démarche essentielle dans la quête de la découverte de soi, et dans l'affirmation de soi.

D'autres chefs insistent sur le besoin de donner un sens à leur cuisine, et la démarche créative permet d'aller puiser dans sa personnalité des traits et de les exploiter en essayant de les retranscrire dans l'assiette.

Exemple de Jacques Decoret, MOF 1996⁴⁴, qui se plaît à laisser aller « son imagination, ses « pensées de cuisines » comme il les appelle (...) son principe est d'emmener le client dans son monde, dans ses pensées, sans le circonvenir par le luxe des arts de la table, du décor ou des produits nobles », sans doute une nouvelle idée de simplicité. Il ajoute : « chaque plat doit raconter une histoire ». Il place ainsi sa démarche dans celle de l'évocation (les produits utilisés, les techniques utilisées, leur présentation dans l'assiette, la manière de les déguster participent conjointement à donner un sens épuré et sans équivoque).

Exemple aussi de Jean-François Piège : « Je ne travaille pas sans avoir le sens de ce que je fais. La bonne pratique part d'une bonne compréhension. Le message que délivre Jean-Paul Aron dans *Le Mangeur du XIX^{ème} siècle* est que la cuisine ait du signe et du sens »⁴⁵. Il ajoute par ailleurs l'importance donnée à l'esthétique aujourd'hui dans les créations sur assiette en accord avec le désir de donner du « signe » à la cuisine.

Exemple aussi de Marc Veyrat, pour lequel la créativité est « **un art de vivre, une expression de la liberté** »⁴⁶. Il invoque le désir d'étonner le client par les produits issus de sa démarche créative.

Ce n'est pas sans nous rappeler la vision exprimée par nombre de conférenciers, professionnels ou de spécialités diverses, au Colloque de Tours sur le thème « Nouvelles tendances culinaires »⁴⁷, dont celle de Luc Dubanchet, directeur de la revue Omnivore :

« Que pourrait être le cuisinier d'aujourd'hui (...) ? sans doute une personne censée, dans l'idée qui donne du sens et raconte une histoire à travers ses produits, sa cuisine, son cadre (sorte de passeurs d'une histoire personnelle, idéologique et sensitive) ».

Gerges Colan note d'ailleurs quelques recettes de la modernité, dont par exemple : « un ensemble cohérent (...) » autant dans « l'esthétique des plats, leurs dessins, leurs jeux de couleurs, leurs volumes et le message qu'ils véhiculent (...) »⁴⁸

Il n'est pas inutile de dire combien cette pratique participe de la dynamisation de la commercialisation ; quand un professionnel parvient à communiquer sur sa pratique, à donner un sens à ses productions, alors il est plus facile pour les personnes chargées de les proposer à une clientèle de les traduire sous la forme d'un argumentaire structuré et vivant. Georges Colan parle au sujet de Stéphane Décoret de temps passé à élaborer ses plats avec de longs dialogues avec sa femme, qui les présente ensuite en salle. Ce mouvement de fond est la résultante progressive d'une plus grande lisibilité donnée à l'acte culinaire, entre autres apportée par des chefs comme Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger et Michel Bras ; pour Marc Veyrat, ces chefs « ont énormément apporté à la cuisine par leurs réflexions intellectuelles ». Il ajoute : « Il en faut davantage. Ces chefs ont été marginalisés alors qu'ils sont les ferments de l'évolution. Ils sortent du sillon de la tradition par une façon nouvelle de concevoir la cuisine »⁴⁹.

En outre, la démarche créative vise la non répétition en pratique, le renouvellement : Pierre Gagnaire insiste sur le fait que ses idées nouvelles créent des perturbations en cuisine « afin de ne pas installer une trop grande répétition qui tendrait à la banalisation ».

⁴⁴ Jacques Décoret, in Le Chef n°173, Décembre 2005 – « Synthèse de la créativité et de la technique », Georges Colan, page 16

⁴⁵ Jean-François Piège, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005 – « Jean-François Piège : Evoluer par l'analyse du passé et du présent », Georges

⁴⁶ Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXI^{ème} siècle », page 50

⁴⁷ Se reporter au chapitre Actualités – Evénements du portail Pâtisserie – « Colloque Tours Décembre 2005 »

⁴⁸ Georges Colan, Le Chef n°172, Novembre 2005 – « Recettes de la modernité », page 39

⁴⁹ Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXI^{ème} siècle », page 50

Cette idée s'inscrit dans un mouvement plus profond dans les Métiers de Bouche, et particulièrement en Restauration. Le phénomène « **bistronomie** » dont l'Express se fait l'écho, s'inscrit totalement dans ce courant de pensée, celui de pratiquer la gastronomie différemment, et notamment dans un état d'esprit sorte de « cocktail détonant d'esprit franchouillard et de rébellion libertaire »⁵⁰.

Ces concepts de bistrotts gastronomiques sont nés à l'initiative de cuisiniers (un des premiers est sans doute Yves Camdeborde, chef de la Régalade, Paris) formés dans de grandes brigades de restaurants gastronomiques et désireux de pratiquer leur métier dans d'autres conditions, et notamment en jouant davantage avec les produits, dont les produits dits « pauvres » (pieds de porc, sardine, hampe de bœuf, ...) et dans un esprit plus décontracté.

Enfin, pour Marc Veyrat, la démarche créative vise aussi un autre objectif : « la cuisine doit acquérir un caractère moderniste pour attirer de jeunes professionnels » afin d'endiguer le problème de la perte d'attractivité des jeunes pour ce métier. Il situe le problème de la cuisine sur le fait qu'elle a « trop cultivé son côté traditionnel au point d'en devenir passéiste et conservatrice »⁵¹ ...

2.2.3.3 Le poids de la créativité :

La créativité est « une expérience assez douloureuse. Le créateur se trouve dans un état d'esprit qui l'amène à détourner un acte banal pour en faire autre chose »⁵². La démarche est il est vrai souvent vécue comme éprouvante, et particulièrement quand elle ne repose pas sur une méthode ou des principes : la créativité peut être instantanée (déclenchée pour tout événement de la vie, des émotions, ...matérialisée souvent par une étincelle), ou bien réfléchie voire mûrie après de longues périodes de recherche libre ou structurée ... Pierre Gagnaire insiste par exemple sur l'environnement nécessaire à l'acte créatif : « il faut une organisation qui donne la possibilité de se mettre en situation créative. Et même si l'on ne fait pas de la cuisine sur le moment, il faut au moins se mettre en situation de la rêver ».

2.2.3.4 Les limites de la créativité :

Une des particularités de la créativité exercée dans les Métiers de Bouche repose sur **la nécessité de disposer de repères techniques fiables** :

- soit la personne est doublée d'aptitudes créatives et de compétences techniques,
- soit la personne créative s'entoure de compétences techniques (exemple de Pierre Gagnaire : « la créativité ne s'exerce que lorsque la technique est assurée. Le titre de MOF de mon chef Michel Nave, s'il semble paradoxal dans ma cuisine, est en fait très important car il assure une base solide afin de me laisser l'esprit libre pour créer »). Il ajoute d'ailleurs à ce propos que « l'absence de technique est très fatigante et vide complètement l'énergie nécessaire à la création » ; Michel Bras pour sa part regrette parfois la place que tient la technique au regard de la création : « (...) aujourd'hui, la technique a pris le pas sur l'aspect purement gourmand de la création culinaire et l'on se trouve dans un excès qui bride en fait le résultat accompli d'un plat nouveau qui frappe par son sens du bon »⁵³ ;
- soit le professionnel s'entoure de personnes aux compétences diverses (exemple de Ferran Adrià, lequel constitue une sorte de « pools de compétences » avec : des ingénieurs de l'agro-alimentaire, des designers, ... ; de même Pierre Hermé avec des personnes des milieux de la mode, ...

La vision étrangère est particulièrement constructive : l'œil extérieur apporte des dimensions nouvelles à la créativité, et nombre d'autodidactes dans ce métier réussissent à apporter ce vent de modernité si essentiel pour revitaliser les pratiques.

Pierre Gagnaire déclare à ce propos que son rôle consiste à « déstabiliser » en cuisine pour « créer des ruptures créatives ».

Pour se renouveler, la pratique de nombreux chefs consiste d'ailleurs aussi à occuper les périodes creuses à sillonner des terroirs inconnus, en France ou dans le Monde, et notamment aujourd'hui en Espagne ou en Asie. Les exemples sont

⁵⁰ Sébastien Demorand, journaliste au Zurban, in L'Express – « Bistronomie », n°2848, Février 2006

⁵¹ Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 51

⁵² Op. cité

⁵³ Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33

nombreux et les charismatiques Michel Bras, Ferran Adrià, en fermant leur restaurant de 4 à 6 mois de l'année pour se laisser le temps de se renouveler, ont fait des émules parmi leurs confrères : les voyages, et notamment en Espagne se font réguliers, exemple de Nicolas Magie, cuisinier à Cenon dans la banlieue bordelaise, restaurant la Cape 1 étoile au Guide Michelin, cité dans L'Express : « avec ma femme, nous allons en Espagne au moins un week-end par mois pour tester de nouvelles tables »⁵⁴.

Ces explorations tendent souvent à créer des modes, des tendances aujourd'hui sur nombre de tables : c'est le cas de nos jours des tubes, des mousses, des gelées

Oriol Balaguer ajoute :

« Tout (la pâtisserie) doit avoir un motif, un pourquoi, une raison d'être, une explication, une essence qui puisse être transmise à nos collègues et clients avec cohérence. Nous ne pourrions évoluer sans connaître les bases, ni faire un biscuit aux roses sans savoir faire un biscuit classique.

Au cours des dernières années, il y a eu une évolution dont les tendances étaient parfois moins pertinentes que d'autres. Certains ont succombé à la tentation de la créativité pour la créativité, de l'originalité pour l'originalité, de la combinaison d'éléments pour la combinaison d'éléments dans le simple but d'être différent.

Or, nous avons la faculté d'émouvoir nos clients sans devoir tomber dans l'excès ni dans les combinaisons dépourvues de sens. Nous travaillons des matières qui à elles – seules, toute proportion et équilibre gardés, ont le privilège de séduire et stimuler le palais. Profitons – en et ne nous limitons pas au stade de simples artistes ou techniciens ; intégrons les deux aspects pour parvenir au meilleur résultat.

La pâtisserie est synonyme de technique, bases, créativité et sensibilité ; une symbiose parfaite d'éléments qui la grandissent. Un pâtissier très créatif et sensible, mais à qui il manque une bonne base et une technique affinée aura toujours des problèmes. **Si, par contre, il a une bonne base technique et une bonne base mais n'a pas la sensibilité ni la créativité nécessaires, il sera condamné à passer inaperçu, sans jamais susciter les sens du goût**.

Ces affirmations sont aussi valables pour « la cuisine des desserts » que pour la pâtisserie destinée de boutique. Il ne faut pas donner la priorité aux décorations et à l'esthétique au détriment du goût »⁵⁵.

2.2.3.5 Les champs d'exploration de la créativité :

Les sources d'inspiration sont diverses, et notamment :

- Le passé :

Le passé est un registre courant dans la démarche créative des chefs, et notamment les souvenirs « sensoriels » d'une cuisine maternelle ... pour Jacques Maximin : « toutes les belles odeurs de sa cuisine (*la cuisine de sa mère*), gardées en mémoire (...) interviennent énormément dans ma cuisine ». Il ajoute : « bon nombre de très grands cuisiniers sont tombés dans la soupe tout petits et ont un passé maternel »⁵⁶

Pour Michel Bras, la créativité est fortement psychologique, lié à « un processus émotionnel qui prend sa source dans son passé affectif et dont le berceau est le plateau de l'Aubrac »⁵⁷. Si le poids de son terroir est fortement ancré dans son processus créatif, il le croise aussi volontiers avec des émotions, des perceptions et des curiosités issues de ses voyages « initiatiques », en Asie ou ailleurs.

Marc Veyrat place sa créativité dans le même champ : « ma cuisine est essentiellement cérébrale (...) elle ne s'interprète que par le vécu de l'homme, et même ses gênes ». Il revendique ainsi la compétence de pouvoir disposer d'une mémoire gustative et olfactive, sorte de bibliothèque dans lequel il puise ses inspirations ou sollicite chacune de ses composantes dans les moments de créativité.

- Pierre Gagnaire parle « de couleurs (avec un thème sur le noir, sur le rouge) (...) des thèmes comme l'Orient, la mer ... ».
- Jacques Décoret parle « d'associations d'idée, d'impressions, de sensations ». Georges Colan parle même « d'imaginaire et de virtuel » dans sa cuisine, ce qui n'est pas sans nous rappeler la cuisine de Marc Veyrat (« lard virtuel »).

⁵⁴ Nicolas Magie, in L'Express – « Bistronomie », n°2848, Février 2006

⁵⁵ La nouvelle cuisine des desserts, Oriol Balaguer, Montagu Editeurs, 2006

⁵⁶ Hors série Sciences & vie, « Manger », n°238 – Mars 2007, article « Le sacre de la cuisine expérimentale », de Philippe Testard – Vaillant

⁵⁷ Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33

- Jean-François Piège, chef du Crillon, évoque pour sa part la place importante qu'offrent le passé et le présent dans sa démarche créative : elle résulte essentiellement d'une analyse permanente du passé et du présent. Il parle d'ailleurs non pas de créativité, mais « d'actualisation » : « en fait, je n'opère pas par action créative, mais par analyse qui amène une évolution des plats » note Georges Colan à son propos⁵⁸. Il ajoute : « l'évolution se définit en fonction du produit, des attentes de la clientèle et de l'évolution de l'environnement de la consommation ». Les divers champs concourent à donner du sens aux productions : ce sens est donné « soit par la recherche intellectuelle qui accompagne le plat, soit par son origine traditionnelle, soit par sa localisation très précise et son identité »⁵⁹

Ce qui est sans doute commun à tous ces professionnels est la nécessité de penser différemment et de réfléchir la cuisine.

Dans un article récent du magazine « Le chef »⁶⁰, il est mentionné que la créativité prend racine dans : « *la tradition (...) le décalage – le jeu d'esprit (...) les terroirs repensés et recomposés* ».

La spécificité de la créativité culinaire française repose sur son héritage : « culturel, technique et régional ». Elle s'ouvre à toutes les classes sociales, et n'est pas uniquement réservée à une élite ...

Le dénominateur commun des chefs créatifs tient à leur logique de distanciation dans leur pratique, par le biais de traits « d'humour, de clin d'œil, de plaisanterie » (approche très ludique de certaines créations). Le chef créatif joue aussi sur des codes alimentaires empruntés à d'autres modes de consommation (fast-food, GMS, ...).

Exemple : Thierry Marx avec son concept Street –food, Jacques Décoret avec ses présentations en prenant comme support : boîte cachous, pot de Yaourt, ...

Le processus de création repose souvent sur le principe de « déstructuration – restructuration », de la recette et/ou du produit, processus qui est l'aboutissement « *d'une analyse approfondie des saveurs, des textures et des techniques (et) de la synthèse des éléments essentiels du ressenti des recettes* » note Georges Golan.

Il tient aussi pour essentiel l'aspect esthétique du plat, avec une attirance vers des formes très géométriques : « *rectangle, carré, parallépipède, cône et pyramide* ».

Enfin, l'effet de surprise chez le client est recherchée, notamment par une recherche approfondie sur les saveurs et les textures.

Georges Golan tient à souligner que l'approche créative des chefs français ne se fait pas au détriment des produits eux-mêmes : « *la force de la créativité française réside dans sa volonté de garder la lisibilité des produits et leur identification* », ni en passant outre la base culinaire classique.

2.2.3.6 Les méthodologies ? :

Peu de professionnels osent préciser leur méthodologie, tant elle est souvent intériorisée et non codifiée. Il est intéressant de mentionner ici les propos d'un pâtissier, Oriol Balaguer⁶¹, de l'équipe de Ferran Adrià :

Oriol Balaguer propose une **méthodologie dans l'acte de création** (entremets boutique), sous la forme de **tableaux dits d'orientation**, permettant de créer des combinaisons entre différents composants d'un dessert (**Jeu des combinaisons**) : « *Commence alors « le jeu de combinaisons ». Sur base des différentes composantes de la série de gâteaux présentés antérieurement pour le chariot de desserts, on peut ajouter d'autres éléments et multiplier presque indéfiniment l'assortiment d'entremets. Il s'agira de veiller à combiner ces éléments entre eux en tenant compte de toute une série de paramètres, sans perdre de vue que notre objectif est de parvenir à un résultat gratifiant sur le plan de la saveur, de l'arôme et de la texture* » (page 238).

⁵⁸ Jean-François Piège, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005 – « Jean-François Piège : Evoluer par l'analyse du passé et du présent », Georges Colan page 34

⁵⁹ Op. cité

⁶⁰ Le Chef n°176, Avril 2006, « Festival de la créativité gastronomique – Créativité, mode d'emploi

⁶¹ « La nouvelle cuisine des desserts », Oriol Balaguer, Montagud Editores, 2006

Oriol Balaguer propose :

- des repères (en terme de proportions) pour le montage d'entremets, certes selon l'auteur « subjectifs et donc contestables », mais établis dans le respect des us et coutumes professionnels :

		<i>Hauteur</i>	<i>3 cm</i>	<i>3,5 cm</i>	<i>4 cm</i>	<i>4,5 cm</i>
		<i>Biscuit</i>	<i>0,5 cm</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>
<i>Gâteaux</i>	<i>2^{ème} biscuit</i>	-	-	<i>0,5 cm</i>	<i>0,5 cm</i>	<i>0,5 cm</i>
<i>avec</i>	<i>Intérieur (crème)</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>
<i>intérieurs</i>	<i>Mousse</i>	<i>1,5 cm</i>	<i>1,5 cm</i>	<i>1,5 cm</i>	<i>2,5 cm</i>	<i>2,5 cm</i>
		<i>Biscuit</i>	<i>0,5 cm</i>	<i>0,5 cm</i>	<i>1 cm</i>	<i>1 cm</i>
<i>Gâteaux</i>	<i>sans</i>	<i>Mousse</i>	<i>2 cm</i>	<i>2 cm</i>	<i>2 cm</i>	<i>2,5 cm</i>
	<i>intérieurs</i>					

- des repères sous forme de « Jeu des combinaisons », décomposés en tableaux progressifs :

1^{er} tableau : jeu des combinaisons des intérieurs Mousse + Crème

2^{ème} tableau : jeu des combinaisons des Intérieurs + biscuits

3^{ème} tableau : jeu des combinaisons des Intérieurs + biscuits + trempages

Oriol Balaguer précise : « *Les combinaisons de ces tableaux sont proposées à titre indicatif, et pourraient naturellement être beaucoup plus nombreuses. Il s'agit ici d'un point de départ, à partir duquel les professionnels pourront créer leurs propres spécialités, analyser et mettre en pratique les possibilités offertes par le jeu* ».

Conclusion :

Nous terminerons ce dossier en reprenant tout simplement notre introduction, en espérant avoir respecté nos considérations premières :

« Le dossier ne se pose pas (...) en « faiseur de leçons », mais plutôt en tant que guide, d'accompagnement à la réflexion des équipes enseignantes sur des pratiques nouvelles, techniques et pédagogiques.

*Le dossier poursuit (aussi le but de dépasser les paramètres de choix du Pâtissier et du Cuisinier dans l'exercice de son métier, **non dictés par des automatismes techniques mais par des analyses raisonnées.***

Les notions développées dans ce dossier sont parfois polémiques ; toutefois, elles ne peuvent se nourrir d'a priori, de discours arrêtés, d'envolés passionnelles, ; Elles nécessitent au contraire que vous, lecteurs, puissiez accorder du temps à une lecture exhaustive de son contenu, pour en juger de sa pertinence, et des possibles transferts dans vos pratiques d'enseignement.

*Car voilà là un aspect fondamental et implicite que le dossier entend soulever : **INNOVER !***

Denis Herrero, avril 2009