

2016

LES CAHIERS DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

LA CUISINE FRANÇAISE EST-ELLE TOUJOURS AU «TOP» ?



iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

www.iehca.eu

SOMMAIRE

Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé “Manifestation de culture humaniste” dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l’Éducation nationale.

Direction de publication : Francis Chevrier, directeur de l’IEHCA
Kilien Stengel, coordinateur des Rencontres François Rabelais

À contribué à ce numéro Dominique Postel, journaliste

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans l’autorisation écrite de l’éditeur est illicite et constitue une contrefaçon (loi du 11 mars 1957, art.40 & 41 et code pénal art.425).

Édito	page 5
La cuisine française est-elle toujours au top ?	pages 6-7
Les classements internationaux et les guides : peut-on s’y fier ?	pages 8-9
Peut-on encore parler de modèle culinaire français ?	pages 10-11
Les pôles d’excellence du patrimoine viticole français	pages 12-13
La cuisine contribue-t-elle toujours au rayonnement de la France ? ...	pages 14-15
La Critique de la critique : ou l’enjeu du critique gastronomique.....	pages 16-17
Food Lab et autres lieux où s’expérimente la cuisine française de demain ..	pages 18-19

ÉDITO

Depuis 12 ans, les Rencontres François Rabelais s'emploient à inviter universitaires, chefs, journalistes, professionnels de l'alimentation pour créer, au sein de l'université française et sous son autorité, un lieu de réflexion et d'échanges sur les pratiques culinaires. Nous avons choisi cette année de nous poser une simple question : « la cuisine française est-elle toujours au Top ? ». En effet l'époque où la cuisine française, sous la férule d'Escoffier, régnait en impératrice dans tous les palaces du monde, où la nouvelle cuisine de Guérard, Senderens ou Troisgros faisait briller au firmament la créativité de nos chefs, cette période est au goût de certains bien révolue. La mondialisation et l'accélération des échanges avec le tourisme de masse ont permis que soient révélées les subtilités et la richesse des cuisines du monde. Quant à la démocratisation de « la sortie au restaurant » elle a multiplié les tables et donc autorisé certains imposteurs à s'improviser cuisiniers pour des clients fort peu gourmets ou de malheureux touristes égarés. Pour autant faut-il donner raison aux déclinistes et adeptes du french bashing qui sévissent aussi dans le registre de la critique culinaire ? Nous ne le pensons pas. L'intérêt des Français pour la cuisine et la gastronomie a connu ces dernières années un renouveau tout à fait extraordinaire. Il s'est traduit notamment par un niveau d'exigence plus grand tant à l'égard des repas préparés à la maison que de ceux pris au restaurant. Par ailleurs, le développement du tourisme gastronomique a renforcé ce mouvement et généré des possibilités nouvelles pour les jeunes chefs de talent. Ces derniers ont su se renouveler à l'écoute de l'air du temps et de l'ouverture au monde. Pour peu qu'ils aient déterminé un concept pertinent c'est-à-dire approprié à une clientèle bien définie et qu'ils servent des produits de qualité justement accommodés, leurs tables ne désemplassent pas et les affaires marchent ! La cuisine française attire les amateurs en nombre et constitue toujours un facteur de rayonnement et de développement économique pour notre pays. Ces deux journées de débats et d'ateliers permettront d'examiner dans le détail cette réalité.

Bruno Laurioux

Professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours,
chargé de mission pour la Cité de la Gastronomie,
et Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.



LA CUISINE FRANÇAISE EST-ELLE TOUJOURS AU TOP ?

La question bien réelle sur l'état de la gastronomie française chez elle et dans le monde était posée à l'occasion des 12^e Rencontres François Rabelais organisées par l'IEHCA et l'Université François Rabelais

En guise d'introduction aux nombreuses tables-rondes, conférences et débats programmés sur les deux jours, une interview du président directeur général du *Marché International de Rungis*, Stéphane Layani. Interviewé par le journaliste gastronomique Michel Tanguy, l'ancien élève de l'ENA, devenu haut fonctionnaire de l'Etat, livre sans rougir, son sentiment sur la place que tient notre gastronomie sur la scène internationale et sur ses perspectives de renouveau, sinon d'évolution dans les prochaines décennies.

Rungis, le plus grand et « *le plus vieux marché de produits frais du monde* » : 232 ha sur lesquels travaillent au quotidien 12000 salariés répartis dans près de 1200 entreprises, et qui exporte 1Md€ de marchandises par an. « *On approvisionne 28 millions de consommateurs, des plus modestes aux grandes tables étoilées. Rungis est une entreprise publique qui donne la possibilité de développer l'image gastronomique d'un territoire. C'est un trésor national français un peu comme François Rabelais* », confie Stéphane Layani directeur de la Semaris, l'agence gestionnaire du site, en poste depuis juin 2012. Une prise de fonction survenue après un parcours dans les hautes sphères de l'Etat et qu'il explique comme étant naturelle : « *j'ai toujours admiré les métiers de bouche : avec la nourriture, ils vous apportent le bonheur.* » Aujourd'hui le marché de Rungis est une entreprise connue par 93% des Français et qualifiée par 87% d'entre eux comme excellente en termes de qualité de produits d'alimentation et de valorisation des terroirs. La société est également connue à l'étranger, dans 50 pays. Prochainement devrait voir le jour un Rungis à Moscou sur une surface de 300 hectares.

« La gastronomie française a gagné, et il faut donc qu'elle accepte de remettre son titre en jeu ».

Pour Stéphane Layani, le monde bouge extrêmement vite et « *tous les peuples sont en train de s'emparer de la gastronomie* ». Au fil des siècles, la France a apporté sur ce thème son savoir encyclopédique et a su le codifier très tôt. « *C'est très important de penser la gastronomie, il ne faut pas uniquement la goûter. Et aujourd'hui les autres pays du monde copient la démarche française,*

ce qui est une bonne chose. » La Gastronomie française est la matrice de toutes les autres cuisines, mais en même temps elle sait s'enrichir de toutes les cultures d'Europe et d'ailleurs. « *Aujourd'hui la cuisine française vit sur sa réputation. Le changement se trouve dans la façon dont les chefs communiquent. Ce ne sont plus eux qui font la cuisine, mais les médias et leurs spins doctors.* »

La gastronomie française a besoin de grands médiateurs, des ambassadeurs de confiance qui expliqueraient ce qu'est la cuisine française à l'étranger.

Surtout parce qu'arrivent en force les cuisines communautaires et affinitaires : Végan, fast-food, street-food... La cuisine française n'a rien à craindre si elle fait l'effort de rester dans le haut des classements internationaux. Les chefs, quel que soit leur niveau, doivent la magnifier. La solution ? « *sans doute simplifier les cartes, les concevoir en pensant au client avant tout* ». La multiplication des manifestations gastronomiques contribuera également à conforter la place de la France dans le classement. « *Le repas à la française est un repas varié qu'il faut porter dans les discours à l'étranger. Mais si on veut rester français, il faut continuer à manger français* ».

Elle doit retrouver son ouverture d'esprit.

« *Mais je ne suis pas sûr qu'elle ait besoin de se réinventer. Les gens attendent une cuisine maternelle en venant au restaurant, de retrouver leur Madeleine de Proust. Par exemple le plat préféré des Français c'est encore et toujours la blanquette de veau* ». Pour autant la gastronomie française doit rester ouverte aux nouvelles tendances. « *La consommation d'insectes par exemple, sans doute, fera partie de notre gastronomie à terme. Ce sont des produits très riches en protéines et qui pourraient contribuer à enrichir notre bagage culturel en cuisine.* »

L'éducation au goût..

...est aussi très importante aux yeux de Stéphane Layani, Il exhorte d'ailleurs les élus locaux à s'emparer de la restauration à l'école. « *Si la cuisine française est en danger c'est surtout parce qu'on ne s'occupe pas assez de l'éducation des jeunes* ». Au sujet de la formation professionnelle, il y a aussi des efforts à faire : « *nous n'avons pas à rougir de la formation initiale, mais il faut qu'il y ait aussi une réflexion et une recherche*

scientifique sur les sujets de l'alimentation et de la gastronomie. Avoir un peu de culture générale sur ces sujets cela ne fait pas de mal ».

L'avenir de la gastronomie française passera sans doute aussi par le bio.

A Rungis, plus de 80 entreprises fabriquent des produits bio. « *Nous avons créé d'ailleurs un pavillon dédié à ce secteur, qui produit près de 200 000 tonnes de produits bio par an. Aujourd'hui le consommateur recherche des produits avec une histoire saine et éthique, des produits récoltés au plus proche de chez lui. Or aujourd'hui, seulement 5% de la surface agricole produite l'est en bio. C'est donc bien insuffisant pour nourrir tout le monde. Il y a encore des efforts à faire, et les labels sont de plus en plus exigeants, mais c'est un enjeu formidable, notamment dans le monde de la restauration collective, à l'école et à l'hôpital. Mais encore une fois, la balle est dans le camp des décideurs politiques* ».

Les cités de la gastronomie seront des relais incontournables pour l'avenir de la cuisine française.

« *Ici à Rungis, nous étions déjà construits comme une cité. Notre projet est donc ambitieux et avec l'arrivée du métro à Rungis en 2024, nous sommes confiants sur l'avenir de cette cité. Mais aucune région française n'a le monopole de la gastronomie. Avec l'explosion du gastrotourisme et de l'oenotourisme les Français vont faire de ces villes-*

cités des vraies destinations. Forcément, l'ancrage local de ces cités est capital. Hier encore je ne connaissais pas l'existence de la poire tapée ! En tout cas je suis persuadé que là où il y aura une cité, il y aura du public et des débouchés économiques. » Ce gastrotourisme peut d'ailleurs permettre à la gastronomie française de rester au top. « *Les étrangers ont une très haute estime de la gastronomie française, et ils viennent chez nous pour bien manger. La question qui se pose c'est au sujet de la cuisine moyenne gamme. C'est ce qui changera le niveau de la gastronomie française. Et malheureusement il y a trop de mauvais souvenirs, dans des maisons où la carte est pléthorique mais avec une qualité de cuisine moyenne. Mieux vaut faire peu, mais bien* »

LES CLASSEMENTS INTERNATIONAUX ET LES GUIDES : PEUT-ON S'Y FIER ?

Intervenants

Marc Esquerré, rédacteur en chef du *Gault et Millau*

Bertrand Grébaut, chef du restaurant *Septime*,

Hélène Pietrini, directrice du *World's 50 Best*

Franck Pinay-Rabaroust, rédacteur en chef du site d'information *Atabula*

Jean-Claude Ribaut, journaliste en charge de l'élaboration de *La Liste*



Les guides et les classements font partie désormais du paysage gastronomique et les chefs de cuisine, étoilés ou non, doivent plus que jamais en tenir compte dans leurs stratégies de développement. Pour autant, ces outils de communication, qu'ils soient nationaux ou internationaux, ne font pas l'unanimité. Décriés pour leurs méthodologies parfois opaques pour certains, suspectés d'affairisme ou de bashing pour d'autres, leurs objectifs et fonctionnements interrogent. Quelle confiance peut-on leur accorder ? Quel est le degré de leur fiabilité ?

En préambule, Franck Pinay-Rabaroust propose une présentation de chacun des invités, en commençant par le plus décrié : le *World's 50 Best*. Créé il y a 15 ans, par le groupe William Reed, avec l'idée originale et inédite à l'époque de réaliser un classement des restaurants à l'échelle mondiale. Celui-ci était au départ réalisé par un panel de votants regroupant des journalistes gastronomiques, des chefs et des passionnés de restaurants, explique sa directrice Hélène Pietrini. Le panel d'anonymes, renouvelé par tiers chaque année, est découpé en 27 régions dans le monde, animées chacune par un Academy Chair qui fédère 36 votants. Pour un total de 970 personnes issues de la presse gastronomique, de la restauration et de passionnés qui voyagent.

Un peu plus tôt, en France, en 1973, était lancé le guide *Gault et Millau*. L'objectif de ce guide, explique Marc Esquerré, son rédacteur en chef, était d'accompagner les chefs et de détecter les jeunes talents ; ceux qui allaient devenir de grands chefs plus tard. Mais en somme, le but du guide c'est de mettre en valeur le travail de chacun.

En 2016, sous l'impulsion d'un certain nombre de professionnels de la gastronomie, un nouvel outil de classement voit le jour, appelé *La Liste*. En contestation au *World's 50 Best*, mais surtout dans un souci de rétablir l'équilibre, - car aucun chef français ne figurait dans ce classement, - *La Liste* s'appuie sur un nouvel algorithme. Est confié à la machine le soin de décortiquer 250 à 300 guides et classements

mondiaux et d'établir des analogies entre eux, explique Jean-Claude Ribaut en charge de son élaboration. Ce qui représente environ 80 000 sources.

Pour les chefs, ces guides et classements ont une réelle importance. Pour autant, comme l'explique Bertrand Grébaut, chef du *Septime* à Paris, les guides mettent la pression aux cuisiniers. A certaines époques, cela a quand même contribué à nous pousser à aller plus loin. Côté lecteurs, guides et classements ne s'adressent pas aux mêmes publics. Les premiers, comme le *Gault et Millau* s'adressent à des consommateurs, les seconds à des journalistes. Ce qui résulte une lecture complètement différente et, précise Jean-Claude Ribaut, deux visions de la gastronomie.

Les classements, authentiques et impartiaux ?

Les principales réserves émises à l'encontre du *World's 50 Best* concerne l'authenticité et la partialité des votants dans chaque région. Hélène Pietrini, assure à ce sujet : « on est obligés d'avoir une intégrité et de vérifier chaque étape du système, par respect pour les chefs, pour les médias et aussi au regard du degré d'exposition acquis par le classement au fil des années. » Ainsi les chairmans ont interdiction de donner des consignes aux panels. « Il ne faut pas qu'il y ait de stratégies de vote, ni de la part des chefs, ni de la part des votants. »

Le journaliste Jean-Claude Ribaut reste néanmoins perplexe concernant ce classement international qu'il juge « *pernicieux* ». Hélène Pietrini, en reprenant l'historique de la création du classement, insiste sur la séparation claire entre le groupe média fondateur, Reed, et l'équipe aujourd'hui en place, qui coordonne le classement. La directrice, précisant l'existence de partenariats avec certains offices de Tourisme à travers le monde, comme le Pérou, le Mexique, ou la Thaïlande, reconnaît que ces derniers utilisent ce classement comme vitrine : « *En s'associant avec*

notre événement, ça leur donne une certaine visibilité. Mais ils n'ont aucune influence pour négocier un certain nombre de restaurants dans La Liste »

Concernant la légitimité et l'impartialité du classement réalisé par *La Liste*, Franck Pinay-Rabaroust souligne que cette dernière, étant financée par la France, peut difficilement prétendre à une objectivité mondiale. A ce sujet, Jean-Claude Ribaut, précise que l'intervention extérieure sur un classement tel que *La Liste* est strictement impossible puisque c'est un algorithme qui fabrique cela et qui agrège des données objectives. C'est un agrégat, dont la modération a été établie par 150 000 chefs cuisiniers, sélectionnés au hasard. Bertrand Grébaut, assure ne connaître aucun chef français qui aurait été sollicité pour participer à ce vote. Le classement 50 Best est sans doute quelque chose qui traite plus de l'avant-garde. Plus encore, Bertrand Grébaut, regrette que dans ces classements « *il n'y ait pas ces restaurants où on pourrait aller manger toutes les semaines.* »

Au tour de Marc Esquerré de s'exprimer concernant le guide *Gault et Millau*. Pour le directeur de publication, les personnes qui interviennent dans la notation et le classement des restaurants dans le guide, sont « *de vrais gens. Pas de chefs, ni de journalistes. Ce que je veux c'est une approche de client au restaurant. Nos enquêteurs sont des gens de la société civile, des passionnés. Ils sont complètement anonymes et paient leurs additions. Ils sont des clients qui ont réellement goûté tous les restaurants.* »

Marc Esquerré est plutôt favorable à l'agrégation de listes, pour autant que le public soit averti de la méthodologie employée. La notation du *Gault et Millau* s'effectue par une vingtaine d'enquêteurs sur tout le territoire français. Elle est élaborée à partir d'une grille d'une centaine de points, soumise à discussion après la notation. « *Nos critères en France sont avant tout : la probité, la personnalité et la qualité de la cuisine.* » En quelque sorte, le *Gault et Millau* juge au-delà de l'assiette : « *forcément l'assiette vous plaît un peu plus parce qu'il se passe quelque chose autour* », pointe Marc Esquerré.

La culture gastronomique (française) absente des guides et classements ?

Autre critique avancée par le journaliste Jean-Claude Ribaut concernant les classements, c'est l'absence

de culture gastronomique, et notamment celle relative à la gastronomie française.

« *Aujourd'hui, ce qui semble être contesté par le 50 Best précisément, c'est l'exclusion de la cuisine française traditionnelle de ce classement. Au nom de quoi ?* ». Un « *dédain* » souligné par le journaliste, qui laisse la place selon lui à d'autres territoires comme l'Australie, la Corée du Nord.

Concernant l'absence de la gastronomie française dans les classements internationaux, Marc Esquerré s'étonne qu'on y célèbre la vitalité en Australie ou au Mexique, sans parler de celle aussi bien réelle en France. « *On a 4 000 restaurants en France, je peux voir tous nos jeunes talents qui ont une pêche géniale. Il ne faut pas juste dire : « Non, c'est au Mexique qu'il y a la vitalité ». La vitalité est aussi très largement présente en France avec une culture bicentenaire.* » La raison de ce déséquilibre pourrait être mathématique comme l'explique Bertrand Grébaut : « *Quand il y a le même nombre de votants en Russie et le même nombre de votants en France, pour 10 fois plus de restaurants et une histoire et une culture gastronomique plus importante, il y a forcément des déséquilibres dans le classement qui ne sont pas normaux.* » Néanmoins, la question est posée : « *Est-ce un affront aux cuisiniers français, que de mettre en avant des chefs d'autres régions lointaines, que l'on connaît moins ?* », précise le chef du *Septime*. La vraie question est peut-être dans l'idée de l'innovation qui s'impose de plus en plus à la gastronomie française. » Pour lui, « *Le patrimoine gastronomique est lourd à porter et c'est plus difficile d'innover quand on a un patrimoine aussi important, mais ce n'est pas incompatible, ça demande du travail.* » Pour autant, dit-il, « *C'est une chance aussi. Ce qui est important, c'est la façon dont on présente le plat, dont on le travaille, mais aussi dont on l'amène devant le client. C'est ce qui est pour moi la modernité.* »

Le mot de la fin est laissé à Jean-Claude Ribaut : « *Tout ceci effectivement peut faire sourire. Il ne faut pas non plus prendre tout ça trop au sérieux. Mais en même temps, il y a heureusement dans ces guides et classements des intérêts, du goût, du plaisir surtout et de la passion ! C'est cela aussi la gastronomie.* » ●



Extrait 1
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



Extrait 2
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

PEUT-ON ENCORE PARLER DE MODÈLE CULINAIRE FRANÇAIS ?

Depuis l'inscription par l'UNESCO du Repas gastronomique des Français, l'identité et le modèle culinaire français n'a cessé d'être remis en question, sur sa place dans le monde, son statut d'exception. La conférence animée par Jean-Jacques Boutaud, professeur en sciences de l'information et la communication à l'Université de Bourgogne, interroge les termes et les acteurs de ce modèle et ouvre le débat sur sa légitimité, passée, actuelle et future.

Intervenants

Philippe C. DUBOIS, professeur « French & Francophone Studies », Bucknell University

Pierre SANNER, directeur MFPCA, co-éditeur de « A table ! » (PUG, 2016)

Pascal TARANTO, professeur en philosophie, Aix-Marseille Université

Christine TICHIT, chercheuse en démographie et sociologie, INRA Unité Alimentation et Sciences Sociales, Versailles-Grignon

Qu'est-ce que le modèle culinaire français ?

Le modèle gastronomique français est reconnaissable à travers le monde par des éléments constitutifs et que l'on rencontre dans beaucoup de cuisines dites créatives : un lieu luxueux, un chef vedette, un sommelier, un menu, un ordonnancement technique du métier, une restauration d'élite, des restaurants autour desquels tournent des critiques. Pour Pascal Taranto, qui fait référence au classement 50's Best, il s'agit là du modèle français stricto sensu, celui lato sensu serait plutôt l'art culinaire, le produit, tout ce qui tourne autour de la cuisine. Pour lui ce modèle renvoie à l'héritage et à sa transmission. C'est quelque chose qui est hérité, transmis et adopté pour plusieurs raisons, c'est aussi un modèle de l'idéal républicain gastronomique. Pour Pierre Sanner, ce modèle français participe également du « bien-être ensemble autour de la table. Ce qui a été consacré, ce n'est pas le modèle alimentaire, mais c'est le repas français dans son aspect occasionnel et festif. »

La démographe et sociologue Christine Tichit, apporte également un regard différent sur cette notion de modèle. Pour elle, le modèle culinaire français renvoie aux normes comme par exemple la pratique des trois repas par jour, « un modèle très stable ». Par ailleurs, selon elle, il faut bien entendu, distinguer la gastronomie, des pratiques ordinaires et familiales.

Philippe Dubois insiste sur la notion d'outil : le modèle français doit aider à « penser la société (...) afin de démocratiser l'idée de gastronomie et lui retirer son lustre exclusivement élitiste. » Ce modèle doit poursuivre son processus d'adaptation aux évolutions et changements de la société, tout en continuant de donner du sens.

Le modèle culinaire français a aussi la particularité de s'interroger sur les notions de plaisir, de désir, et de

jouissance. Philippe Dubois, s'attarde quelques instants sur le message sémiologique porté par l'affiche des 12e Rencontres représentant le couple Catherine Langeais/Raymond Oliver pour donner une autre signification au modèle culinaire français : « le culinaire permet aussi une reconnexion avec un espace intérieur : celui du désir, du corps, des plaisirs, etc. Donc encore une fois, un modèle qui sait prendre du recul, se mettre en question, ne pas se prendre au sérieux, un modèle qui sait s'adapter aux évolutions, aux prises de position, revendiquer une certaine versatilité, c'est un modèle qui se donne en effet les moyens de rester au « top ».

Au final, le modèle culinaire français tel qu'il est analysé par l'ensemble des intervenants se définit comme multi dimensionnel et donc implique un phénomène plutôt social et théâtralisé. Pour Jean-Jacques Boutaud : « On part d'un plat, d'un aliment et derrière se joue toute une théâtralité sociale. N'est-ce pas cela aussi la force de la culture française, d'avoir joué dans ce registre ? » Pascal Taranto le confirme « le modèle français va plus loin. Tel qu'il est théorisé par Brillat-Savarin, il propose même un sens génésique qui s'éveille lorsque les autres sens sont satisfaits ». Au XVIII^e siècle, le diner prend même une connotation érotique. Il cite les « jeux amoureux avec les huîtres de Casanova, les soupers fins aux chandelles où on échange des huîtres avec sa langue. Donc la gastronomie et l'érotisme sont liés et effectivement, ils sont déliés du simple utilitarisme de la prise alimentaire ». Avec l'inscription au patrimoine universel par l'UNESCO, cette notion a été conservée, bien que minorée.

La France peut-elle alors s'ériger en modèle pour son modèle culinaire ?

Pour Pascal Taranto, il s'agit plus de savoir si le repas gastronomique des Français a encore « un sens pour l'avenir » car « ce n'est même que par là qu'on va pouvoir évoluer vers quelque chose de meilleur pour

les générations à venir. » Le repas gastronomique des Français a un rôle à jouer fondamental dans l'éducation à l'excellence de la jeunesse. Cette éducation commence dès les cantines scolaires qui selon Christine Tichit, ont un effet structurant, notamment grâce l'organisation des menus.

Christine Ticht à ce sujet, évoque un travail réalisé au contact de migrants, et qui pointe comme repère « gastronomique » ou du moins typique le steak frites comme étant l'emblème pour eux de la cuisine française. « C'est intéressant de voir qu'il y a cette représentation de plats typiquement français qui ne sont pas forcément de la grande gastronomie, mais qui sont de la gastronomie populaire. On retombe sur cette dimension républicaine du repas, de la cuisine. » C'est aussi un outil d'ouverture au monde qui propose de renouer avec les idées d'hospitalité, d'accueil, de vivre ensemble. « C'est la partie politique du modèle français »

Autre point d'importance, le discours gastronomique, porté par de nombreux et illustres auteurs, et qui a participé à la construction de ce modèle à travers le monde. Jean-Jacques Boutaud, se référant à Brillat-Savarin, insiste sur ce point en parlant des auteurs : « ils ont lié le fait culinaire ou l'acte culinaire à une culture, une philosophie, une sagesse. ». Cette démarche liée aux « saveurs des savoirs » selon le mot de Philippe Dubois a eu pour effet de créer un imaginaire particulier lié à la cuisine française. L'âge d'or de la gastronomie française, c'est celui où l'on parle d'elle dans toutes les cours européennes. Cette notoriété participe de sa mythologie. Les figures de la gastronomie française, les lieux, les traités, ont contribué à alimenter ce discours : « je ne connais pas d'autres pays qui aient produit autant de discours sur les choses à manger », lance Pascal Taranto. Le modèle culinaire français, viendrait donc de cette mythologie du discours. D'autres pays ont-ils suivi le même schéma ? Peut-être.

Certains pays asiatiques comme la Chine, précise Pascal Taranto, même si les cuisines asiatiques sont étroitement liées aux cours royales, qui elles, ne diffusaient pas de discours. Ce qui les différencie de la France, dont la gastronomie commence lorsque l'Ancien Régime s'arrête, et qui engage une sorte d'« universalité conquérante ».

Qu'en est-il de cette représentation de ce modèle culinaire français aujourd'hui ?

Le modèle français ne s'est ni dévoyé, ni dégradé. En revanche le constat est réel : d'autres pays, cultures, groupes se sont emparés de la question gastronomique, et donc ont créé des luttes d'influence. Pour Pierre Sanner « ce n'est pas que cela s'effrite, c'est que d'autres personnes et d'autres pays s'approprient ce modèle et cette lutte d'influence permet de se dire qu'il faut, dans cette compétition, à nouveau faire valoir son goût pour cette culture du bien manger, du bien boire avec un modèle français ». La solution pour la gastronomie française serait-elle de s'ouvrir à d'autres cultures pour s'enrichir, et d'accepter cette hybridation inévitable. Le modèle français n'est pas une structure figée. Les cuisiniers français, depuis le début, pour se distinguer de leurs confrères, importent des épices, des plats, des façons de faire. Ça veut dire que la structure est assez forte et assez souple pour accepter l'étranger sans aucun problème et la cuisine française est en réalité nourrie d'apports étrangers, précise Pascal Taranto.

En conclusion de l'échange, Jean-Jacques Boutaud propose une réponse ouverte : le modèle culinaire français est construit sur un héritage vivant, nourri continuellement par les apports extérieurs, d'autres cultures dans un « jeu partagé avec ces cultures ». Un héritage sur lequel on peut capitaliser, pour vivre et bouger. Le mot de la fin pour Pierre Sanner : « c'est au fond un patrimoine vivant parce qu'un patrimoine est en mutation perpétuelle. »



Extrait 1
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



Extrait 2
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

LES PÔLES D'EXCELLENCE DU PATRIMOINE VITICOLE FRANÇAIS

Modérateur

Kilien STENGEL, IEHCA, université de Tours, VinOpôle Val de Loire

Intervenants

Jean-Jacques BOUTAUD, co-directeur Pôle Bourgogne Vigne et Vin (BVV), Dijon

Régis CAILLEAU, responsable de la communication IFV – VlnOpôle Sud-Ouest, Lisle sur Tarn

Laurence GUÉRIN, directrice, VinOpôle Centre Val de Loire, Amboise

Nathalie GUIVARC'H, Intelligence des patrimoines « vignes et vin », Université de Tours



En France la valorisation du patrimoine viticole est portée par un certain nombre de structures, à vocation scientifique, économique, patrimoniale. Ces structures interviennent dans des champs d'application divers auprès des professionnels de la filière, et en collaboration avec les acteurs qui œuvrent pour la valorisation auprès du grand public : structures touristiques, communes, collectivités locales, régionales. A l'instar des autres Vinopôles (Bordeaux, Isle sur Tarn, Amboise, Vidauban), ces structures travaillent en règle générale en synergie. « S'il y a une filière qui est aujourd'hui bien coordonnée, c'est celle de la filière vitivinicole. Un vrai maillage est fait aujourd'hui par l'ensemble de ces instituts de recherche », atteste Régis Cailleau. La mission centrale du Vinopôle est une mission d'état : il faut tenter de baisser de 50 % l'emploi des produits phytosanitaires, c'est-à-dire des pesticides sur la vigne. Un objectif, vers lequel l'ensemble des centres de recherches et instituts font converger leurs recherches et travaux, à destination des vignerons. Par exemple, les Vinopôles, fonctionnent sous forme de « guichets » accessibles directement par les vignerons, pour répondre à l'ensemble de leurs questions. D'une manière générale, « ces prescripteurs de la valorisation du vin » œuvrent dans des champs d'expertises variés : culturelles, patrimoniales, techniques, dans le domaine des sciences humaines voire, des sciences fondamentales. Leurs perceptions varient selon chaque territoire et en fonction des besoins de chaque acteur régional.

Objectifs de travail : recherche, innovation, valorisation des patrimoines, oenotourisme, etc...

Nathalie Guivarc'h, professeur à l'université de Tours et directrice d'une équipe de recherche qui s'intitule BBV (Biomolécule et Biotechnologie Végétale), revient sur cette notion d'innovation dans les travaux de recherche menés par les différentes structures de la filière. « On travaille plus avec comme objectif la reconnaissance de la valeur de ce qu'il y a aujourd'hui pour aller vers

quelque chose de nouveau. Dans la conservation, on peut aussi innover ». Sur les questions de viticulture durable, cette démarche s'applique parfaitement. Elle impacte notamment les réflexions autour de l'œnotourisme. Pour Laurence Guérin, l'œnotourisme est au cœur des chantiers menés sur le terrain :

« Il y a une demande de la part de la filière avec un certain nombre d'actions liées à l'œnotourisme, que nous portons avec l'interprofession, ou qui sont menées par Intervin ou par le Bureau Interprofessionnel des vins du Centre ».

D'une manière générale, ces structures ont toutes un point commun précise Jean-Jacques Boutaud :

« c'est d'appartenir à des espaces où la volonté des décideurs institutionnels, recherches, collectivités territoriales a toujours été de vouloir fédérer ; tout le monde conçoit le principe qu'on est plus fort ensemble qu'isolément ».

Des structures en synergie pour valoriser le travail des professionnels

Le périmètre d'action de ces entités concerne principalement l'univers professionnel. A l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFVV) les chercheurs s'adressent surtout aux vignerons, techniciens viticoles, mais aussi aux maîtres de chai de caves coopératives. « Notre mission, demandée par l'Etat, est une mission de progrès vis-à-vis des vignerons et de répondre à leurs besoins, précise Régis Caillaud. Et on a intérêt à faire le lien entre la recherche fondamentale et la Recherche & Développement, l'application concrète pour les vignerons » Au final, il n'y pas de superpositions entre les structures, mais plutôt un intérêt général nourri par l'ensemble.

L'objectif, fédérateur, est donc bien la production d'un discours commun pour le plus grand nombre. Même si finalement chacun travaille de son côté individuellement pour définir ce discours.

Pour Nathalie Guivarc'h, il n'y a pas de juxtaposition de structures. « Elles ont un rôle essentiel à jouer pour faire remonter tous ces questionnements de fond importants

pour la filière professionnelle. In fine, le consommateur va aussi avoir besoin d'un certain nombre d'informations. En se rapprochant des différentes structures qui vont répondre à ses attentes à tous les niveaux ».

Des cibles et récepteurs très larges du professionnel au grand public.

En ce qui concerne le VinOpôle, il n'a pas vocation à répondre aux questions du grand public. Son rôle est d'alimenter la filière, via les professionnels. Il s'appuie pour ce faire, sur les apports de la recherche fondamentale. Pour le cluster « Intelligence des patrimoines : chantier "vignes et vin" » de l'Université de Tours, l'objectif est différent. « Des fois, ce sont des consommateurs avertis, ils ont besoin d'avoir des informations d'un haut niveau, ou d'autres, c'est simplement pour leur passe-temps. L'objectif est d'amener à la connaissance du plus grand nombre et selon leur envie des informations. « On n'a pas un public précis mais général », précise Nathalie Guivarc'h.

Au final, ces prescripteurs mettent au service du patrimoine viticole national l'excellence de leur savoir-faire, gage de la qualité du vin qu'ils valorisent. Cette notion de qualité revêt alors plusieurs facettes et permet d'envisager des perspectives sur ce que sera demain ce patrimoine. Une notion de qualité différenciée selon chacun, mais qui encore une fois, place au cœur le travail des professionnels dans chaque territoire.

De la qualité du patrimoine viticole français.

« Sincèrement, quand on fait un vin moyen, on ne peut pas parler de qualité. » Régis Cailleau insiste sur le caractère « loyal et constant » de la production viticole. « Ça fait plus de 2 000 ans qu'on met un peu de SO2 dans du vin pour justement qu'il ne tourne pas au vinaigre. » Pour lui la Nature ne peut être un gage constant de qualité. Cette dernière étant forcément liée à une maîtrise de la fabrication, de l'élaboration du vin. L'exemple de la Bourgogne montre l'importance de la qualité dans la valorisation des processus de production. Pour Jean-Jacques Boutaud : « la qualité, c'est évidemment une tension vers un espace normatif. Les viticulteurs défendent dans la qualité, la dimension créative du vin. Beaucoup de grands viticulteurs de Bourgogne disent : « Un vin doit être une proposition de quelque chose », c'est l'attente de l'inattendu qui doit se produire. » Ici on dépasse l'univers organique du vin pour entrer dans une forme de marketing, « une autre forme de normativisation du vin. » Ainsi Jean-Jacques Boutaud défend l'idée que la qualité englobe à la fois l'élaboration physique du vin, en tant que proposition gustative, et aussi celle mentale.

Laurence Guérin, parle de deux cadres de définition de la qualité. Un cadre analytique, normatif et un cadre sensoriel. Le travail essentiel du VinOpôle auprès des appellations « c'est d'arriver à avoir un vocabulaire

commun. Parler uniquement de vin rouge ou de cépage, ne suffit plus pour l'imagination du consommateur. Il a besoin d'autre chose pour aller plus loin. » Laurence Guérin insiste également sur l'importance de ne pas rester figer sur l'aspect normatif de la qualité. « On veut faire aussi la distinction entre le cahier des charges des appellations, qui définissent les vins de pays, pour essayer de tirer le meilleur parti du vin produit par chacun des producteurs. » Ainsi la qualité comme gage d'une maîtrise parfaite de la fabrication d'un vin, peut paraître un leurre. La question se pose de savoir pour qui cette maîtrise est indispensable : le consommateur, afin qu'il retrouve toujours les mêmes saveurs dans les vins qu'il achète ? Le viticulteur, pour qu'il soit certain de conserver les mêmes parts de marché ?

La qualité des vins : l'essentiel est dans le plaisir de la dégustation

Il s'agit là, « d'une vision du monde », déclare Régis Cailleau. « Je trouve formidable la culture du vin en France, mais je déplore parfois que le vigneron de Chinon, que celui de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, si je me souviens bien sont bien à côté les uns des autres, refusent ou ne veulent pas faire une partie de leur vin qui s'appellerait Cabernet Franc. Parce qu'aux Etats-Unis, par exemple, il y a des gens qui ne recherchent qu'une seule chose, c'est d'avoir du Cabernet Franc. Aujourd'hui, on arrive à avoir, d'une façon constante, des vins qui sont de bonne qualité, même sur des années où effectivement ce n'est pas terrible. Et globalement on peut dire que la qualité des vins a progressé ces dernières années ».

Une question réside concernant les impacts climatiques sur la qualité des vins dits de « terroir ». Pour Jean-Jacques Boutaud « ces questions climatiques, environnementales et tous les effets corrélés, sont extrêmement importants aujourd'hui. Il y a une réalité environnementale qui s'impose, mais à la limite, elle est complètement secondaire dans l'esprit des acteurs. » L'essentiel du critère qualité réside dans la notion de plaisir que ce vin va nous procurer. Les vins sont des produits millésimés, qui implique que le temps, la saison, les intempéries, bref, le climat ont une incidence qui va déterminer la qualité et donc le prix, in fine. Au final, une définition d'un vin de qualité ne serait-elle pas celle-ci : « un vin qui me fait plaisir, dans une situation donnée à un moment donné » conclut Kilien Stengel. Certains vins correspondent à des critères de partage, et la « vraie qualité d'un vin, qu'il satisfasse le consommateur à un moment donné » pourrait être le critère le plus important.



Extrait 1
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



Extrait 2
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

LA CUISINE CONTRIBUE-T-ELLE TOUJOURS AU RAYONNEMENT DE LA FRANCE ?

Intervenants

Gilles FUMEY, professeur de géographie, université Paris-Sorbonne

André DAGUIN, chef cuisinier

Thomas PARKER, auteur de *Tasting French Terroir* (Edition Univ of California Press), professeur d'études françaises, Vassar College, Etats-Unis

Jean-Robert PITTE, géographe, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

Katharina VAJTA, maître de conférences de littérature, université de Göteborg, Suède



Comment définir la cuisine Française aujourd'hui, en France et dans le monde ?

C'est Jean-Robert Pitte, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, qui en amorce de la conférence, propose de replacer le débat autour d'une définition de ce qu'est devenue aujourd'hui la cuisine française. Pour le géographe, la cuisine française a beaucoup évolué, notamment dans ses recettes mais aussi dans la manière d'envisager et d'organiser le repas. Elle est construite autour d'un certain nombre de règles fondamentales qui en font : « une cuisine symphonique et synthétique, avec plusieurs ingrédients dans chaque plat. » Ces ingrédients étant utilisés les uns avec les autres de manière harmonieuse. Avec Brillat-Savarin, est arrivé la notion d'accord met et vin qui l'a rendu un peu plus « magnifique ». Jean-Robert Pitte évoque également la cuisine française comme une « cuisine saucière, avec des sauces fondées sur des fumets de poisson et des fonds de gibier, de volaille, de viande de veau, etc... ». Pour lui, on ne devrait pas abandonner cela. Par exemple, l'arrivée des concepts végétariens ou végétaliens ont modifié la conception de la cuisine française. « La viande ou le poisson jouent [alors] le petit rôle, la cinquième roue du carrosse (...) ce n'est pas la tradition de la cuisine française ». Par ailleurs, la cuisine française dans le cadre des repas, suit comme la musique, une partition. « Cette organisation du repas est aussi l'un des fondements « On aurait tort de jeter tout cela, sous prétexte qu'il faut être moderne, ouvert sur le monde, multiculturel. On aurait tort de perdre certaines règles qui sont encore aujourd'hui admirées dans le monde et respectées par un certain nombre de chefs ou de gourmets du monde entier et qui disent : « C'est ça la cuisine française ».

Néanmoins la perception qu'ont certains pays de la cuisine française se traduit différemment. A l'instar de

Katharina Vajta, les Suédois perçoivent une certaine « anxiété » vis-à-vis de cette cuisine française et de son aura dans le monde. Pour autant, comme le précise Katharina Vajta, « Dans ce rayonnement, d'autres étoiles rayonnent aussi ; il faut les voir. Il faut voir que la bonne cuisine se fait aussi dans les pays scandinaves, en Espagne, en Italie... ».

Aux Etats-Unis par exemple, la cuisine française conserve une place de cœur importante : 20% des restaurants sont des restaurants franco-français comme le fait remarquer Thomas Parker auteur américain de *Tasting French Terroir*. Ce qui intéresse les Américains dans la cuisine française c'est cette idée de terroir précise Thomas Parker, même si on n'a pas de mot pour terroir aux Etats-Unis. Ce qui attire l'attention c'est de « retrouver la nature et le rapport entre la nourriture, la nature et le développement durable, » dans ce cadre « l'influence française reste très forte [surtout] au niveau des vins ». Aux Etats-Unis la cuisine française est très présente, ce qui change ce sont les ingrédients : « on a les mêmes sauces, les mêmes techniques et même peut-être la même apparence sur l'assiette, seules les saveurs et les goûts changent. »

En Suède enfin, la cuisine française fait l'objet de représentations et de questionnement multiples sur la manière dont elle s'organise, dont elle se réalise, sur la nature des ingrédients, comme le précise Katharina Vajta. Elle fait même partie du corpus d'enseignement du français à l'école. « On se sert de la cuisine française pour faire notamment le tour de France pour la présentation des différentes régions. On va présenter la Bretagne en présentant la recette des crêpes bretonnes, par exemple ». Elle représente également un vecteur universel « parce que tout le monde mange. Dès qu'il est question de gastronomie ou de cuisine, tout le monde est intéressé parce qu'il faut manger. Et si on voyage, il faut manger et il faut savoir un petit peu ce qu'on va manger ».

André Daguin précise également que « la cuisine française va chercher le goût là où il est », et l'amène « dans l'assiette en essayant de l'intensifier sans le déformer (...) par le biais d'extractions et de stratifications. On se sert de l'eau pour mouiller des viandes, des débris, des os et ça fait un bouillon. Ce bouillon, on le réduit et avec ça, on fait l'essentiel de la sauce. C'est ça la cuisine française. » Pour autant, il souligne que cette cuisine française s'est, avec le temps, non pas « dissoute » mais élargie, a dépassé ses propres frontières, si bien qu'aujourd'hui « il [lui] paraît un peu aventureux de continuer à parler d'une cuisine strictement française. »

Dans l'idée de la cuisine française il y a aussi le processus de la recette qui entre en jeu : « si vous allez goûter une recette française isolée dans un restaurant, ce n'est pas la cuisine française que vous goûtez. Vous loupez la progression, vous loupez l'accord des plats et des vins » précise André Daguin. « A l'étranger comme en France, « on ne fait pas goûter une chose, on fait goûter toute une prestation. » De plus précise le chef, « en France, c'est le seul pays du monde où quand on est en train de dîner ou de déjeuner, on parle d'un prochain déjeuner et d'un prochain dîner ou du déjeuner ou du dîner de la semaine dernière. C'est un signe de culture, de civilisation. »

La cuisine française locomotive des cuisines régionales

Le concept de « cuisine française » se construit autour et avec la pluralité de ses cuisines régionales et de la multiplicité de leurs plats. Même si l'idée d'une « haute cuisine française », précise Jean-Robert Pitte « est née à Versailles, à Paris (...) avec des produits venant de toute la France. »

La cuisine régionale a été démocratisée par Curnonsky qui « qui a pris dans les années 20 son volant et qui est allé de province en province pour écrire ce guide gastronomique de la France en 23 volumes (...) en mettant en valeur les recettes des provinces. » Cette idée du terroir dans la haute cuisine française a atteint son apogée dans l'entre-deux guerres. Aujourd'hui partout dans le monde la haute cuisine française continue de séduire et garde sa place au premier rang. « Au Japon, précise Jean-Robert Pitte, « l'empereur, héritier d'une dynastie bimillénaire au moins, continue à

servir au palais impérial à Tokyo pour chaque banquet d'Etat la cuisine d'Escoffier, avec des menus rédigés en français et les plus grands vins de France ». Même chose en Thaïlande ou en Angleterre : « parce que bien recevoir, c'est recevoir à la française. » André Daguin, pour parler de cuisine française, préfère utiliser l'expression « somme des cuisines régionales de France ». La cuisine française telle que le monde l'entend, fait référence à quelque chose de subtil et d'élitiste. Toutefois, pour le chef, la cuisine française pourrait « jouer le rôle de locomotive pour toutes les cuisines des régions françaises. »

Jean-Robert Pitte, lui, refuse de créer une frontière absolue entre la haute cuisine de cour, devenue bourgeoise puis de restaurant, à celle plus populaire. « Il y a toujours eu des allers-retours entre la cuisine populaire et la haute cuisine de cour ». La perte du rituel qui caractérisait la haute cuisine française « provient de l'influence américaine, liée à la télévision, au réfrigérateur, etc. » Or, ce rituel, c'était le symbole du repas gastronomique des Français : la belle nappe, la table bien mise, la plus belle vaisselle... Pour le sociologue c'est « un rituel social et hautement culturel, qu'il ne faut pas jeter, abandonner, aujourd'hui ». Pour cela « il faut que le cuisinier, qu'il soit familial à la maison, un homme ou une femme ou au restaurant, soit dans l'amour de celui qu'il va recevoir et qu'il va servir ».

« Le classement du repas gastronomique des Français à l'UNESCO n'avait pas pour but d'affirmer que la France a la meilleure cuisine au monde », précise Jean-Robert Pitte. Partout dans le monde, les cuisines révèlent des choses merveilleuses. Simplement, en France, « un repas gastronomique est un élément de cohésion sociale, d'unité familiale, amicale, régionale au-delà des questions politiques ». Enfin, si la mondialisation a permis à la cuisine française de sortir hors de ses frontières et d'inspirer d'autres cuisines étrangères il faut entendre que, le « local n'est pas non plus contradictoire avec la mondialisation. Il faut en revanche préserver la différenciation (...) ; il y a des choses qu'il faut abandonner, et des choses merveilleuses qu'il faut faire vivre, évoluer, et peut être sous l'influence extérieure. (...) Et si l'on fait classer le repas gastronomique des Français, si l'on protège la blanquette de veau ou la mayonnaise, c'est pour continuer de faire vivre tout cela, à faire évoluer et surtout à créer du plaisir pour les gens ».



Extrait 1
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



Extrait 2
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

LA CRITIQUE DE LA CRITIQUE : OU L'ENJEU DU CRITIQUE GASTRONOMIQUE

Intervenants

Nicolas SOURISCE, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication, université de Tours

Périco LEGASSE, journaliste, Marianne et TV Tours

Gilles PUDLOWSKI, journaliste, Le Point et guide Pudlo

Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide Gault et Millau



Qu'est-ce qu'un critique gastronomique, quels outils a-t-il à sa disposition et à quelles finalités tend son métier aujourd'hui ? Telles sont les thématiques centrales de cette table ronde consacrée à la critique gastronomique.

La critique est avant tout une affaire d'émotion

Quelques définitions du métier sont apportées par les différents intervenants. La première est donnée par Gilles Pudlowski, créateur du guide Pudlo et auteur du blog Les pieds dans le plat : « Notre travail quotidien, c'est d'aller sans arrêt sur le terrain et évidemment, revenir écrire, raconter des histoires, de procurer des émotions aux lecteurs, de faire comprendre aux lecteurs qu'on a éprouvé des émotions en mangeant tel plat et en buvant tel vin ». Dans sa définition il insiste sur l'aspect émotionnel du métier, indissociable du travail d'écriture et de restitution : « notre travail consiste à transmettre des émotions, à raconter lorsqu'un vigneron nous a particulièrement ému, lorsqu'un charcutier nous a ému aux larmes avec un boudin aux oignons magnifique ». Pour Marc Esquerré, « L'émotion peut être dans un accueil, dans une ambiance, dans un endroit où on se sent particulièrement bien. On dit souvent que le meilleur repas de sa vie, c'est forcément le repas avec quelqu'un qu'on aime beaucoup et qui se passe bien. C'est surtout ça qui est important. Ce qu'on a envie de transmettre, quand on donne une bonne adresse, c'est de dire : allez-y, vous passerez un bon moment ». Le travail de l'enquêteur du guide s'apparente à celui d'un critique gastronomique d'un blog ou d'un journal. Sa qualité première c'est, toujours d'après Marc Esquerré : « de donner justement ce petit plus, le côté « waoah » d'un plat (...). [L'important c'est de dire aux lecteurs] c'est une véritable passion et cette passion, j'ai envie de vous la transmettre, chaque chef est différent, chaque personnalité est différente, chaque assiette est différente. » Enfin pour Périco Legasse l'article gastronomique est avant tout celui qui valorise l'homme, l'acteur, le territoire et le produit : « Une vraie belle chronique gastronomique, un vrai papier gastronomique, une fois qu'il est fini, qu'on l'a lu, on doit

voir la gueule du cuisinier. On doit comprendre qui il est et ce qu'il a fait. Ce qui m'intéresse dans mon métier, ce n'est pas seulement de bien manger un bon plat dans une assiette, mais c'est d'aller à la rencontre du paysan et de l'artisan, de voir les cuisiniers, ce qu'ils ont dans les tripes, de discuter avec eux et de savoir que ces hommes et ces femmes sont capables de transmettre l'émotion et ils me font vibrer avec la passion qu'ils me transmettent. »

Le critique est un expert

Pour autant la comparaison avec un statut d'expert ne convient pas à Marc Esquerré qui trouve cette notion « démodée », au sens où le critique recherche plutôt dans sa démarche « un esprit communautaire ». Pour le journaliste, chroniqueur plurimédia et critique gastronomique Périco Legasse : « l'image ou l'écrit, peu importe ; l'atout c'est la sincérité du propos et la conviction qu'on met dans son engagement. » Il revient sur la notion d'expertise, inévitable à ses yeux et qui s'acquiert par l'expérience : « on est forcément expert, mais on peut être un mauvais expert. (...) À partir du moment où on a une expérience cumulée, on a une certaine valeur d'expertise. Elle reste personnelle et subjective, on a le droit de ne pas aimer, mais paradoxalement, dans l'observation de l'alimentation et de la gastronomie, c'est quand même la quantité qui fait la qualité. » Et même, poursuit-il, si le métier de critique gastronomique est de « vendre du bonheur, et de le partager, ce n'est pas pour ça que c'est forcément comme ça que ça se passe. »

De la nécessaire distance à avoir lorsqu'on est critique gastronomique

Reprenant une phrase de la rédaction de l'Express : « Pour bien faire ton métier, il faudrait le détester », Gilles Pudlowski approuve cette notion de distance, mais il la nuance en insistant sur le fait qu'« un restaurant n'est jamais tout mauvais ou tout bon. Il y a toujours un petit truc qui cloche (...) Nous sommes des prescripteurs, ils l'ont dit tous les deux, très bien. Nous sommes là pour

transmettre des émotions. On est là aussi pour faire en sorte que le monde aille mieux. » Pour le journaliste, la distance serait plutôt une question d'honnêteté : « Ce qui est important, ce n'est pas ce que nous, on a mangé. Ce qui est important, c'est ce que le lecteur mangera ou pensera après nous. L'important évidemment, c'est que le restaurateur, qui offre une prestation, soit reconnu dans ses qualités ou dans ses défauts et que nous soyons derrière la courroie de transmission, le défenseur des consommateurs. » Pour Marc Esquerré, il s'agit également de pouvoir donner une image de la personnalité du restaurateur : « On est tous là, des grands amateurs de l'assiette et de ce qui se passe dans la cuisine. On essaie de transcrire ce que le chef a voulu exprimer. On a notre petit truc : probité, personnalité et qualité ».

Le critique gastronomique doit s'intéresser à l'environnement de ce qu'il mange

Interrogé sur ses nombreuses prises de position concernant les filières agricoles, la grande distribution, l'industrie agro-alimentaire, Périco Legasse répond à la question de la culture gastronomique et de la connaissance en amont des produits à avoir lorsqu'on est critique. La réponse de l'intéressé est claire et fait écho avec sa position de défenseur du monde agricole : « Nous pourrions avoir demain les plus grands cuisiniers avec les meilleurs guides, les meilleures notes, la meilleure médiatisation avec des stars, si on n'a plus rien à se mettre dans l'assiette de conséquent, cette gastronomie n'aura plus aucun sens. » Pour le journaliste, la gastronomie française est basée sur un patrimoine géographique très riche et diversifié qui offre une « floraison de produits différents » et qui donc constitue « ce patrimoine agricole, dans cette grande diversité. (...) C'est parce qu'on avait une telle diversité de volailles, de légumes, de végétaux que ça a engendré ce patrimoine gastronomique et culinaire. » Or, précise-t-il, ce patrimoine est menacé dans chacune des catégories : volailles, bovins, cultures maraîchères, fromagères, des producteurs disparaissent par fermeture de l'exploitation ou par décès. « Le devoir aujourd'hui d'un journaliste de la gastronomie, c'est bien entendu de mettre en valeur le patrimoine culinaire, de défendre les artisans qui sont là pour nous transmettre ces émotions et ce savoir, mais surtout se soucier si on aura toujours cette matière première, ces produits, ces denrées, cette richesse de diversité ».

Le lecteur du critique gastronomique appartient à une communauté.

Ce sont des « aficionados », des personnes qui apprécient le travail de tel ou tel critique. Pour Marc Esquerré, « La communauté, c'est des gens qui normalement sont d'accord avec nous. » Et qui le font savoir. Avec le développement de la communication digitale les critiques sont « bombardés » d'avis. Le retour de ces avis peut-il être positif pour le travail du

critique gastronomique ? Oui, affirme Périco Legasse : « l'avantage qu'on a sur ceux qui font de la critique de livres ou de films, c'est que vu ce que nous observons, les restaurateurs, ces gens-là nous disent : tel article, telle intervention a eu tel effet. » Mais l'effet inverse peut être dramatique. « Internet aujourd'hui, permet à tout le monde dans tous les sens de faire toutes les observations possibles et ce n'est pas toujours très valorisant. Ce n'est pas toujours très honnête (...). Aujourd'hui 75 % du choix des consommateurs français qui vont au restaurant, se fait en consultant TripAdvisor. Pour moi, c'est une nouvelle absolument calamiteuse et catastrophique. » Cet argument pose la question des 25% de gens restant qui selon Marc Esquerré sont des initiés. « Comment devenir un initié ? Il faut s'intéresser à ça. On espère tous que les gens, à travers ce qu'on écrit, vont s'intéresser non seulement à la restauration mais à la cuisine, aux produits, à la façon dont on les achète, mais on se doute bien que ça ne va pas être la majorité. » Pour autant, chacun des intervenants reconnaît le caractère pratique et immédiat des outils digitaux, qui correspond à la réalité du travail de critique gastronomique : « un travail au quotidien ».

Ce qui compte au final dans l'appréciation du critique gastronomique, c'est l'appréciation globale

C'est autant ce qui entoure la cuisine, que la cuisine elle-même. Parce que cela correspond à une tendance des consommateurs. Gilles Pudlowski cite à ce sujet une phrase de Bocuse : « la cuisine ne compte que pour 50 % dans la réussite d'un restaurant. Si la patronne nous fait la gueule pendant tout le repas et si le décor est nul, le restaurant sera décevant. » Une tendance qui s'explique, selon Périco Legasse par un changement d'attitude dans la démarche d'aller au restaurant : « on ne va pas au restaurant que pour manger. On y va aussi pour passer un bon moment, c'est un instant de distraction ». Mais pour lui, il est important qu'en France les restaurants fassent de nouveau de la cuisine : « redonnons à manger des produits d'origine, de saison, respectueux du terroir et de l'environnement dans les assiettes, refaisons des plats qui ont du goût, où on puisse mastiquer avec nos dents et nos mâchoires. Parce qu'aujourd'hui souvent, les plats les mieux référencés sont les plats qui se sucent, qui se lèchent, qui s'aspirent. »



Extrait 1
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



Extrait 2
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

FOOD LAB ET AUTRES LIEUX OÙ S'EXPÉRIMENTE LA CUISINE FRANÇAISE DE DEMAIN

Modérateur

Laurent ARON, sémiologue associé, Ferrandi l'école française de gastronomie, Paris

Intervenants

Christophe LAVELLE, chercheur en biophysique, CNRS-MNHN, Foodlab 2.0

Rémy LUCAS, Labo de créativité culinaire, Paris

Freddy THIBURCE, directeur, Centre Culinaire Contemporain, Rennes



Autour des questions liées aux enjeux gastronomiques, mais aussi éthiques, scientifiques ou pédagogiques de ce que pourrait être la cuisine de demain, la table ronde a cherché à mettre en lumière les champs de réflexion actifs en France et dans le monde. Elle a tenté d'apporter un éclairage sur la dynamique que la France génère en matière d'innovation culinaire face aux autres réflexions mondiales.

De la cuisine moléculaire comme vision futuriste de l'innovation culinaire

Quand on parle d'innovation culinaire, un rapprochement quasi instantané s'établit avec ce qu'on appelle la cuisine moléculaire. Or, comme l'explique le chercheur Christophe Lavelle, cette cuisine moléculaire est un concept « fantôme » combattu par certains, encensé par d'autres, des chefs qui ne sont qu'une poignée dans le monde. Ainsi « ce que ce que les journalistes appellent régulièrement cuisine moléculaire est quelque chose qui n'existe pas. Cela n'existe pas les restaurants qui font de la cuisine moléculaire. A la maison, personne ne pratique de cuisine moléculaire. »

Cette cuisine moléculaire présentée historiquement comme le fondement de la cuisine d'innovation, avait plutôt comme objectif de « comprendre ce qui se passe en cuisine », plutôt que d'apporter une vision « bizarroïde » de celle-ci. Pour le chercheur, il y a eu manifestement un détournement de son objectif. Or le mot moléculaire n'a de sens que « s'il est accolé à une activité scientifique, ce qui était l'origine. La gastronomie moléculaire, c'est la connaissance raisonnée à l'échelle moléculaire de tout ce qui a un rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit ». Cet aspect scientifique de l'approche a été dévoyée, au travers une interprétation marketing faisant de cette cuisine scientifique : « une cuisine moderne, moderniste, techno-émotionnelle » Mais les cuisiniers qui s'intéressent vraiment à la science aujourd'hui utilisent les fondamentaux de la cuisine moléculaire pour vraiment « comprendre l'impact sur la santé d'un aliment ou améliorer une extraction »

De l'impact de la science en cuisine

La science en cuisine peut apporter du sens, notamment par exemple dans la compréhension des habitudes et réflexes d'alimentation des populations vieillissantes. Dans ce cadre le travail sur les textures est extrêmement important, car il permet d'apporter des améliorations

significatives sur le bien-être alimentaire de ces populations. « En texture adaptée, on a principalement des cuisiniers de maison de retraite ou de milieux hospitaliers (...). Avec eux on a essayé de mettre en place (...) le croisement de regards, de pratiques, d'expertises, de connaissances, d'éclairages physico-chimiques. Cela permet de s'enrichir mutuellement d'un état de pratique, d'expérience et de rechercher des solutions qui soient adaptées aux éléments sur ce point, Freddy Thiburce. Toutefois, la science n'est pas tout, « cela ne peut être qu'un apport. » Car précise Christophe Lavelle : « la cuisine c'est tout sauf de la chimie. L'objectif du cuisinier c'est la transformation de la matière, ce serait donc plutôt de l'alchimie ». La tendance aujourd'hui avec les nouvelles techniques culinaires c'est « juste comprendre, pour toujours « mieux pratiquer son art », poursuit Christophe Lavelle. On ne mange pas que des nutriments, ; si c'était le cas, on mangerait sur ordonnance et la cuisine, et plus encore la gastronomie, est un art culturel, d'émotion pour lesquels la science, à ma connaissance aujourd'hui encore, n'a pas forcément d'efficacité. »

La France face à la modification de la « cuisine au quotidien »

La réponse française passe avant tout par la formation et l'apprentissage des nouvelles tendances culinaires dans les référentiels des écoles. La France a développé beaucoup de filières, professionnelles et a fait évoluer ses contenus de formation, d'un enseignement très technique basé sur la production à un enseignement plus de compréhension, autour des réactions physico-chimiques des aliments. Toutefois, il est vrai que cet enseignement restreint au domaine universitaire souvent, n'est pas suffisant et souffre d'un manque de popularisation, de vulgarisation.

Les expériences en matière d'innovation en France sont nombreuses. Au Centre Culinaire Contemporain explique Freddy Thiburce : « on essaie d'être dans cette logique d'interaction d'idées entre une compétence, qui est celle du cuisinier, avec d'une part des utilisateurs, que ce soit les cuisiniers amateurs, mais aussi des cuisiniers en restauration collective, en restauration commerciale ; en industrie ou avec des artisans. C'est cette diversité de points de vue qu'on essaie de dynamiser en questionnant bien sûr l'usage en cuisine ».

En France, poursuit Remy Lucas, grâce à des établissements comme le Centre Culinaire Contemporain,

« on peut inventer une nourriture de demain qui n'est pas une nourriture martienne, de science-fiction, mais qui répond aux besoins du moment, avec des techniques et des contraintes du moment, notamment financières. » Et le professionnel dans tout ça ? Il accueille particulièrement bien ces nouvelles démarches car la mise en commun des savoirs n'implique pas la remise en cause des expertises. Pour Freddy Thiburce, « une des façons de pouvoir faire évoluer le regard sur la cuisine, sur le métier de cuisinier, sur la manière de l'exercer, c'est de s'enrichir d'approches pluridisciplinaires autour de l'usage après avoir identifié les univers de contraintes qui peuvent permettre de faire bouger les lignes. » Travailler sur les contraintes, chercher des opportunités d'évolution, c'est dans ces cas là qu'on peut évoquer l'innovation. Ce process vaut autant pour une application pour le CNRS, que pour l'Ecole Ferrandi, qui est plutôt positionnée sur la transmission d'une culture et d'une tradition culinaire.

Les réseaux sociaux participent à la diffusion de la connaissance sur l'innovation en cuisine

Le sujet culinaire est aujourd'hui sur médiatisé. Les chefs échangent et engrangent beaucoup d'informations via les réseaux sociaux. Aujourd'hui précise Freddy Thiburce : « le design, le digital, le développement durable, ont un effet de levier sur les manières de questionner la cuisine. » Cette surenchère de sources d'informations et de sources de pression, influence le regard que l'on porte sur l'innovation en matière culinaire. Mais, a contrario, l'hypermédiatisation de certains chefs accélère le processus de connaissance des modifications des techniques de cuisine et créé donc des inégalités face à cette connaissance et paradoxalement une certaine compétitivité entre eux. Cet effet pervers peut dénaturer le vrai sujet culinaire : introduire trop de technologie ou trop de science peut pervertir l'acte de cuisiner. Il faut donc porter attention à l'emploi du mot innovation. Pour Christophe Lavelle, « ce n'est pas la recette qui est innovante. Les technologies peuvent l'être, les équipements aussi. Mais Ce n'est pas parce que je fais une charlotte à la fraise et au crabe que j'ai créé quelque chose, inventé quelque chose, j'ai simplement innové. » Souvent on parle de nouveauté, alors qu'il ne s'agit que d'approche culturelle et de connaissance. Par exemple l'azote liquide, dont l'utilisation en cuisine semble avoir été « inventée » aux yeux du public par Thierry Marx, existe en fait depuis le début du 20e siècle. Autre exemple, l'œuf à 65° que l'on présente comme une innovation récente, existe en fait depuis des millénaires au Japon, dans la recette de l'œuf Onsen Tamago, qui « cuit » dans des sources chaudes à 65°. Avant de parler d'innovation, il faut donc déjà savoir ce qui existe.

Des enjeux de l'innovation culinaire pour la France dans un contexte mondialisé

« Il faut partir du principe que la cuisine est un acte culturel » affirme Laurent Aron. Aujourd'hui en France et partout dans le Monde, la cuisine a une place importante dans la culture de chaque pays. C'est devenu un fait de société, un objet de réflexion. Pour Remy Lucas, « en France, on en est d'autant plus fiers que la cuisine est inscrite dans notre patrimoine et qu'on a paradoxalement envie que ça bouge un petit peu, tout en restant nostalgique de l'époque de Carême et d'Escoffier ». Les enjeux de l'innovation culinaire pour la France sont donc multiples et complexes. Tout d'abord,

précise Freddy Thiburce il s'agit de s'interroger « sur la manière dont on collabore ensemble pour faire bouger les lignes. Ensuite il faut prendre conscience de l'impact du digital dans ces questions d'innovation. « On constate tous cette présence forte ou l'incidence forte de la technologie. Et dans les années futures, les manières de penser qui sont liées à ces technologies vont probablement avoir encore plus d'influence sur le fait alimentaire que la technologie elle-même. Et il faut tenir compte d'un point commun entre ces deux orientations : c'est la reprise du pouvoir par l'utilisateur, le consommateur du fait alimentaire ». Pour Laurent Aron, ces deux révolutions doivent avant tout intégrer le paradigme fondamental de la cuisine qui est « de rendre les choses comestibles » L'enjeu est-il local ou planétaire ? « Est-ce qu'on reste à manger ce qui est à côté de nous, pour nous et rien que pour nous ? Ou, parce qu'on est plongé désormais dans un système culinaire universel, on n'est pas aussi légitime à porter des solutions planétaires ? En d'autres termes : « plutôt que de s'effrayer parfois de la technologie et rester centrés sur nos besoins, qui sont de manger ce qui est dans le jardin à côté, -ce qui n'exclut pas les solutions locales, de continuer à bien manger, - n'est-il pas judicieux d'essayer de répondre aux enjeux alimentaires et planétaires de demain ? ».

Pour l'heure, les enjeux se clarifient d'eux-mêmes, d'un côté une logique agro-industrielle planétaire qui s'impose de plus en plus, et en face, l'émergence très forte de systèmes alimentaires territorialisés. Pour Freddy Thiburce, il existe des leviers, pour agir sur cette dualité, sur la manière de réorienter les productions, de les valoriser en cuisine. Mais « l'innovation en cuisine doit avant tout avoir un sens. Si l'innovation est dans l'étonnement et dans le fait de choquer, il n'y a rien de plus facile » poursuit Christophe Lavelle. En France, ajoute Remy Lucas « la cuisine a cela de merveilleux qu'il y a beaucoup de cuisine en chacun de nous. Ça fait partie de notre culture. Cette grande gastronomie s'exporte bien, c'est très chic, c'est de la haute couture. Mais finalement, cette haute couture finit aussi par se désincarner. Quand je croise des Japonais ou des Coréens, ils ont tendance à me dire : « On sait bien ce qu'est la grande cuisine, mais vous vraiment, vous mangez quoi ? Qu'est-ce que vous mangez vraiment ? » J'ai l'absolue certitude que c'est dans la cuisine populaire, dans nos manières de faire, probablement moins apprêtées et plus authentiques qu'on peut aussi réfléchir et inventer la cuisine de demain.

Laurent Aron aura le mot de la fin, et donnera finalement une définition assez juste de ce qu'est véritablement cette notion de food lab : « Certainement l'enjeu en France, c'est qu'on s'organise plutôt que de dire, « on est bon, la science c'est la science et la cuisine c'est la cuisine », pour faire de la cuisine que les gens aiment, de se mettre à plusieurs cuisiniers, à en faire des interfaces dans des lieux où c'est la cuisine qui domine. On ne parle pas d'industrie, on parle de faire des choses qui vont créer du plaisir, mais en les comprenant mieux et les expérimentant en essayant et en faisant des erreurs. C'est ce qui est intéressant. » ●



Extrait 1
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



Extrait 2
Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Les cahiers des Rencontres François Rabelais sont publiés par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation avec les soutiens de :



université
de TOURS



VILLE DE
TOURS



Tours
métropole
Val de Loire



Liberté - Égalité - Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Midi-Pyrénées
Culture
Direction régionale
des affaires culturelles
Centre-Val de Loire



Liberté - Égalité - Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE