

Nouvelles tendances culinaires : 10 ans après !



iehca

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

SOMMAIRE



ÉDITO	5
INTRODUCTION	7
« NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES », LES ACTES DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS 2005	9
• L'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur	9
• L'innovation est-elle nécessaire dans un pays de haute tradition culinaire et pourquoi se pose-t-on la question de sa nécessité ?	11
• Éternelle querelle des Anciens et des Modernes ?	12
• La Nouvelle Cuisine	12
• Carence paysagère, sciences dures et « gastronomie moléculaire »	14
• L'irruption des techniques industrielles	15
• Le paysage français et l'innovation culinaire	16
• Dans le cortège de l'évolution, la cuisine entre « raison et plaisir »	17
• La cuisine, structurée comme un langage ?	18
« NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES : 10 ANS APRÈS », LES ACTES DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS 2014	19
• Nouvelles tendances alimentaires et santé	19
• Des tendances à identité régionale	21
• Peut-on parler de tendances culinaires comme on parle de modes ?	24
• Cuisine et Gastronomie : de nouvelles compétences pour le Ministère de la Culture ?	27
• Le grand renouveau de la pâtisserie	30
• Les Franchises à la mode : concepts ou micro-tendance	33
• Le discours culinaire d'une cuisine décomplexée	36
• Les frontières du comestible	39
NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES : REGARDS D'AUJOURD'HUI	42
• Par où passe l'avenir de la cuisine ?	42
• Tout ce qui est nouveau est-il tendance ?	45
• Être observateur et intégrateur de tendances culinaires	47
• Le poids des mets, le choc des photos	49
• Restaurants : d'une tendance, l'autre	51
• Tout va très (trop) vite !	53

ÉDITO

JEAN-PIERRE CORBEAU,

Professeur émérite de sociologie à l'université François-Rabelais de Tours, président de l'IEHCA,
et membre qualifié du Conseil National de l'Alimentation

.....

Il ne s'agit pas de se substituer à la diversité et à la densité des différentes contributions qui, à l'occasion des Journées Rabelais (en 2005 et 2014), ont cerné, analysé ou anticipé les tendances culinaires et alimentaires contemporaines.

Pour éviter le risque de redondance, ces tendances doivent toujours être décryptées en envisageant deux matrices...

D'abord celle des modèles novateurs invitant le mangeur à la découverte de nouvelles cuissons, de nouvelles saveurs, de nouvelles textures, de nouveaux produits élargissant son répertoire gastronomique ; à imaginer de nouvelles formes et de nouveaux lieux de commensalité ou de convivialité. Cette première matrice induit alors, d'une façon « centripète », depuis les « minorités périphériques » innovantes et créatives relayées et valorisées par des « leaders d'opinion » médiatisés, les comportements des mangeurs.

La réponse aux aspirations des mangeurs contemporains en matière de « bien être », de santé, de reconstructions identitaires ou autres filiations symboliques permettant la découverte et l'acceptation de l'altérité, de quête d'« authentique », constitue la seconde matrice d'innovation culinaire et alimentaire. Les tendances sont alors « centrifuges » et cohabitent chez des « mangeurs pluriels » selon la situation du partage, le lieu, le moment de la journée, les préférences alimentaires, le budget disponible, la saison, etc.

Les tendances culinaires sont donc à la fois désir d'une production créatrice, surprenante et agréable sur le plan gustatif, mais aussi un besoin réconfortant de retrouver et reproduire un aliment porteur de notre histoire, affectivement chargé.

Depuis qu'elles existent le Journées Rabelais organisées par l'IEHCA proposent, à travers de multiples thématiques, de saisir, analyser et comprendre cette complexité. Cela nécessite le rassemblement de tous les acteurs de ce que nous appelons la « filière du manger » et une approche pluridisciplinaire qui appréhende la globalité de notre alimentation dans une perspective humaniste.

En vous souhaitant une lecture plaisante et stimulante.

INTRODUCTION

L'idée de créer un Forum était à l'état de germe au moment de la création de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Ses parrains insistaient sur les nécessités de valoriser la recherche, de la mettre à disposition du citoyen et de l'enrichir grâce au croisement de multiples regards (universitaires, professionnels de l'alimentation, journalistes, enseignants des lycées hôteliers, etc.). Le contexte détermina le thème de la première. Les interrogations sur le devenir de la cuisine et de la gastronomie françaises, nées avec la mondialisation, le dynamisme de certains voisins européens ou les écrits rageurs de quelques journalistes étrangers¹ incitèrent l'IEHCA et Jean-Claude Ribaut, commissaire des Rencontres du Forum 2005, à explorer le terrain (au sens sociologique du terme !) des Nouvelles Tendances Culinaires. Il s'agissait finalement de réfléchir à la place de l'innovation culinaire, tendance parmi d'autres, tout en dressant un état de la cuisine française aujourd'hui et des perspectives pour demain. La richesse des débats fut grande.

La tradition fut et reste une grande source d'innovation culinaire. La quête de l'authenticité (du produit, de la technique et du goût) ou d'un certain âge d'or, le respect des Anciens expliquent pêle-mêle la fascination pour un glorieux passé culinaire, exprimée par une société qui se dit en perte de repères, entre autres, alimentaires. Bien entendu, cette tradition ne peut être que réinventée. Patrick Rambourg souligne que certains plats, d'apparence, innovants avaient déjà été codifiés par nos prédécesseurs. On pense souvent à la crème brûlée, que l'on retrouve dans le livre de cuisine de François Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois...*, en 1691. Gérard Allemandou aime citer son « cabillaud à la crème d'ail » qu'il « créa » en 1982 avant d'en découvrir trace dans un manuscrit médiéval ! Plus intéressantes peut-être, les réinterprétations de plats classiques doivent tout autant retenir l'attention. Le civet de lièvre contemporain n'a plus guère à voir avec les recettes anciennes, médiévales ou modernes. L'irruption de la santé et de la diététique scientifique, les nouvelles « normes corporelles » se liguent pour faire un sort à la liaison au roux de la blanquette de veau. Le recours à la tradition explique aussi la redécouverte de légumes oubliés, très anciens (comme le panais médiéval) ou plus récents (comme le topinambour).

Pour Gilles Choukroun et Luc Dubanchet, l'opposition longtemps faite entre création et tradition n'a plus vraiment de sens. C'est, selon eux, davantage l'histoire d'un homme, sa sensibilité et sa personnalité, qui doivent être au cœur de la cuisine.

¹ Nous songeons aux réactions qui suivirent l'article d'Arthur Lubow publié dans le New York Times Magazine en 2003 : « How Spain became the new France »

Pour Alain Dutournier, quel que soit le chemin choisi, le cuisinier n'a qu'un but : cette communion avec le client, qui doit avoir pour base le respect de ses goûts et de ses envies. Face à de nouvelles attentes, la tradition peut être une source de travail : elle ne doit cependant jamais favoriser les blocages, d'ordre technique ou émotionnel. De même, la cuisine d'expérimentation n'a pas de sens si elle n'est pas au service du mangeur.

Le vin ne fut pas absent des débats. L'innovation est difficile dans un domaine où la tradition est une marque de fabrique. Pourtant, l'évolution qualitative de la demande, les nouveaux comportements des consommateurs ou les récentes politiques de santé publique rendent nécessaires les évolutions. Hervé Hannin note que la part de ceux qui ne boivent pas de vin continue d'augmenter selon l'enquête menée par l'Onivins (Office national interprofessionnel des vins) en 2005. Le salut passe-t-il, comme semble le penser Jean-Robert Pitte, par une conquête mondiale du modèle français des « terroirs » ?

Au final, « terrains, techniques et théories » auraient bien pu être le sous-titre de cette manifestation.

Après 10 ans d'existence, les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts de l'IEHCA. Elles gagnent leur légitimité en reposant sur un principe original dont elles tirent leur spécificité : le dialogue entre deux mondes qui pensent et pratiquent la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques d'une part ; celui des acteurs de l'alimentation d'autre part. Les Rencontres François Rabelais de 2014, s'appuyant largement sur les Sciences de l'Homme et de la Société (Histoire, Géographie, Sociologie, etc.), ont dirigé leur discours sur les *Nouvelles Tendances Culinaire – 10 ans après*, à l'occasion d'ateliers et de tables rondes, portant ainsi un regard sur la cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Les 10^{èmes} Rencontres François Rabelais, véritable université ouverte qui s'adressent à tous ceux qui sont persuadés que cuisine rime avec culture se sont tenues à Tours les 21 et 22 novembre 2014 à l'université de Tours, sous la présidence de Pierre Hermé et ont abordé notamment les questions suivantes : « Peut-on parler de tendance culinaire comme on parle de mode ? », « Où en est le renouveau de la pâtisserie ? », « Quelles sont les frontières du comestible ? », « Existe-t-il des vins de tendance ? »,...

« NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES », LES ACTES DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS 2005



L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CRÉER DU BONHEUR

Jean-Claude Ribaut, critique gastronomique au Monde
et commissaire des Rencontres François Rabelais en 2005

La cuisine est l'un des derniers artisanats d'art où l'extrême modestie de l'exécutant peut découvrir dans un seul geste, un accord subtil ou une saveur cachée. De deux qualités sensibles, l'une rehausse l'autre au profit d'une perception inconnue. La novation, où est-elle ? Dans la démarche du cuisinier, la pureté du produit ? Ou bien est-elle une catégorie imaginaire, qui tient de la poésie, lorsqu'une saveur, délicatement rapprochée d'une autre, crée à des accords inconnus ? La cuisine est un artisanat qui produit des merveilles. En deux plats, puissants et raffinés, sont parfois exprimées par contraste, mais avec subtilité, l'amertume et l'acidité, la douceur et la sapidité ou bien leurs combinaisons réciproques. Dans l'assiette, tout est clairement dessiné et lisible. A ce stade, le cuisinier est en liberté parmi des contraintes multiples. Si le produit s'impose dans sa texture, ses saveurs et ses arômes, son jeu se fait léger, presque invisible. Les liaisons - ténues - sont constituées de fines attaches, mais elles existent, juxtaposées ou savamment imbriquées. Ce cuisinier, on le dit créatif. A quel ressort obéit son inspiration ? Qu'est-ce qui le pousse à marquer de sa personnalité un plat dont il pourrait se contenter de reproduire indéfiniment la recette ? La démarche culinaire, qu'on le veuille ou non, renvoie à un débat de société. L'humanité n'a jamais cessé de se nourrir, depuis la cueillette néolithique dont elle a la nostalgie. L'heure des repas a changé, leurs rythmes, leurs cadences, leur teneur également. Si la gastronomie, comme le rappelle l'historien Anglais Théodore Zeldin est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur, le débat sur les contraintes ou les avancées de l'époque devient incertain, une fois admis l'accès du cuisinier au rang de créateur. Le progrès en cuisine est lié à l'assemblage de corps jusque-là étrangers. Et Zeldin d'ajouter : « Les cuisiniers créatifs trouvèrent des qualités à des aliments chez lesquels on n'en soupçonnait pas, unirent des ingrédients qu'on n'avait jamais eu coutume de mélanger ». Encore faut-il que les dîneurs aussi soient créatifs et acceptent de mener le combat contre les tabous, et la peur des mets nouveaux ou étranges. De fait, le débat relancé aujourd'hui est permanent. Que l'on se souvienne de la nouvelle cuisine des années 70, ou d'une querelle plus récente sur l'envahissement

des épices, qualifiées d'étouffe saveurs. Aujourd'hui le clivage se fait sur d'autres fronts. Celui de la « gastronomie moléculaire » qui par bien des aspects rappelle la démarche du cuisinier Jules Maincave ou de Marinetti et ses amis futuristes, avant et après 1914. Celui de la nouveauté, analysé brillamment par Alberto Cappati, comme un phénomène récurrent : « une cuisine nouvelle » - déjà - à laquelle se rallia Voltaire avant de s'en détacher, prétendait rompre avec des traditions qualifiées de médiévales. La Jeune cuisine, enfin, qui annonce aujourd'hui son intention d'en finir avec les goûts du passé. Ce foisonnement pourrait par lui-même être productif s'il ne survenait, en France, dans une période de crise profonde, identitaire et malthusienne, conséquence directe de la globalisation, alors même qu'au-delà des Pyrénées un cuisinier, adepte de la déconstruction, véritable petit alchimiste, exploite le terroir imaginaire d'une alimentation hypermoderne.

La tradition gastronomique en France, s'est bâtie dans une civilisation urbaine et dans une mise à distance des pratiques alimentaires populaires. L'attention nouvelle portée aux légumes, provoquée, hier par l'E.S.B. demain sans doute par la grippe aviaire, peut être le signal non pas d'un retour aux cuisines régionales, mais d'une attention nouvelle portée aux produits. L'exercice est acrobatique. Car la haute cuisine se caractérise par son luxe et son indifférence à la nécessité. Issue d'une tradition, comme les autres arts, elle ne peut transcender la crise, qu'en conservant l'exigence de son savoir-faire. Mais à quel prix ? C'est la question nouvelle posée par ceux qui ont décidé de s'affranchir des codes anciens et des règles supposées du Michelin, le guide de référence sur lequel s'est bâti la réputation de la cuisine française. Question qu'à dessein nous formulerons autrement : l'innovation est-elle nécessaire dans un pays de haute tradition culinaire et pourquoi se pose-t-on aujourd'hui la question de sa nécessité ?



L'INNOVATION EST-ELLE NÉCESSAIRE DANS UN PAYS DE HAUTE TRADITION CULINAIRE ET POURQUOI SE POSE-T-ON LA QUESTION DE SA NÉCESSITÉ ?

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

L'innovation culinaire est-elle nécessaire quand la gastronomie est vécue par certains comme une gloire patrimoniale, et par d'autres comme une fatalité ? Certes le modèle des autres arts est contraignant. Depuis Marcel Duchamp, pas d'art sans nouveauté. Que faut-il penser alors de l'irrépressible besoin de nouveauté en cuisine, exprimé aujourd'hui tant par les médias que par une nouvelle génération de cuisiniers, dont François Ascher a tracé le profil dans le *Mangeur hypermoderne* (Odile Jacob) ? L'illusion contemporaine est-elle de soumettre les variétés végétales et animales, à une sorte de machine de Turing, afin qu'elle nous propose la recette de « nouveaux aliments » artificiels, conçus avec un assemblage modifié de molécules, assorti d'une feuille de route de cuisson réglée sur les performances de nouveaux appareils caloriques ? Muets ou convaincus, un certain nombre de cuisiniers et de critiques paraissent attendre ce moment qui balayera les fastes de l'ancienne convivialité.

Plus simplement, s'exprime peut-être l'exigence de nouveaux mets alliant des substances nutritives inconnues, en des rapports gustatifs inédits et parfois exacerbés par les arômes artificiels et les essences chimiques. « Que les papilles explosent ! » semble être le nouveau signe de ralliement dont la philosophie n'est guère partagée par l'ensemble des gourmets, car la bataille fait rage aujourd'hui.



ÉTERNELLE QUERELLE DES ANCIENS ET DES MODERNES ?

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

Au XVII^e, « siècle janséniste » selon Verlaine, et surtout au siècle des Lumières, les artistes du fourneau écrivent : La Varenne avec son Cuisinier français (1651) et L'école des ragoûts (1668), Massialot (1660 - 1733) auteur réputé du Cuisinier royal et bourgeois, La Chapelle avec le Cuisinier moderne (1735) ou bien Menon qui en 1742 publie La nouvelle cuisine. De François Marin, auteur des Dons de Comus (1739), l'on ne sait pas grand-chose, sinon qu'il fut maître d'hôtel de Charles de Rohan Soubise (1715 - 1787), honoré du titre « d'ami de cœur » du roi. François Marin affirme que « la science du cuisinier consiste à quintessencier les viandes, à tirer les sucs nourrissants et pourtant légers, à les confondre ensemble de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir ». Il définit ainsi, bien avant Antonin Carême, la manière de préparer les fonds et les sauces dont Balzac dira qu'ils sont le triomphe du goût en cuisine. Cette définition qui apparaît alors comme révolutionnaire suscite la controverse. La réplique au discours « moderne » de François Marin est publiée la même année dans Lettre d'un pâtissier anglais au nouveau cuisinier français (1739) : « Il est atteint de la marotte scientifique ». Et de brocarder les « plats géométriquement chimiques où il n'entre que des quintessences raisonnées et dégagées [...] de toute terrestréité ». Les temps ont-ils vraiment changé ?



LA NOUVELLE CUISINE

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

La nouveauté suppose des bases dont il faut se démarquer. Sont-elles connues, appréciées, recensées ? Le rejet du passé, s'est manifesté à l'encontre d'Escoffier lorsque s'est imposée la Nouvelle cuisine dans les années 1970. Saisir la rupture, le détail, sinon l'imposer, telle fut longtemps la ligne éditoriale défendue par Henri Gault et Christian Millau au magazine, puis au guide qu'ils éditérent à partir de 1970, parangon de l'innovation culinaire, protecteur des francs-tireurs, le Gault et Millau était aussi d'une indulgence extrême à l'égard des cuisiniers trublions qui osaient s'affranchir des règles non écrites du Michelin. A l'époque de la nouvelle société, du nouveau roman et des

nouveaux philosophes, Henri Gault et Christian Millau réussirent à étendre le « goût du nouveau » à la cuisine, alors que André Guillot à Marly (depuis 1952), Jean Delaveyne à Bougival (depuis 1957), et Jacques Manière à Pantin (depuis 1964), avaient déjà largement exploré ce qu'ils appelèrent, en publicistes avisés, la « Nouvelle cuisine ». Leur tandem, malgré des tempéraments opposés, dura une quinzaine d'année. Il prit fin officiellement en 1986.

Les Dix commandements de la Nouvelle Cuisine.

Tu ne cuiras pas trop

Tu utiliseras des produits frais et de qualité

Tu allégeras ta carte

Tu ne seras pas systématiquement moderniste

Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles technologies

Tu éviteras marinades faisandages et fermentations

Tu élimineras sauces brunes et blanches

Tu n'ignoreras pas la diététique

Tu ne truqueras pas tes présentations

Tu seras inventif

Observation : on notera le distinguo entre le quatrième et le dixième commandement.

Cette génération de chefs - Delaveyne, Guillot, Jean Troisgros, Chapel, Bocuse, Manière, Guérard - étaient les créateurs de l'heure. Invention et goût étaient leurs armes pour réinterpréter les traditions et en établir de nouvelles. Ils savaient composer un repas comme une variation de goûts fins ou tranchés, bannissant la crème cuite et la farine pour lier les sauces, empruntant ses formes à la cuisine japonaise mais détachée de son propre code de saveurs. Ces inventeurs ont servi d'alibi aux copieurs. Gare au télescopage entre produits dits du terroir et produits exotiques, aux oppositions entre le sucré et le salé, le cru et le cuit. La mode, en deux décennies, a eu raison de la nouvelle cuisine, sans toutefois en amoindrir l'héritage. Cette obsession de ce que les plus exigeants appellent la modernité - et d'autres la mode ou l'air du temps - profondément ancrée chez les cuisiniers d'aujourd'hui en bute aux difficultés, relève de ce qu'Alberto Cappati appelle le « goût du nouveau ». Il est propre à chaque génération et déjà Escoffier l'avait annoncé : « 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... ». C'est Michel Guérard qui, dans la préface assez récente d'un ouvrage sur la cuisine minceur, exhume cette citation pour réhabiliter

courageusement le vieux maître, lui aussi novateur en son temps. Mais voilà, il faut des boucs émissaires. Hier, Escoffier honni par la nouvelle cuisine, aujourd'hui ?



CARENCE PAYSAGÈRE, SCIENCES DURES ET « GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE »

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

Pour Jean-Pierre Poulain, l'osmazone, dont Brillat-Savarin vantait les mérites gustatifs, correspond à ce que les chimistes modernes appellent des peptones, c'est-à-dire des hydrolysats de protéines ! Leur rôle a été identifié dans l'apparition de certaines maladies articulaires. Que faut-il penser des considérations sur les transformations de l'albumine de l'œuf lors de la cuisson, dont Hervé This tire toute une philosophie, sinon un art de vivre ?

La question de la Modernité est posée à la gastronomie, depuis le Siècle des Lumières, et les immenses progrès que firent alors la physiologie et la chimie avec Lavoisier, entre autres. Les penseurs et les essayistes rationalistes de ce temps, tels Grimod de la Reynière, (1758-1837) puis Brillat-Savarin (1755-1826) mettent à l'épreuve les gourmets et feignent d'assigner à leurs exercices de table une rationalité, qui tend à se substituer à l'ancienne diététique transmise par la médecine académique.



L'IRRUPTION DES TECHNIQUES INDUSTRIELLES

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

Les grandes innovations techniques du XIX^e siècle sont l'appertisation, la conserve, le froid - d'abord par la glace puis par le froid physique, chimique et industriel - et surtout l'irruption en 1840 du gaz pour la cuisson. La formidable construction des chemins de fers fait le reste. Vatel ne se serait jamais suicidé sous la Restauration, ni sous le régime de Louis-Philippe, car à partir de cette époque, la marée est toujours fraîche. Autant qu'à notre époque passant par une réfrigération qui flétrit la chair des poissons de Dakar, mais e n'est pas pour autant que nous mangeons de la patate douce, ni du manioc... L'avion dans la deuxième partie du XX^e siècle parachève ce prodige, légumes frais en toutes saisons, fruits exotiques pour tous. Du côté des techniques, le progrès ou l'innovation semblent sans limites. Mais le four à micro-onde, la cuisson sous vide à basse température, les robots et aides culinaires (pacojet, sorbeteuse émulsionneuse) comme le nouvel emploi de la vapeur ou du siphon, voire de l'azote liquide n'ont en réalité qu'assez peu de prise sur la transformation radicale des goûts. Jusqu'à aujourd'hui le progrès technique aurait plutôt tendance à conforter le savoir culinaire de base. Goût de la nouveauté, exotisme ? Ce n'est pas pour autant que l'on consomme chaque dimanche le canard à l'ananas ou aux cinq parfums ou bien le poulet colombo dans les familles françaises. La poule au pot des ménages reste un mets royal, depuis Henri IV. Ce qui a fait le succès de la cuisine classique, c'est une culture du goût intégrée et transmise qui se joue des nouveautés. Elle les utilise, mais ne voit pas son intention première changée, constituée qu'elle est par une stratification mémorisée de goûts, d'usages, de choix qui constituent son image canonique.



LE PAYSAGE FRANÇAIS ET L'INNOVATION CULINAIRE

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

Le paysage est-il inspirateur de l'innovation culinaire s'interroge Jean-Robert Pitte ? Quels paysages, celui des banlieues de nos villes ou ceux de nos campagnes radicalement transformées et désertées, en jachères, plantées d'arbres tels les conifères à pousse rapide qui mangent tout le paysage pour faire de la pâte à papier ? Le paysage inspirateur, c'est le terroir. C'est-à-dire l'écosystème qui se travaille depuis plus d'un millénaire, or il tend à disparaître. Beaucoup de tentatives de réinsertions d'une cuisine dans les arts et coutumes provinciales tombent sur un os, faute d'une carcasse à ronger. Quelques chefs nous font croire que leur jardin est meilleur que les autres, que leurs fournisseurs garantissent les meilleurs produits. Cette affirmation est à leur risque et périls. La moyenne française oscille entre « pas de paysage » et le « je ne sais quoi » qui est à venir.

Le Marais poitevin est en piteux état, le Bocage normand est dépouillé de ses haies, la Camargue étouffée du côté de Port de Bouc, le désert s'installe au sud du Massif central, les Causses et l'Aveyron sont désertés en hiver. Jusqu'à la fermeture définitive de la Poste, sans parler du train local, devenu une curiosité estivale.

Le paysage, c'est de l'homme même pour paraphraser Buffon. Une construction centenaire qui exige un entretien et un travail constants, telle la vigne qui représente encore les pays aux plus beaux « paysages ». L'Italie quant à elle, conserve mieux ses paysages, ses constructions à main d'homme tandis que nous ne les ménageons guère. Et dans la Provence sèche et intérieure, les cultures en restanques sont en déshérence. La fleur d'agrément pousse sur les terres de la Riviera Genovese, et à Nice l'on apporte en camion les oeillets de Hollande, pour le Carnaval. Du côté de Cancale et de St Malo le paysage marin régulièrement mazouté rend l'âme. Ce qui permet à tel chef renommé de la région d'en appeler aux épices et aux lointains horizons.



DANS LE CORTÈGE DE L'ÉVOLUTION, LA CUISINE ENTRE « RAISON ET PLAISIR »

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

Les neurosciences ont-elles quelque chose à voir avec la gastronomie ? Oui, répond Jean-Didier Vincent qui affirme : « Entre une platée de chenilles et un foie gras de canard mi-cuit, un Papou n'hésitera pas longtemps ». Il n'existe, selon lui, qu'une gamme limitée de goûts possibles. Quelle place alors accorder aux cuisiniers qui ne rêvent que de compositions éclatées et de dissonances culinaires ?

Jean-Pierre Changeux, professeur au Collège de France, qui dirige les travaux du Laboratoire de neurobiologie moléculaire à l'Institut Pasteur, nous laisse entendre que les contenus de la conscience, les images, les sensations et les affects sont conditionnés par un système complexe génétique, fait de traces transmises relevant de la configuration de l'ADN. Pour l'œuvre d'art, entre neurone et plaisir, il y aurait quelque connivence, une programmation génétique sous-jacente. Entre Raison et Plaisir il y aurait la médiation de « traces » naturelles qui conditionneraient notre appréhension culturelle du beau, du désirable et tout compte fait, le sentiment réussi de l'œuvre d'art serait cette coïncidence ressentie entre le stock des traces génétiques et la forme saisie.

Dans l'œuvre d'art, dans la forme musicale, dans les arts de la table et de la cuisine, c'est toujours le même refrain, « l'oiseau ne chante bien que dans son arbre généalogique » (Cocteau). Lorsque surgit une forme mémorisée, c'est ce qui fait sens, plaisir et reconnaissance. Si l'on suit le raisonnement, la cuisine est un art qui impose une mémoire des signes : goûts, parfums, manière de table, stock constitué selon le langage savant, par éducation et apprentissage, mémoire investie et quasi génétique du groupe. C'est ce stock de traces investies qui assure l'universalité de l'art culinaire, même lorsque le cadre de la société rurale qui l'a vu naître a disparu. Peut-être est-ce ainsi qu'il faut comprendre l'apport possible des neurosciences à la connaissance culinaire, selon Raison et plaisir de Jean-Pierre Changeux ?



LA CUISINE, STRUCTURÉE COMME UN LANGAGE ?

(Actes des Rencontres François Rabelais 2005)

Tout serait plus simple si à la suite des anthropologues comme Claude Lévi-Strauss l'on considérait la cuisine comme « le langage de la tribu », ainsi que le disait Mallarmé à propos de la poésie.

Claude Lévi-Strauss, né en 1908, est l'auteur en 1955 de *Tristes Tropiques*, puis en 1962 de *La Pensée sauvage* puis *Le Cru et le cuit* et enfin en 1967 *Du miel aux cendres*. Nous devons à cet auteur secret, à cet « Amateur des Arts premiers » et quelque peu enfoui sous l'abondance ardue d'une œuvre, d'un abord difficile, quelques rares pépites dans le domaine de la cuisine. Catherine Clément son biographe, nous en livrera les clés en conclusion des travaux du Forum. Avec Claude Lévi-Strauss, la cuisine retrouve un imaginaire poétique qu'elle n'aurait jamais dû quitter. « L'ensemble des coutumes d'un peuple est toujours marqué par un style ; elles forment des systèmes. Je suis persuadé que ces systèmes n'existent pas en nombre illimité, et que les sociétés humaines comme les individus - dans leurs jeux, leurs rêves ou leurs délires - ne créent jamais de façon absolue, mais se bornent à choisir certaines combinaisons dans un répertoire idéal qu'il serait possible de reconstituer ». Il nous donnait ainsi une explication de la grille des goûts et des recettes avec l'idée sous-jacente que notre cuisine était structurée comme un langage.

Qui savait déchiffrer le « Sonnet des voyelles » de Rimbaud qui lui savait et nommait le raffinement de notre propre cuisine, outil qu'utilisera, Roland Barthes commentateur des travaux de Brillat-Savarin.

A quoi sert donc la cuisine ? Corpus de recettes et de prescriptions alimentaires qui dessert à la fois deux buts, sans doute complémentaires : l'un est de nourrir correctement un groupe humain, selon l'offre de sa niche écologique et climatique, soit la richesse héritée des terroirs ; l'autre est de transmettre par les mêmes recettes, les habitudes alimentaires qui de génération en génération font l'identité du groupe et assurent par un usage raisonné le bonheur de sa cohésion et les plaisirs de sa convivialité.

« NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES : 10 ANS APRÈS », LES ACTES DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS 2014



NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES ET SANTÉ

Thibaut de Saint Pol, sociologue, *École Normale Supérieure de Cachan*

En constante évolution, nos manières de manger sont le reflet de notre société et de ses évolutions. Les contraintes économiques et temporelles, les mutations des rythmes de vie ou encore le développement des loisirs ont transformé nos habitudes alimentaires. Si les media s'alarment régulièrement des dangers de ces mutations, les bouleversements sont souvent moins importants qu'on le croit et pas forcément néfastes.

Les Français continuent à s'alimenter massivement lors des trois repas traditionnels, même si ceux-ci sont réaménagés. Les repas sont certes moins pris au domicile, mais la commensalité et le plaisir restent des valeurs prépondérantes dans l'alimentation des Français. On observe une baisse du nombre de plats et des temps de préparation, un décalage des horaires de repas ou encore une croissance des produits transformés et des plats exotiques, toutefois la cuisine et la table demeurent des espaces essentiels où se construisent nos identités, personnelles et collectives, mais aussi les relations que nous entretenons avec les autres, et en particulier nos proches.

Les changements dans nos pratiques alimentaires renvoient aussi à des transformations dans la manière dont nous nous percevons ou nous nous construisons. La cuisine, élevée au rang d'art dans notre culture, tient de ce point de vue une grande place. Comme tous les arts, elle n'échappe pas aux modes et aux nouvelles tendances qui feront nos manières de manger demain.

Le contexte de l'augmentation de l'obésité dans le monde a toutefois contribué depuis les années 1990 à accentuer la visibilité des préoccupations de santé dans l'alimentation. Les campagnes de prévention et leurs reprises médiatiques ont fait de la santé une dimension incontournable de nos préoccupations alimentaires. Elle s'impose désormais aussi bien aux pouvoirs publics, qu'aux industriels ou aux professionnels de la restauration qui doivent la prendre en compte dans leurs pratiques.

Les perceptions de ces tendances sont cependant très différentes selon le

milieu social : si les normes nutritionnelles sont relativement acceptées et mises en pratiques chez les plus aisés, elles semblent plus lointaines et passent après bien d'autres considérations pratiques dans les milieux moins favorisés. Il existe aussi des différences de représentations : la force physique est fortement valorisée dans les milieux populaires traditionnellement en France et le goût pour les aliments nourrissants et fortifiants y est plus développé, ce qui les rend moins sensibles aux nouvelles tendances diététiques dans l'alimentation.

Le lien entre alimentation et santé est par ailleurs très différent selon les pays : l'alimentation est par exemple plus souvent perçue en termes scientifiques et nutritionnels aux États-Unis, alors que c'est beaucoup moins le cas en Europe, et notamment en France, où la notion de repas partagés et conviviaux apparaît essentielle. Les nouvelles tendances s'inscrivent dans ce cadre culturel et la dimension nutritionnelle de l'alimentation est moins opérante en France. Il faut par exemple que les aliments soient faciles d'utilisation ou encore disponibles dans le lieu habituel des achats pour être adoptés par le consommateur.

Le temps passé à cuisiner au quotidien ou à faire ses courses a en effet diminué significativement en France au cours de la dernière décennie. La crise a accentué les contraintes financières, mais aussi temporelles et le consommateur est également à la recherche d'aliments dont la préparation quotidienne ne sera pas trop contraignante.

Par ailleurs, de nouvelles dimensions deviennent importantes, notamment relatives aux valeurs (développement durable, origine, labels), qui sont aussi de forts différenciateurs des produits. Le mangeur valorise désormais autant les qualités des produits que les représentations et modes de vie associés (harmonie familiale, épanouissement, plaisir...). L'intérêt pour la dimension santé de l'alimentation s'inscrit dans cette tendance, mais n'est donc pas le seul ressort de cette évolution, en particulier en France.



DES TENDANCES À IDENTITÉ RÉGIONALE

Mélanie Fortier, conseillère régionale de la région Centre Val de Loire
Frédéric Thomas, président du conseil général d'Indre-et-Loire (2012-2015)

Une citation d'Henri IV disait que « *bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur Terre* ». « Si en Touraine, c'est le paradis sur Terre, il y a aussi d'autres régions de France. Les Pyrénées Atlantiques sont aussi une forme de paradis sur Terre. Je vous renvoie, bien entendu, à la gastronomie locale et aux merveilleux vins, notamment le Jurançon, de cette région », souligne Frédéric Thomas. Le département d'Indre et Loire est fortement marqué par son Histoire et encore aujourd'hui par les plaisirs de la gastronomie. Le repas gastronomique des Français, qui a pu être inscrit en 2010 sur la liste du patrimoine culturel, immatériel de l'humanité par l'UNESCO, est une reconnaissance ultime de la qualité à la fois scientifique, ancrée sur un travail fait sur le territoire. Cette inscription, c'est mettre en valeur notre patrimoine commun et ainsi maintenir la diversité culturelle face à une uniformisation croissante des pratiques gastronomiques et culturelles. Le département d'Indre et Loire a une forte ambition de valoriser le patrimoine culinaire départemental. Frédéric Thomas de citer deux exemples : « Ce que nous faisons à Candé, où nous avons installé une auberge-épicerie avec des recettes créées par Olivier Arlot, qui anime aussi, avec beaucoup d'attrait, des ateliers de cuisine. Nous avons lancé une manifestation autour de banquets traditionnels à des prix qui permettent aux familles tourangelles d'en profiter et d'au-delà, d'accéder aux plaisirs de la table. Nous avons aussi à travers *le Clos de la Devinière* associé le lycée viticole de Chinon pour les vendanges, la vinification et pour produire nous-mêmes notre vin et en faire un attrait touristique ». Ces actions s'inscrivent pleinement dans une politique de développement touristique qui vise à faire connaître la richesse de le patrimoine, les traditions, mais aussi toutes celles et tous ceux qui, par leur talent, sont les ambassadeurs du mode de vie tourangeau.

Si Henri IV nous a laissait entendre que la cuisine et le vin participent à constituer un paradis sur Terre dans la période difficile que nous connaissons actuellement, nous pourrions avoir l'ambition résolument optimiste pour notre territoire et d'envisager l'Indre et Loire comme un parfait exemple du paradis sur Terre, ou tout du moins vécu comme tel par le plus grand nombre car la gastronomie et les plaisirs culinaires en Touraine sont plus qu'un principe mais un véritable art de vivre.

« Au sein de la Région Centre, nous travaillons depuis longtemps avec l'IEHCA, qui est un partenaire reconnu, internationalement, et nous profitons de son savoir et de toutes ses compétences pour pouvoir développer, notamment, un programme d'actions, qui s'appelle « C'est du Centre » qui permet de valoriser tout ce qui concerne les circuits courts et tous les produits de qualité en région Centre », souligne Mélanie Fortier. C'est une problématique portée depuis longtemps, à commencer avec la mise en place de « Self au Centre », qui permettait aux jeunes lycéens et étudiants de manger autrement et avec notamment, une approche en termes de formation des personnels des lycées et des personnels s'occupant de toute l'alimentation, sur les produits de qualité, sur la manière d'apprécier la pause méridienne comme un moment de convivialité. Evidemment, le repas en France est un moment de convivialité avant tout. Il n'y a pas de repas sans amitié, pas de repas qui se partage bien sans une amitié partagée. Il faut travailler à faire en sorte que cette dimension du repas des Français ne soit pas oubliée. Pour terminer avec les politiques régionales, l'alimentation est avant tout une question de culture et d'éducation et nous avons tous notre rôle à jouer dans cette transmission. Finalement, la gastronomie, peut-être plus que toute autre discipline, fait cette synthèse supérieure, ce mariage pacifié entre ce que bien des philosophes – de Kant en passant par les Lumières jusqu'au structuraliste de Lévi-Strauss et même de la psychanalyse freudienne – ont tenté d'opposer nature et culture. Tous ont tenté dans leurs écrits, dans leurs propos, d'expliquer que la culture c'est l'élévation et c'est la distinction de l'homme vis-à-vis de sa nature profonde, voire même, de la nature qui nous entoure, la « Mère Nature ». Dans la gastronomie, peut-être plus que dans toute autre discipline, nous partons de la nature profonde de l'homme, des goûts à satisfaire, des envies. Epicure disait bien qu'il fallait se hâter de consommer nos tentations, de donner envie avant que ces tentations ne s'éloignent. C'est dans la gastronomie, peut-être plus que partout ailleurs, que nous faisons cette synthèse et que finalement, la nature profonde de l'homme est magnifiée dans quelque chose de raffiné, peut-être l'art culinaire, jusqu'à son apogée, son meilleur niveau étant par exemple dans les pâtisseries de Pierre Hermé. Nous avons cette volonté de faire se rejoindre ce que nous sommes profondément, ce que la terre nous apporte naturellement et ce que nous pouvons faire de plus esthétique, raffiné en termes de culture. C'est peut-être un tournant. Je ne sais pas si dans la philosophie actuelle, il y a encore cette volonté d'opposer la culture de l'homme et son élévation à sa nature profonde ; il s'agit peut-être ici d'un chemin qui a vécu. Concernant le rayonnement de ce que fait la gastronomie pour la France. Finalement, c'est peut-être ce que nous exportons de meilleur dans le monde, la meilleure image que nous arrivons à exporter dans le monde, car, en ce qui concerne la gastronomie, personne ne tente de nous enlever les symboles que nous pouvons véhiculer dans le monde entier. À travers la

gastronomie, nous avons une véritable culture, une image positive à véhiculer. C'est quelque chose qu'on ne pourra jamais nous enlever, c'est un petit peu comme la Loire, comme les patrimoines que ce territoire partage. C'est inévitable, incontournable et historiquement, on ne pourra pas enlever cette image-là. Nous devons tous ensemble continuer à faire ce que nous faisons au quotidien : travailler pour que cette image continue de se véhiculer de manière positive. Pour exemple, à New York, il va y avoir un grand complexe dédié à la culture alimentaire et à la gastronomie française, qui s'appellera *Le District* et qui sera implanté à Manhattan. Les Américains nous aiment pour ce que nous faisons le mieux et continuons de nous faire aimer, car ce n'est pas toujours évidemment d'exister dans un monde où les identités sont avant tout, parfois, galvaudées, parfois utilisées à mauvais escient. Nous avons de belles choses à véhiculer, continuons de le faire ensemble. Les échanges sont riches, fructueux, et l'appétit insatiable de comprendre, d'échanger, de s'enrichir les uns les autres.



PEUT-ON PARLER DE TENDANCES CULINAIRES COMME ON PARLE DE MODES ?

La nature répétitive ou doucement évolutive du principe de la recette a longtemps semblé protéger la cuisine de la frénésie cyclique des tendances. Aujourd'hui, la cuisine est à la mode. Pour autant est-elle subitement nécessairement l'objet, comme la mode, de tendances, de rythmes nouveaux ou de cycles permanents ?

Laurent Aron, sémiologue, professeur à l'École Ferrandi, Paris
Frédéric Bau, directeur de la création Maison Valrhona
Pierre Hermé, chef pâtissier, Paris
Marion Leroux, créatrice, AOA Food Design Innovation
Martine Villelongue, directrice de l'Université de la Mode de Lyon

La tendance culinaire est victime de la mode, puisque à Milan, en novembre 2014, s'est tenu un *fashion summit* dont le thème était sur la relation entre l'alimentation et la mode : *Fashion for food/Food for fashion*. « Cette direction, que nous avons choisie aujourd'hui, a été prise il y a des mois. C'est amusant de voir que dans d'autres lieux, sous l'autre versant du sujet choisi, à savoir la mode, nous nous sommes intéressés à l'alimentation et la gastronomie » souligne Laurent Aron. Parler de ces rapports entre les deux phénomènes et des tendances que la mode donne pour modes de fonctionnement, relève du processus de création qui fait les tendances ou qui les ignore. C'est l'élément directeur de cette logique de tendances ou la façon dont elles sont créées, négligées, suivies, dépassées par les acteurs de ces deux secteurs, absolument essentiels dans la transmission de l'image de la France : à savoir, notre image en tant que créateur de mode ou de produits culturels comme la gastronomie. Il existe un monde de la mode où il y a des influenceurs, des cabinets et il y a la position d'un créateur qui lui est victime des tendances, mais de celles qu'il crée. Aussi comment fonctionne le créateur ? Nourrit-il les tendances ? Construit-il des choses trop artificielles qui altèrent la création ? Pour essayer de planter le décor, bien sûr, il y a des liens forts, intrinsèques, fondamentaux entre le monde de la mode et du culinaire, d'une manière générale. Le succès de certains courants culinaires montre à quel point ils adhèrent aux courants, aux envies, aux évolutions du goût au sens le plus large du terme. Ce thème met en parallèle les tendances, non pas la mode mais les modes. Une chose fondamentale est à dire précise Martine Villelongue, « les tendances sont, dans le domaine qui est le nôtre, des prescriptions, presque des ordres émis par des cabinets spécialisés, des experts, des agences, des organismes institutionnels très forts et très observateurs qui donnent aux créatifs un certain nombre de prescriptions

dans un but marketing, un but de communication, d'efficacité et de garantie d'une consommation ». Les modes, mises au pluriel, sont des courants sociologiques plus forts. Les modes, même si elles gardent une connotation - non pas éphémère - passagère dans le monde qui est le nôtre, sont des courants qui ont une sorte de force de fond, force valable pour transmettre les inspirations du moment que nous vivons ensemble et que nous partageons. Cela a des conséquences très fortes sur les créatifs et nous avons la chance d'avoir des créatifs ici à notre table.

« Ce thème inspire, car le pâtissier fonctionne par rapport à ses propres envies, aux produits qu'il peut découvrir, aux lectures qu'il peut faire, aux rencontres et images qu'il peut voir » souligne Pierre Hermé. Il ne s'agit pas d'une offre de réponse aux consommateurs mais d'une offre de proposition. On ne cherche donc pas à répondre à la demande des consommateurs. On ne les appelle d'ailleurs pas consommateurs, on les appelle des clients avec lesquels on essaye de vivre une expérience, à travers des émotions gustatives, visuelles, parce que l'on achète d'abord avec les yeux, mais sans artifices, en allant à l'essentiel. Regarder *a posteriori* des tendances qui se dégagent, c'est intéressant du point de vue du constat, mais nous ne sommes pas à regarder des cahiers de tendance, même si cela se fait dans la haute couture, ou dans la mode prêt-à-porter. En pâtisserie, on dégage des tendances, on est dans la création pure et dure qui correspond à des envies, une expression.

Pour autant, il existe bel et bien des cahiers de tendances pour définir les tendances, comme on en trouve chez Valrhona. « Nous travaillons pour des artisans et quand je vois qu'un cahier de tendances devient le guide pratique de l'imitateur, cela devient frustrant. Quand on crée un cahier de tendances pour des clients, qui sont davantage dans la reproduction, on s'éloigne beaucoup trop souvent de la raison d'exister de ce cahier de tendances ; et les imitations sont souvent très pâles. Le mot « tendances » devient presque comme un « gros mot ». Cette année, il se nomme cahier d'inspirations. Nous donnons donc des idées à des clients pâtissiers du monde entier. Nous n'essayons pas de leur donner des roulettes au vélo, mais des idées, de les aider à créer et non pas de devenir la marionnette de Pierre Hermé ou de Jean-Paul Hévin » dit Frédéric Bau. Les pâtissiers se privent de beaucoup de plaisirs, dès lors qu'ils sont dans l'imitation. Aujourd'hui, il y a, en effet, beaucoup de plagiats, car créer est un acte difficile, long. Si créer était si facile, tout le monde ferait de la création. En effet, cette issue facile correspond plus à « j'imitate » ou « j'ai fait un peu comme... » et « j'ai un peu amélioré car je suis quand même meilleur », plutôt qu'à une réelle inspiration. Dans le métier de pâtissier, il y a énormément de « je fais comme ». Ces professionnels se privent d'énormément de plaisirs. Ça n'enrichit ni le débat, ni l'objet, ni la personne qui

va le faire, ni même le potentiel marketing.

Concernant les produits plus *mass market*, les gens manquent peut-être d'inspiration ou ont besoin de s'inscrire dans une logique de marché plus large. La tendance prend quelquefois son sens dans ce cas. Ainsi les designers alimentaire, en entreprise, par rapport aux grandes industries agroalimentaires qui ont des chaînes de production assez importantes, font appel à des cabinets de tendances qui vont rythmer les tendances de demain, pour observer le quotidien des Français, voir quels sont les réels besoins du terrain, essayer de mixer les inspirations qui vont tendre vers des innovations alimentaires mais aussi répondre à des besoins par rapport à la maturité du marché. Le designer culinaire en relation avec le cabinet de tendances essaye d'apporter une nouvelle vision au quotidien industriel qui est vraiment dans la technicité et l'ingénierie pour justement ouvrir les regards et lancer de nouveaux projets. Ce besoin, centré sur la demande, sur la rue, afin de redonner la parole, prouve qu'il y a des logiques avec des effets retard entre les deux secteurs sur l'archétype de la tendance... Il existe en cela au moins deux secteurs (en réalité, il y a une hiérarchisation plus subtile, plus graduelle) : la consommation courante et les grands créatifs, qui sont les grands pâtisseries ou grands créateurs de mode, voire même grands couturiers. Jusqu'à maintenant, les tendances étaient dans un sens vertical, d'ordre et de prescription. Aujourd'hui, les tendances sont horizontales et communautaires. Et Marion Leroux précise « Nous faisons tous des tendances, nous échangeons, nous mixons des tendances avec une instantanéité, une rapidité et donc une mixité qui ont complètement changé. Le fait même de la tendance est en complet bouleversement. Nous n'avons plus cet ordre vertical de prescriptif structurant et d'un certain côté rassurant pour le producteur, mais nous avons quelque chose qui, de plus en plus – c'est la révolution dans les tendances aujourd'hui – est en train d'être horizontal, communautaire et de mixage ».



CUISINE ET GASTRONOMIE : DE NOUVELLES COMPÉTENCES POUR LE MINISTÈRE DE LA CULTURE ?

« Il n'y a pas d'amour, il n'y a que des preuves d'amour » : la prise en considération administrative – pour ne pas dire : politique - est un des critères de la légitimité. En 2014, la gastronomie est-elle enfin reconnue comme une activité culturelle ? C'est une question qu'il faut poser aux responsables des différents ministères (Culture, Éducation, Agriculture...), aux collectivités locales et, au-delà, à la société dans son ensemble.

Sylvie Le Clech, conservateur général du patrimoine, directrice DRAC de la Région Centre
Sylvie Grenet-Coye, conservateur du patrimoine, ministère de la culture et de la communication
Sophie Mise Le Bouleise, commissaire générale de la Fête de la Gastronomie
Pascal Ory, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne

La culture gastronomique correspond à des institutions, des initiatives. Le sens de la gastronomie, dans son acception la plus large, est une culture. Ce n'est pas synonyme de haute cuisine ni de haute culture alimentaire, c'est la culture au sens le plus large, du manger et du boire. Cela pose le problème du rapport avec le ministère qui s'appelle, en France, le ministère de la Culture, précise Pascal Ory. Plusieurs administrations publiques, centrales et décentralisées peuvent affirmer être compétentes et ont déjà initié un certain nombre de programmes, projets autour de la gastronomie, et posé quelques institutions. L'Histoire des ministères est liée à l'Histoire humaine. L'être humain, avant d'être dans l'état où nous en sommes, à s'écouter, à essayer d'échanger le plus intelligemment possible, pour s'enrichir, a d'abord été une créature qui était juste dans la survie. Le rapport à la nourriture était de caractère extrêmement primitif. Puis, nous sommes passés à la cuisson, découverte un peu par hasard avec le feu. Ensuite, nous sommes passés dans la zone « agriculture », c'est-à-dire les premiers hommes qui ont commencé à cultiver des légumes, des baies ; l'élevage arrivant ensuite. La conscience d'être dans un aliment qui nous faisait plaisir, qu'on allait regarder, cultiver, assembler, créer, au cœur de notre culture de ce moment, est quelque chose qui s'est fait très progressivement au cours de siècles.

C'est important, parce que si nous avons un regard sur la planète un peu au-delà de ce regard autocentré que nous avons en France, il existe encore beaucoup de pays où les personnes sont dans la survie et ne pensent qu'à se nourrir, juste pour être debout et vivants le lendemain matin. Tout cela montre la manière dont on peut regarder cette notion d'alimentation, de nourriture, de cuisine, de plaisir, de

culture de la nourriture, de convivialité, voire de promotion et de discours autour de cela. Nous sommes à la dernière partie de la civilisation, dans le faire savoir, le faire connaître, dans une société de communication, nous sommes dans les raccourcis de communication que l'on crée et dans lesquels nous sommes profondément ancrés depuis une dizaine d'années avec Facebook, Twitter, Internet. Cela a donc un lien avec la durée, avec l'évolution des civilisations, l'évolution humaine. Le dialogue et les passions, que l'on peut avoir autour du sujet de la gastronomie en France, font état également de cette évolution. Il est important d'en être conscient, souligne Sophie Mise Le Bouleise, car le regard personnel que l'on porte sur la nourriture est très lié à des composantes culturelles, émotionnelles, très subjectives ou familiales : savoir si on est dans une compensation pour manger par manque d'amour, par frustration personnelle ou si on est dans quelque chose de carnivore qui serait davantage dans le combat. D'autres seront dans des rapports très culturels, très émotionnels avec un besoin de sensations. D'autres seront dans une zone artistique et dans ce cas, la zone de sens qu'ils solliciteront sera plutôt visuelle et artistique. C'est quelque chose qui fait appel à toute notre sensorialité. Et c'est au regard de toutes ces influences que le ministère de la Culture contribue à une réflexion à travers le patrimoine, justement immatériel, et a joué un rôle dans ce fameux classement du « Repas gastronomique des Français ». Moyennant quoi, le soir même à la télévision, on n'interviewait que des chefs. Ce qui a été classé en 2010, c'est tout le monde dans cette salle : les Français, quand ils se mettent à faire un peu de cuisine d'une certaine distinction par rapport à la cuisine quotidienne. C'est un classement anthropologique. L'idée était de montrer que la gastronomie pouvait passer par autre chose que l'élitisme, la publicité faite de certains grands chefs, qui n'est qu'une publicité, car beaucoup d'entre eux n'ont pas du tout cette attitude élitiste. S'ils produisent certaines choses, ce n'est pas du tout dans une volonté élitiste, c'est un autre mode de fonctionnement, de nourriture, d'approche de la nourriture, raconte Sylvie Grenet.

Mais, la gastronomie est-elle finalement une nouvelle compétence pour le ministère de la culture ? Sylvie Le Clech s'interroge encore en disant, l'incarnation par les soutiens, le classement, la labellisation du repas gastronomique des Français, apporte-t-elle une nouvelle compétence au niveau du ministère de la Culture ? Si, sur le territoire, des projets d'inventaires peuvent servir à la reconnaissance du repas gastronomique des Français, des projets d'exposition, de manifestations culturelles, en se déroulant réellement sur le territoire et en impliquant des acteurs, ce sont les acteurs eux-mêmes qui apportent de nouveaux projets. Comment une DRAC, elle, peut soutenir les projets.

Mais les besoins de la société, on s'éloigne sensiblement de la question du patrimoine, qui est un pilier, sur lequel le ministère de la Culture s'installe depuis longtemps à juste titre. A l'origine du ministère, ce sont les monuments historiques, cela remonte à l'époque du Romantisme. Dans quelle mesure le monde de la culture est-il disposé à faire une place, plus qu'un strapontin, à l'idée qu'il y a aussi une créativité, une création dans le domaine gastronomique ? Il y a souvent des débats sur l'artification de la cuisine. La cuisine devient-elle un art ? D'une certaine façon, elle l'a toujours été, surtout au sens classique, ancien du mot « art », manière de faire. Arts et métiers, arts martiaux, pourquoi pas art de la cuisine. La vraie question de fond est peut-être finalement : le cuisinier a-t-il vraiment droit à une forme de label artistique qui lui permettrait de ne pas simplement être dans les compétences de commerce, industrie, agriculture, voire Education nationale mais vraiment culture ? Cela concernait le fait que le côté évanescence et intime du goût, par rapport à d'autres manifestations, pouvait être un obstacle à la reconnaissance d'un art, avec des jugements de goût. Quand on parle du goût, aujourd'hui, au sens esthétique du terme, c'est un mot qui vient de l'alimentation et non pas le sens inverse. C'est effectivement le goût en tant que sens du goût, qui est ensuite passé à l'art contemporain et non l'inverse.



LE GRAND RENOUVEAU DE LA PÂTISSERIE

Le renouveau du métier de pâtissier, comme de sa créativité, est loin d'être anodin. Il est le résultat du croisement de plusieurs tendances. Le retour en force du fruit y est pour quelque chose et donne la possibilité à la pâtisserie d'offrir à chaque bouchée des petits moments de bonheur

Frédéric Cassel, président des *Relais Desserts*

Pierre Hermé, chef pâtissier, Paris

Franck Lacroix, rédacteur en chef du *Journal du Pâtissier*

Fabien Rouillard, chef pâtissier de la *maison Fauchon*

Jessie Kanelos-Weiner, designer culinaire

Le renouveau est un retour continu des modes. Revisiter les classiques de la pâtisserie française, tels que le millefeuille, le Saint-honoré et faire plusieurs gammes, c'est valoriser le classique et par des interprétations, à partir des associations de saveurs ou de saveurs uniques. « J'ai essayé de partager ces mille-feuilles, tel que le Ispahan, ces Paris-Brest Plénitude ou ces babas carrément chocolat, mais il s'agissait d'une démarche personnelle, qui illustre la façon dont je travaille en général » précise Pierre Hermé. Pour exemple précis, les fétiches, c'est une saveur, par exemple, Ispahan : rose, litchi, framboise et on va la retrouver dans différents gâteaux, mais aussi dans des sablés, dans des macarons, dans des bonbons de chocolat. « Je réinterprète à chaque fois, parce que chaque produit nécessite une réinterprétation de cet accord. Les fétiches, ça peut également être une saveur unique comme Infiniment vanille ou Infiniment café, Infiniment Citron et d'autres, que j'essaie de travailler le mieux possible, bien sûr à mon sens, c'est une vue d'esprit ». Il existe aussi les fétiches thématiques, comme les tartes, les mille-feuilles, les babas et bientôt les Mont-Blanc. Même si on voit une tendance vers un renouveau des produits, les produits de base, comme le beurre, la crème, la farine, sont toujours d'actualité. Ce qui évolue forcément, ce sont des nouveaux paramètres que l'on peut prendre en considération ou non, qui sont le fait de faire des produits sans gluten ou d'être attentif à moins de gras, moins de sucre. Tout cela existe et les uns et les autres prennent en compte un de ces paramètres ou tous les paramètres. Dans la pâtisserie, un ingrédient est important pour le goût, parce que c'est un vecteur de goût très important, c'est le beurre. Une pâtisserie à la margarine sera moins savoureuse. Il y a des évolutions pâtissières au regard des trente années passées, mais un peu moins qu'en cuisine. Par exemple, une des évolutions importante, c'est la cuisson sous vide, pour cuire des ganaches, des confitures, qui permet d'éviter d'incorporer de l'air lors de la cuisson et aussi qui limite l'effet de Maillard, la caramélisation : quand une confiture de fraises est brune, c'est

qu'elle a caramélisé un peu, lorsqu'on la cuit sous vide, elle va rester bien rouge et on va préserver le goût de la fraise. En cuisine, beaucoup plus d'évolutions sont arrivées, notamment aussi par la cuisine moléculaire. Il y a quand même quelque chose qui a changé dans le métier : c'est l'évolution du métier en tant que tel par les mélanges de mousses, par la physique, par le mélange des molécules pour avoir un résultat à la fin au palais qui soit meilleur. Maintenant, on fait des biscuits à l'huile d'olive. Pierre Hermé raconte, « en démonstration pâtissière, quand le premier démonstrateur est venu faire un cake à l'huile d'olive, tous les anciens m'ont sauté dessus en me disant : "Attention, si on ne met plus de beurre dans les cakes, c'est la catastrophe !", parce que le pur beurre, c'était quand même la base de la pâtisserie ». Avant, on mettait pâtisserie « Pur beurre ». Celui qui faisait des croissants à la margarine, on les courbait pour les mettre à part. Maintenant, on ne voit plus de croissants à la margarine, ça n'existe même plus ! Donc il y a une évolution aussi dans le métier, mais aussi une évolution dans la façon de mélanger les mousses par exemple. Le renouveau est un retour continu des modes qui s'articule sur des souvenirs. Pour exemple, pour Pierre Hermé, l'églantine c'est l'histoire de son enfance : en Alsace, on mange de la confiture d'églantines. Depuis tout petit, il a été bercé par l'églantine. Il n'y en avait pas dans le biberon mais presque. En outre, ce qui a aussi beaucoup évolué dans la pâtisserie, c'est la manière dont on présente les produits : soit en boutique, soit aussi quand on communique. Non pas des boutiques « écrins », mais plutôt des boutiques simplement « modernes ». On a éliminé les dentelles en papier qui appartiennent au passé. On a fait évoluer les présentations : au lieu d'avoir quatre étages de gâteaux superposés dans une vitrine, aujourd'hui, on dessine un étalage unique. Il y a aussi la manière dont on fait parler des gâteaux, dont on les présente, dont on les décrit. A l'époque où Pierre Hermé travaillait chez Fauchon, il avait mis en place des collections ; parce que dans une Maison où la création n'était pas au programme, cela a permis d'instaurer un rythme de création, qui s'est poursuivi en faisant des présentations, en invitant la presse pour mettre en scène les gâteaux, pour les faire valoir, pour ne pas juste les mettre en vitrine, mais pour permettre à la presse de les visualiser, de les goûter avant qu'on les mette dans les comptoirs. L'effet médiatique est une bonne chose pour le métier de pâtissier. Mais il faut faire attention à ses dérives au regard des jeunes, car c'est un métier où il faut de la passion et de l'envie, car les horaires sont tout de même difficiles. Avec l'effet télé, on a une recrudescence de candidatures en ce moment avec cet effet médiatique, avec des profils tels que « je suis banquière, j'ai 50 ans, j'adore faire les gâteaux, je veux changer de métier ». Mais est-ce raisonnable à 50 ans ? « Une émission représente deux heures. Dans la réalité, tous les matins, on est au laboratoire dès 5 h. La réalité y est différente de la télé-réalité. La télé-réalité est aussi une tendance » apporte Frédéric Cassel. Les territoires étrangers peuvent être également

des lieux d'observation pour découvrir le renouveau de la pâtisserie, outre la pâtisserie française. Pour exemple au Japon, du point de vue de la qualité, de l'esthétisme, du cérémonial, le terme pâtisserie y a son importance. Dans le monde entier, il y a des douceurs. Ce qui particularise la France, c'est que la pâtisserie est un modèle construit, elle est faite de construction, d'architecture. Tandis qu'au Japon, il y a toujours eu les petits mochi, les petits gâteaux. Au Moyen-Orient, il s'agit de petits gâteaux au miel cuit. En France, nous sommes toujours à chercher de la sophistication. Par exemple, les fameux éclairs de chez Fauchon étaient au départ une offre de week-end, puis ils sont rentrés dans la production quotidienne, débouchant sur 5 000 exemplaires de vendus par semaine. Fauchon est un cas un peu particulier en cela, car l'enseigne s'est beaucoup exporté et par exemple existe au Japon depuis 40 ans. Les Japonais sont habitués aux produits Fauchon spécifiques pour le Japon : des produits un peu plus petits, un peu plus sur l'acidité et forcément variés dans les gammes. « On présente 9 types d'éclairs au Japon, alors qu'à Paris, on peut se permettre d'avoir des gammes avec 26 éclairs différents », raconte Fabien Rouillard. Le savoir-faire est un patrimoine légué par nos devanciers que l'on se doit d'entretenir, de faire évoluer et de transmettre.



LES FRANCHISES À LA MODE : CONCEPTS OU MICRO-TENDANCE

Les concepts innovants en termes de restauration, qui sont souvent pionniers sur de nouvelles offres commerciales, sont-ils les restaurants de demain ?

Afin de faire le point sur les mutations du marché de la restauration en France depuis 10 ans, cette table ronde observera l'innovation !

Bernard Boutboul, directeur général, Gira Conseil
Steve Burggraf, fondateur, enseigne Big Fernand
Côme de Chérissey, directeur général, Gault & Millau
Frédéric Marteau, fondateur, enseigne Lucien et Cocotte

« Concept ou micro-tendance », ce titre interpelle beaucoup, car « concept » signifie marketing et « tendance » est une mode qui ne peut pas durer, elle revient peut-être, mais elle ne dure pas en tout cas. Il paraît que dans les habits, on remet aujourd'hui des habits au goût du jour qui existaient dans les années 20, 30, 40 ; dans la restauration peut-être. Que ce soit du marketing ou de la mode, dans les deux cas, cela manque parfois de sincérité, de vérité, de qualité et d'un mot, qui monte dans les enquêtes clientèles profondes et qualitatives, « plaisir ». Ce mot est de plus en plus utilisé dans la bouche du consommateur, dans les écrits marketing et communication des acteurs, mais ils ne parlent pas vraiment pas du tout du même plaisir. Nous sommes en train de vivre aujourd'hui un virage de la restauration, qui constitue une mutation profonde, dans une phase de transition entre deux modèles. La société est en train de changer, de muter et dans la restauration, elle mute de façon encore plus importante. Parce que depuis ces sept dernières années, nous avons une prolifération de nouveaux concepts qui ont émergé ou de nouveaux types de restauration ou de nouveaux types de distribution qui ont proliféré sur le territoire français : McDonald's en 1979, Brioche Dorée et Paul en 1981 et 1983. A tel point qu'entre 1979 et 2001, la France fut l'un des rares pays au monde à avoir vécu avec deux produits de restauration rapide, un hamburger et un sandwich : plutôt fast-food, plutôt mal bouffe. En 2001, Alain Cojean arrive et ouvre une unité rue de Sèze à Paris, à l'abri du chiffre d'affaires, où il fait des sandwiches, des quiches, des soupes, des salades, comme Brioche Dorée depuis 25 ans, sauf qu'il décide de le faire plus zen, plus bio, plus féminin, plus frais, plus cher et à l'époque, on le prend pour un grand malade. Comment est-il possible de faire du fast-food cher ? Cela n'a pas de sens. Cojean, parce qu'il a provoqué deux phénomènes, qui ont fait basculer la France en l'espace de 13 ans, de deux produits de restauration rapide à 38 aujourd'hui. Les Américains n'en ont pas 38 et viennent voir

ce que nous faisons en France. Cette dernière est devenue un laboratoire d'innovations et de tendances au niveau de la restauration. C'est le monde à l'envers, qui est en train de se passer. Ce sont les quiches, les soupes, les salades, les woks, le homard, le céviché, le couscous, la pizza, le kebab... 38 produits de restauration rapide. Cojean a donc provoqué une diversification, qui n'est pas finie, parce qu'il se monte à peu près deux concepts de restauration rapide en France tous les deux-trois mois. Tout ne tiendra pas, ce n'est pas le débat, mais une diversité est proposée aux consommateurs.

Cojean a provoqué une deuxième chose : il a initié une montée en gamme de la restauration rapide à un niveau que personne n'avait imaginé, même pas nous, puisque les trois étoiles au Guide Michelin, les stars de la cuisine mondiale ont tous monté, aujourd'hui, leur point de restauration rapide avec des sandwicheries où ils vendent des sandwiches, des quiches, des soupes et des salades. Pour n'en citer que quelques-uns : Marc Veyrat avec Cozma Vera, Paul Bocuse avec Ovest Express à Lyon, Guy Martin avec Miyou à Paris. Quand on leur demande pourquoi ils le font, ils répondent tous la même chose sans se concerter : ce n'est pas parce que les gens sont pressés qu'il faut leur donner à manger n'importe quoi et un sandwich peut être de très haute qualité, comme une salade. Diversification et montée en gamme de la restauration rapide, c'est au niveau de l'offre qui monte constamment. « Aujourd'hui, on a affaire à un marché qui a un gros problème, qui existe depuis maintenant quelques années et qui s'accroît » précise Bernard Boutboul. Cela va provoquer beaucoup de casse dans le secteur : d'un côté, la restauration rapide monte en gamme et se diversifie ; de l'autre une génération de jeunes chefs est en train d'ouvrir des établissements, que les médias appellent la « bistronomie », avec l'équation suivante : très petits établissements, carte très courte, en très forte rotation, cuisine totalement ouverte. On a donc une restauration rapide qui monte en gamme, une gastronomie qui devient de plus en plus abordable et qui pousse vers le centre et au milieu vous avez toute une zone de restauration qui est totalement piégée par ces deux mouvements, qui devient naturellement sans âme, sans personnalité, sans intérêt, trop chère pour ce que c'est, qui se trouve automatiquement *out of market* et qui ne voit plus du tout d'intérêt aux yeux des consommateurs. Quand on voit ce double phénomène d'une montée en gamme d'un côté et d'une gastronomie abordable de l'autre et un marché central qui se trouve piégé, on a maintenant aux extrêmes du marché quelque chose qui est en train de se passer, qui est beaucoup récent, c'est que les extrêmes sont en train de s'effondrer à leur centre. Dans la restauration rapide, vous avez ceux qui jouent le prix, la stratégie de volume et ceux qui jouent le produit, stratégie de valeur, et dans la haute gastronomie, vous avez ceux qui jouent le rêve, trois étoiles au Guide Michelin, un service à table, etc., et ceux qui jouent une gastronomie abordable. La France est en

train de basculer dans quelque chose de nouveau qui est plutôt stratégique au niveau des restaurateurs : aujourd'hui, qu'on fasse de la rapide, de la gastronomie, du service à table, de la distribution ou de la vente au comptoir, il y a deux axes, soit on est le moins cher, soit on est le meilleur. On ne peut plus être les deux, le consommateur ne suit plus, ne comprend plus et il faut choisir. Quand Paul Bocuse à Lyon fait des sandwiches, dans quelle catégorie joue-t-il ? Dans la catégorie sandwich : je suis le meilleur. Quand nos jeunes chefs dans la bistronomie ouvrent leurs établissements, dans quelle catégorie jouent-ils ? Dans la gastronomie : je suis le moins cher. Donc, être le moins cher ou le meilleur n'a strictement rien à voir avec son positionnement prix, c'est une question de perception, de stratégie et surtout de compréhension vis-à-vis du consommateur. « Dans le mot "concept", il y a forcément une volonté de duplication en chaîne. Sinon, on aurait chacun notre petite unité dans notre coin et on s'en contenterait. La difficulté est qu'on œuvre, en ce moment, dans un marché extrêmement mouvant et extrêmement rapide » précise Frédéric Marteau. Fidéliser un client devient très difficile et les attentes des consommateurs évoluent sans cesse. « Je n'aime pas trop le terme de concept, parce qu'à partir du moment où on a ouvert son restaurant, ce n'est plus un concept. Le concept est d'abord dans la tête. Quand on rentre dans le réel, le concret, le concept est fini » dit Steve Burgraff. Aujourd'hui, il y a une vraie dichotomie entre ceux qui jouent la carte du prix mais il en faut, quand on voit des familles avec 3 ou 4 enfants, qui ne trouvent pas où aller se nourrir, hors de son foyer pour 40, 50 euros, mise à part au McDonald's. Heureusement que McDonald's existe pour ces gens. La règle numéro 1 est de donner du plaisir aux clients, si possible de manière rapide, parce que parfois, ces gens n'ont pas le temps de déjeuner ou de dîner, donc la manière de recevoir est évidemment fondamentale. Quand on parle de la bistronomie, on joue aussi cette carte plaisir. Cela coûte un petit peu plus cher de se faire plaisir, malheureusement, bien manger, il faut des moyens pour bien manger, en tout cas en France, dans des restaurants. Entre les deux, c'est un peu compliqué, le marché n'est pas évident.

« Pour notre part, les inspecteurs d'un guide ont une vision de ces tendances très en amont, très complémentaire » dit Côme de Chérisy. Observant la qualité qui est le pivot et c'est ce que vont rechercher les consommateurs, les critiques, inspecteur comme consommateurs vont rechercher cette qualité avec une contrainte de prix très forte. Ce qui fait la tendance dans les restaurants, un an plus tôt, c'étaient les tendances que l'on a pu observer à la maison. Que se passe-t-il à la maison ? Quel est le comportement des gens chez eux ? Un an plus tard, retrouvera-t-on toujours ce comportement au restaurant ?



LE DISCOURS CULINAIRE D'UNE CUISINE DÉCOMPLEXÉE

Sur le versant ludique ou créatif, les médias multiplient les sollicitations sur l'art de bien faire. Pour autant, on voit se multiplier les manifestations d'une cuisine décomplexée, relayée par les publicités et les marques : le manger cool, désinvolte, sans prétention : la bonne franquette ou les plats cuisinés qui s'invitent à table, entre amis. Une nouvelle manière, libérée, de mettre à distance les bonnes manières, compassés.

Karine Berthelot-Guiet, professeur des universités sciences de l'information et la communication, *Celsa*, Paris

Jean-Jacques Boutaud, professeur des sciences de l'information et de la communication, Université de Bourgogne

Gabriel Gaultier, directeur, agence de communication *Jesus*

Franck Pinay-Rabaroust, rédacteur en chef du site *Atabula.com*

Cette notion de cuisine décomplexée est évidemment diffuse. Elle recouvre de nombreuses réalités. L'éditeur de l'ouvrage « *Recettes solo pour intermittents du célibat* », qui s'inscrit résolument dans le cadre de cuisine décomplexée, précise le sujet ainsi : « *Votre Maman soixante-huitarde a zappé la cuisine. Vous êtes abonné aux coquillettes-jambon pour vos chères têtes blondes, vous êtes un Papa poule en garde alterné, l'amour de votre vie s'est envolé aux Maldives avec une blondasse, les Editions Tana vous proposent cette sympathique collection pour remédier avec humour et gourmandise à tous ces maux. Petit format, jolies photos, recettes faciles : participez à cette édition et précipitez-vous pour découvrir entre autres : Chéri, t'as pris du bide ; Goûte ça et épouse moi ; Petits délices à grignoter du bout des doigts sans en faire tout un plat ; Le livre de cuisine pour les filles qui n'ont pas appris grand-chose ; Comment oublier son ex d'un coup de fourchette ?* ».

Dès qu'on évoque la cuisine décomplexée, il est bien sûr question de cuisine, d'alimentation, de plats mais plus encore de mise en scène de rôles, de situations. On parle de mari, d'ex, de mère, de fille. Nous sommes dans une scénarisation, une théâtralisation des situations sociales. *Recettes solo pour intermittents du célibat*, il est évident qu'établir la connexion scientifique ou technique entre le célibat et les intermittents du célibat avec une typologie de la cuisine, ne fonctionne pas. Il ne s'agit pas de choix techniques ou rationnels mais d'imaginaire. Pour élucider ce que l'on entend par cuisine décomplexée, « Nous avons tous la formulation en tête : si c'est décomplexé, ce n'est pas complexé. Cela supposerait que nous sommes passés par des complexes. D'où peuvent-ils venir, par rapport à la cuisine ? » s'interroge Jean-

Jacques Boutaud. Si c'est une cuisine décomplexée, sous quelle forme la trouve-t-on, alors : Ludique ou Détachée ? Est-elle le signe d'une cuisine dégénérée, qui a oublié ses fondamentaux, qui a quitté le front des arts culinaires, de la cuisine, non pas simplement savante mais de la cuisine respectueuse du bon et vrai goût ? S'agit-il d'un mode dégénéré, privatif ou au contraire, sur d'un mode mélioratif et laudatif, sur une cuisine qui enfin, a trouvé la bonne distance au rôle, sur un mode décomplexé, ludique, détaché et qui finalement, aurait trouvé la bonne posture à l'égard de la cuisine, sans ennuyer personne, dans un jugement libre, spontané, improvisé ? On peut tout autant parler carrément de « bouffe », et désacraliser l'alimentation, la nourriture, les plats, la cuisine. C'est une forme à la fois verbale et détachée. C'est ici que l'on trouve la prise de distance à travers cette notion de décomplexé. Nous pourrions tout autant aborder la cuisine décomplexée avec une dimension plus anthropologique, plus sociologique. Evidemment, ce sont des attendus, car il est difficile d'évoquer cette notion en faisant abstraction de tout ce qui émerge au niveau de la vie sociale, quotidienne, de l'imaginaire social. Si la cuisine est décomplexée, cela suppose qu'auparavant, elle a été complexée. Si l'on regarde la cuisine, le complexe a pu être lié à des régulations assez fortes, des façons de faire, peut-être avec l'idée que, d'un côté, il y avait la cuisine faite ou pas faite chez soi et de l'autre, la cuisine des restaurants des chefs, avec une sorte d'incompatibilité de réunir les deux. L'idée que pour bien faire la cuisine, il fallait certains ingrédients, certains savoir-faire, certaines pratiques. Le décomplexé, on le voit tout autant dans l'assiette que dans la manière d'être, dans les façons de faire, car beaucoup plus de personnes vont se mettre à cuisiner parce qu'elles ressentent qu'il y a plus de facilité. L'idée qu'on va pouvoir prétendre à des recettes compliquées alors qu'auparavant, on n'aurait pas osé y toucher - par exemple, avec la vague de la pâtisserie complexe, il y a le fait de se dire : « *je peux essayer de le faire, je vais essayer de m'y mettre* » - est une forme de décomplexé. Le fait que les marques prétendent qu'elles peuvent participer au fait de nous apprendre à utiliser leurs produits pour en faire des recettes de cuisine. Avant, une marque n'était pas censée, a priori, être habilitée à donner des conseils culinaires » précise Karine Berthelot-Guiet. Dans l'assiette d'une famille, où on va pouvoir trouver un début de repas plutôt français, un plat principal d'origine étrangère et revenir à une sorte de buffet pour les desserts, nous ne sommes plus condamnés à un modèle gastronomique précis. La cuisine reste sacrée : c'est le paradoxe intéressant. En revanche, ce qui s'est décomplexé, c'est notre rapport à la cuisine. Il y a deux grandes choses avec ces dernières générations, c'est le blog, qui a remplacé le livre : le livre de cuisine était sacré. Le blog change tous les jours souligne Gabriel Gaultier. De plus, nous sommes passés du grand restaurant au petit restaurant, puis à l'esprit du guide *Fooding*®, des chefs à toques aux chefs tatoués, du livre de cuisine au blog qui permet à chacun d'avoir un rapport direct, immédiat,

au grand art de la cuisine. C'est vraiment important, c'est davantage un rapport de pouvoir à la cuisine que de la cuisine en elle-même qui se serait décomplexée. Elle reste complexe, sacrée et c'est ce qui est passionnant. Comment peut-on parler aujourd'hui de la cuisine qui, finalement, est très différente, multiple ? souligne Franck Pinay-Rabaroust. Les chefs revendiquent une cuisine de plus en plus simple et le particulier a envie de s'identifier, un peu en décalage, avec un autre discours qui est presque un discours passéiste de la grande recette. Cela ressemble finalement à une topique du discours sur cette cuisine décomplexée. On ne peut pas déconnecter le discours et les évolutions sociales. Le point de départ est de situer le décomplexé, par rapport à une dimension complexe et complexée. Cuisine complexe, cuisine complexée, nous savons qu'il y a aussi un principe d'intimidation dans la cuisine. D'ailleurs, les premiers mots qui nous viennent en tête dès que nous parlons de cuisine, ce sont les arts culinaires, la technique qui est autour, d'en parler comme science, même un mot comme culture, en parlant de culture culinaire, peut avoir des effets d'intimidation. Il y a une très grande vague, ces derniers temps, autour de l'artification du culinaire et tout cela rejoint deux grandes tendances marquantes d'évolution du goût : la démocratisation du goût où chacun se donne un niveau d'expertise et une voix au chapitre, et sans doute, un phénomène peut-être encore plus ample, qui serait de l'esthétisation du quotidien. À un moment, nous nous sommes laissé embarquer dans la cuisine art-technique, quand il fallait bien faire ses gestes, ses codes, ses marques. Aujourd'hui, nous arrivons à un moment où les gens se disent : finalement, faire ses gammes, sa grammaire, bien remplir sa syntaxe culinaire, c'est gentil, mais prenons de la distance. Est-ce un moment de maturation ou à l'inverse un moment où cela dégénère, c'est-à-dire décomplexé, où tout le monde s'en moque, on ne respecte plus rien ? De quel côté du verre faut-il finalement se situer : Plein ou vide ? Pour autant, aujourd'hui, de nouvelles légitimités se dessinent. Pour exemple les bloggeurs, qui s'estiment aptes à donner un avis. Effectivement, il y a beaucoup de recettes sur les blogs, sauf que lorsque l'on veut une recette, on se retrouve face à 70 recettes de crêpes, par exemple, comment choisir ? Soit on prend la première simple, soit on prend la plus étoilée et complexe. Cela devient aussi long que d'aller chercher un livre de recettes, que de trouver la recette que nous allons finalement faire sur ce blog. Des phénomènes de légitimation se mettent en place. Des bloggeurs ou bloggeuses, un peu influents, cherchent la légitimation, par exemple, de la télévision, qui constitue une sorte d'avènement. Des bloggeurs ou certains sites vont vers l'édition qui, d'une certaine manière, est une mode de légitimation des recettes, des discours, etc. Nous sommes dans une phase où après cette dissémination en apparence un petit peu dans tous les sens, les gens recherchent de nouvelles légitimations et normalisations tout aussi complexes.



LES FRONTIÈRES DU COMESTIBLE

L'alimentation est constituée d'entités comestibles, mais tout ce qui est comestible est-il alimentaire et tout aliment est-il comestible ? Certaines matières premières entrent dans la cuisine (fleurs, insectes...) alors que d'autres en sortent (abats, gibiers...). Cette table ronde sera l'occasion de faire le point sur les évolutions passées et futures de ces tendances culinaires.

Christophe Bressac, maître de conférences en biologie des organismes, université de Tours
 Nicolas Césard, chercheur, EHESS et université de Kyoto, Japon
 Alexis Chambon, cuisinier, Ploemeur
 Jean-François Galloüin, directeur général, Laboratoire Paris Région Innovation, professeur INRA Paris-Grignon
 Alix de Saint Venant, propriétaire, château de Valmer

.....

Quelque chose de comestible pour l'être humain est quelque chose qui peut être ingéré, digéré, éventuellement ressorti sans porter atteinte à la santé ou à l'intégrité de l'organisme humain ? Ce qui est comestible, c'est ce que l'on apprend de sa mère et de sa grand-mère qui nous disent : « Ceci, tu peux manger, c'est comestible, c'est bon pour toi. Ou ça, il ne faut pas manger ». En grandissant, on change d'avis et on fait des essais, pas toujours très heureux, évoque Christophe Bressac. Si l'on prend pour exemple la comestibilité des insectes, tous les insectes ne sont pas bons à manger, certains ont mauvais goût, d'autres peuvent être porteurs de pathogènes. C'est une définition un peu biologique mais il y a également celle un peu plus culturelle : toutes les cultures ne mangent pas les insectes. Précise Nicolas Césard.

L'alimentation animale, elle, définit la comestibilité par un facteur qu'on appelle l'ingestibilité. Pour un animal, ce qui est ingestible, c'est d'abord ce qu'on lui donne à manger, donc il faut que ce soit disponible. Si ce n'est disponible qu'à l'autre bout de la planète, ce n'est pas disponible pour l'animal que vous avez devant vous. On multiplie le coefficient obtenu de cette ingestibilité par un autre : la digestibilité. Cette dernière rejoint un autre domaine, celui de la nutrition, qu'on pourrait définir comme la valeur alimentaire de l'aliment qui s'exprime en pourcentage entre ce qui rentre dans l'animal et ce qui sort de l'animal. Tout ce qui n'est pas sorti a été digestible et a été valorisé. Ce terme d'accessibilité est important aussi pour les humains. Ce qui sera comestible, c'est quelque chose qui est forcément disponible, proposé.

La tendance, il est vrai est aujourd'hui au fait de proposer à quelqu'un quelque chose qu'il ne connaît pas et avec toute la confiance qui émane de vous, en lui disant :

« Vas-y, mange ». Mais il reste les frontières géographiques, temporelles et culturelles. La frontière culturelle est dans : « On m'a dit que je peux le manger, donc je le goûte ».

Comestible ne veut pas dire bon à manger, au sens où on prend du plaisir en le mangeant. Entre le bon et le comestible, il y a des nuances, précise Alix de Saint Venant. C'est tout à fait vrai. Les insectes ne sont pas reconnus d'ailleurs comme un aliment propre à la consommation humaine, en France, ajoute Jean-François Gallouin. Par contre, dans votre potager personnel, vous pouvez faire ce que vous voulez, vous pouvez manger ce que vous voulez. Au-delà des autorisations légales, aujourd'hui c'est un peu « la tarte à la crème des légumes oubliés » ; et il s'agit effectivement dans les nouvelles tendances culinaires. A notre époque, on va chercher des choses amusantes, différentes et une des frontières a longtemps été la partie de la plante que l'on mange. Dans une plante, vous pouvez manger : la racine, la feuille, la fleur ou le fruit. Très longtemps, religieusement et philosophiquement, la racine était ce qui était vers le bas, vers le mal et la feuille, étant la partie aérienne, était la partie noble et comestible. Quant au fruit, il a toujours eu un statut ambigu, parce qu'évidemment, c'est ce que l'arbre ou la plante produit in fine qui en général est appétissant. En même temps, l'être humain s'est toujours beaucoup méfié et a toujours su avant même que la botanique n'existe, qu'il y avait des familles de plantes dangereuses. La plus connue et la plus pratiquée d'ailleurs aussi, c'est la famille de solanacées, où on a l'exemple de la tomate ou de l'aubergine couramment consommées dans toute l'Amérique du Sud depuis toujours, et arrivant en Europe - même la pomme de terre, même famille - pour des propos décoratifs ou pour les fleurs ou même pour les fruits de façon décorative. Selon les pays d'Europe, cela a été plus ou moins rapidement mis dans l'assiette. L'Italie a été bien précurseur par rapport à la France et nous avons attendu des années avant de décider de manger des tomates ou des aubergines. Encore maintenant, on fait très attention : par exemple, la morelle, vous pouvez en acheter qui s'appellent « comestibles » et que vous pouvez mettre dans votre jardin. Il y en a d'autres qui sont surtout à ne pas consommer.

La frontière, c'est la méfiance humaine ou la non-connaissance, parce qu'effectivement, une aubergine est tout à fait comestible, mais une tomate, si vous avez des petites tomates cerises et que vous les mangez vertes, c'est certes comestible, mais cela ne va pas vous faire beaucoup de bien à l'estomac. Côté racines, la racine sert à faire de la réserve pour faire grandir la plante l'année d'après.

Nous, êtres humains, sommes très contents, parce que dans cette racine, il y a beaucoup plus d'éléments nutritifs que dans une feuille ou que dans un fruit plein

d'eau. A notre époque, l'être humain s'est rendu compte dans le monde entier, que si on veut se nourrir, c'est beaucoup plus nourrissant de consommer des racines que n'importe quelle autre partie d'un fruit. Nous sommes donc aujourd'hui devant une problématique d'information où le rôle de communication publicitaire et institutionnelle peut jouer. Rappelons en cela la phrase de Claude Lévi-Strauss : « Pour que quelque chose soit bon à manger, il faut que ce soit bon à penser ».

NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES : REGARDS D'AUJOURD'HUI



PAR OÙ PASSE L'AVENIR DE LA CUISINE ?

Emmanuel Tresmontant, journaliste à *Paris Match*, *Marianne* et *Le Monde*.

Etudiant en philosophie à la Sorbonne, je voyais avec angoisse le moment où il me faudrait passer le CAPES et l'Agrégation, pour, au final, me retrouver devant une salle de classe, à enseigner Platon et Descartes, moi qui n'avait aucune connaissance de la vie ! Un éminent professeur, Nicolas Grimaldi, dont les cours étaient de véritables « one-man-show », me suggéra d'aller explorer, selon son expression, « la chair sensible du monde ». C'est ainsi que je devins, dès l'an 2000, rédacteur au sein des Guides Michelin, étrange émanation d'une antique entreprise, toujours basée à Clermont-Ferrand, et dont la fortune mondiale tenait à la fabrication des pneus. C'est là que je découvris avec stupéfaction qu'il existait des gens dont le métier était d'aller au restaurant ! Le monde de la gastronomie fut, dès lors, pour moi, l'objet d'une passion qui ne s'est pas démentie depuis. 15 ans après, et avec le recul, je dirais que la cuisine et les vins, l'art de la table, la découverte des terroirs et des vignobles ont été pour moi une sorte d'antidépresseur, un moyen de me libérer de la mélancolie. Or, ce cheminement personnel me paraît être corroboré par la place hallucinante qu'a prise « la gastronomie » dans nos sociétés modernes : jamais en effet on n'a autant parlé de nourriture qu'aujourd'hui ! Emissions de télé, livres de recettes, starisation des chefs (qui, il y a encore 50 ans, n'étaient que des domestiques travaillant sous l'ombre des maîtres d'hôtels)... Le phénomène est inédit. En lisant un texte prophétique écrit pas Cioran en 1941, *De la France*, je comprends aujourd'hui que cette « obsession de la bouffe » est un cataplasme : peur de l'avenir, replis sur soi, besoin de combler un vide... « Quand on ne croit plus en rien, écrit Cioran, les sens deviennent religion et l'estomac finalité. L'heure du repas est la liturgie quotidienne du vide spirituel ».

En France particulièrement, la gastronomie, comme le montre fort bien l'historien de l'alimentation Alain Drouard (dans *Le mythe gastronomique français*, CNRS éditions) est devenue un vrai tabou. Les médias ne cessent de nous dire que les Français sont les numéros 1, que leur cuisine est la meilleure et la plus inventive, que nous possédons les terroirs les plus prestigieux et les plus diversifiés. A la demande de Nicolas Sarkozy, le repas à la française a été, comme on sait, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Champagne et Bourgogne viennent d'y faire leur entrée. Tout cela est excellent. Mais

encore faut-il rappeler ce fait, passé sous silence, mais, qu'en tant que journaliste gastronomique, je constate chaque jour, avec effroi, en sillonnant nos villes et nos campagnes : la France est le deuxième mangeur de pizzas après les Etats-Unis et Mac Do y est le premier restaurateur. Le temps moyen consacré à la cuisine n'a cessé de baisser depuis 40 ans (on l'évalue à 25 minutes par jour actuellement). Trouver une vraie brasserie, un vrai bistrot, une vraie auberge de campagne (telle qu'on en trouvait dans les films de Claude Chabrol !) où il serait possible de déjeuner agréablement sans se ruiner, est devenu rarissime. La preuve ? Il faut des guides pour cela, alors qu'on nous fait croire qu'il suffirait d'aller au café du coin pour déguster une merveilleuse omelette aux morilles. Et je ne parle pas de la difficulté qu'il y a à trouver un bon croissant au beurre et un bon café (lequel est, dans 99% des cas, une abominable boisson au goût âcre propre à vous défoncer l'estomac).

La gastronomie et ses « grands chefs » (devenus, hélas, pour certains, aussi arrogants que des beaufs convaincus de posséder le génie de Michel Ange) n'ont donc jamais été aussi encensés au moment même où les Français ont renoncé à faire la cuisine au quotidien et se sont résignés à consommer des plats surgelés et des baguettes de pain farcis de levure et d'additifs. La cuisine, en vérité, est devenue un loisir, réservé aux week-ends ou aux vacances, un hobby, alors qu'il n'y a rien de plus agréable que d'aller au marché (à Paris comme en province, les marchés sont devenus les derniers lieux de vie et de mixité sociale authentique) et de préparer le repas en famille, le soir, après le travail. Sans compter qu'en faisant une bonne soupe de légumes, achetés au marché, on mange sain et on fait des économies, puisque cela ne coûte pas cher et qu'une soupe peut être réchauffée (elle n'en devient que meilleure) pour les repas suivants.

L'imaginaire, au final, me semble être le moteur central, au sens où on rêve toujours de ce qui est rare. Au Moyen Age, les épices étaient un produit de prestige. Au 17^e, c'est le beurre et la pâtisserie qui ont permis à la noblesse de se distinguer. Au 19^e, les bourgeois n'avaient d'yeux que pour le champagne, le foie gras et le homard. Aujourd'hui, avec la mondialisation, on a accès à tous les produits du monde. Le rare, désormais, c'est de pouvoir déguster un produit naturel directement issu de la terre ou de la mer, sans passer par le frigo. Le rêve de l'homme moderne est de cultiver son jardin potager et de suivre le rythme des saisons ! Alain Passard et, après lui, Alain Ducasse, ont bien su capter cet esprit du temps en imaginant une cuisine légumière réservée aux portefeuilles les plus fournis (entre 300 et 400 euros le repas sans les vins).

S'il existe un modèle à suivre, selon moi, c'est l'Italie. A chaque fois que je parcours ce pays, je suis transi d'admiration. Je me souviens ainsi des petits villages

de montagne, autour de Parme, en Emilie-Romagne, où l'on peut encore trouver des trattorias familiales, avec la mama en train de fabriquer la pasta à la main. Quel bonheur ! En Italie, on se régale au quotidien, la cuisine est faite pour tous les jours, le long des autoroutes, on vous sert du jus d'orange fraîchement pressé, du bon café et des anti-pasti, alors que chez nous, ce sera le sandwich à la dinde sous cellophane comme l'a très bien montré Michel Houellebecq dans *La Carte et le Territoire* : voici un écrivain sociologue qui a parfaitement décrit nos pratiques alimentaires ! Quand j'ai commencé à travailler chez Michelin, mon rêve était d'aller manger dans les restaurants trois étoiles. Aujourd'hui, ces maisons ne me font plus rêver. Je m'y ennue. Si je devais dire quel est, pour moi, le meilleur restaurant de France, je dirais, sans hésiter : La Meranda, dans le vieux Nice. Seul aux fourneaux, Dominique Le Stanc (ancien chef 2 étoiles du Négresco, et surnommé « Jésus » par Alain Senderens) y propose chaque jour une cuisine niçoise de la maman, pure, goûteuse, colorée, unique car introuvable ailleurs : beignets de fleurs de courgettes, queue de bœuf à l'orange, pissaladière, sardines farcies, pâtes au pistou... Quant à la tarte aux citrons de Menton, c'est la meilleure que je connaisse ! La Meranda est un lieu où j'aurais envie d'aller manger tous les jours, simplement, dans une ambiance amicale, loin des paillettes. Pour moi, l'avenir de la cuisine française passe par là.



TOUT CE QUI EST NOUVEAU EST-IL TENDANCE ?

Kilien Stengel, enseignant chargé de mission IEHCA

Si l'adage « tout nouveau, tout beau » a fait ses preuves ; la locution « tout nouveau, tout bon » a, quant à elle, tout autant de légitimité. Pour souligner la notion de « cuisine nouvelle », nous pouvons, entre autre, observer des représentations symboliques de cette forme de « tendances au renouvellement de l'offre culinaire » au travers de l'histoire, où quelques décennies après la parution du *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*², une polémique fut lancée autour de la « nouvelle cuisine française », comme de celles lancées par Urbain Dubois³ qui la rend technique, par Isabelle de Jouffroy d'Abbans qui la simplifie⁴, ou par la « nouvelle cuisine des Lumières⁵ ». Anticipant en quelques sortes celle des années 1970-1980⁶, la fin du XIX^e siècle hésite entre une vision raffinée et élégante du culinaire, et celle des mangeurs bourgeois, cherchant l'émotion du bon calorique à défaut d'être subtile, à nos yeux contemporains.

La première s'inscrit dans une démarche à la fois scientifique et esthétique d'une texture enveloppante dont l'onctuosité traduit une liaison parfaite ; l'autre est associée à des images d'ogres, de goinfres créateurs d'une asymétrie, d'un déséquilibre social immoral. Ces deux conceptions cohabitent dans le temps et sont encore perceptibles dans des histoires de groupes culturels qui ont «bricolé» la sauce devenant tabou en 1974, avec l'émergence de la nouvelle cuisine.⁷

A chacune de ces « nouvelles cuisines », le modèle fut représenté comme « tout nouveau, tout bon » voire « bon, sain, et favorable ». Mais « Qu'évoque aujourd'hui l'expression "nouvelle cuisine" ? Nous évoque-t-elle une bonne cuisine comme en 1974 ?⁸ », questionne Christian Millau. Avant la tendancieuse « cuisine nouvelle » des années 1970, on mangeait au sens quantitatif et, à compter des « seventies », le produit et sa colorimétrie deviennent arts et le chef devient visionnaire. En dehors

2 François Massialot, *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*, Cie des Libraires, rééd. 1734 (1^{er} éd. 1691), 444 pages

3 Urbain Dubois, *Nouvelle cuisine bourgeoise et pour la campagne*, Bernardin-Becher, rééd. 1888, 795 pages

4 Isabelle de Jouffroy d'Abbans, *La nouvelle cuisine simplifiée. 200 recettes nouvelles*, Maison de la bonne presse, 1947, 225 pages

5 Patrick Rambourg, *La « nouvelle cuisine » des Lumières*, L'histoire n° 337, Sophia, 2008, p. 78-81

6 Alain Drouard, « La Nouvelle Cuisine en France dans le dernier tiers du XX^e siècle », in *Histoire des innovations alimentaires : XIX^e et XX^e siècles*, dir. J-P. Williot, L'Harmattan, 2007, p.207-218

7 Jean-Pierre Corbeau, « Socialité, sociabilité...sauce toujours ! », in *Culture, Nourriture, Internationale de l'imaginaire*, n° 7, Babel, 1997, p.75

8 Christian Millau, « La révolution culinaire dans les années 1970 », in *Actes du deuxième colloque de la Fondation Auguste Escoffier*, 1998

de l'information purement historique, à première vue, sommes-nous compétents pour répondre à la déclinaison de l'avènement du bon mode culinaire ? Le monde alimentaire comme culinaire nous englobe et nous le créons chaque jour. Comment, dans ces conditions, pouvoir prétendre saisir l'origine de cette pensée du renouveau tendanciel culinaire ? N'est-ce pas répondre à moitié que de donner à l'évolution du savoir-cuisiner une origine, technique ou rituelle ? L'important n'est-il pas que le bien-cuisiner d'aujourd'hui devienne l'origine de celui de demain ?

On peut constater qu'avant la Révolution française, il existait une « bonne cuisine » qui correspondait aux tendances de bons goûts et désirs des classes dirigeantes et niant les autres couches sociales. Après l'époque révolutionnaire, les cuisiniers, se retrouvant « au chômage » et créant alors leurs propres « entreprises de restauration », eurent tendance à continuer de produire les « tendances culinaires souverainistes » pour lesquelles ils avaient été formés. La nouvelle cuisine, dont les années 1970 nous ont transmis une valeur de « bonne cuisine » à travers les ouvrages « *Les bonnes recettes SEB par Françoise Bernard*⁹ » ou les fiches de « *Bonne cuisine*¹⁰ », était et est-elle une tendance au régionalisme, à une forme de cuisine familiale, une cuisine santé ou une cuisine créative ? La tendance culinaire est à notre époque régulièrement (re) présentée par le prisme de la patrimonialisation et sa trilogie nutrition, art culinaire et vin, et/ou du végétarisme, du cru, de la locavorité, du « confort food » proustien, « food swap » ou « finger food ». La tendance culinaire, toujours en recherche d'un levier communicationnel, use de terminologies clefs qui sont aujourd'hui culinarité, créativité, convivialité, authenticité, territorialité, et curiosité *via* la connectivité, le tout sous un ciel de « légèreté ». Jadis, la tendance à l'obésité du « bien-portant » était signe de cuisine abondante, raffinée, luxueuse et bourgeoise, elle est devenue la caractéristique de la malnutrition synonyme de pauvreté à travers le monde. L'histoire de la cuisine, faite de brassages permanents, offre une perception de la tendance culinaire qui ne s'arrête pas aux frontières créées par les hommes, mais s'insère dans une recherche constante de conceptualisation et modélisation d'une cuisine formelle et opératoire attachée à une communauté en mutation constante et toujours en recherche d'éléments communicationnels novateurs.

⁹ Françoise Bernard, *Les bonnes recettes : SEB*, Brunetoile, 1979, 270 pages

¹⁰ Collectif, *La Bonne Cuisine-Fiches géantes*, bimensuel, Presse professionnelle, 1975-1982



ÊTRE OBSERVATEUR ET INTÉGRATEUR DE TENDANCES CULINAIRES

Interview par Kilien Stengel de
Bruno de Monte, directeur de *Ferrandi, l'école française de gastronomie*

BRUNO DE MONTE, VOICI PLUSIEURS ANNÉES QUE VOUS DIRIGEZ L'ÉCOLE FERRANDI DE PARIS. VOTRE PASSION EST-ELLE TOUJOURS INTACTE ?

Cela fait effectivement six ans que je dirige FERRANDI Paris, et la flamme brûle toujours. Je dirais même qu'elle croît au fur et à mesure des projets de l'école, nombreux et stimulants. J'aime la pédagogie, j'aime la gastronomie et les connexions qu'elle permet aujourd'hui avec d'autres disciplines. Les nouveaux développements de l'école, à partir de septembre 2015 répartie sur 4 campus de formation en France, les diversifications à venir, sont autant de facteurs qui combinent mon approche de développeur d'offres, pour la profession et les jeunes. Et puis la gastronomie bouge !

ON QUALIFIE SOUVENT CETTE ÉCOLE DE CRÉATRICE DE TENDANCES CULINAIRES. LA CONSIDÉREZ-VOUS AINSI ?

Je vais peut-être vous décevoir, mais pas vraiment ! Tout du moins ça n'est pas l'objectif premier fixé aux formateurs, même si une approche pédagogique imprime forcément sa marque sur les étudiants. Je ne considère pas FERRANDI Paris comme devant être fondamentalement une école au sens artistique du terme, c'est-à-dire devant développer un parti-pris (en référence, par exemple, aux écoles de peinture). Le rôle d'une école à mon sens est d'abord de transmettre les techniques culinaires fondamentales nécessaires pour aborder ensuite n'importe quel style culinaire, puis de développer la « culture générale culinaire » en faisant intervenir dans le cursus des chefs ayant différentes approches, de différentes générations, et venant de plusieurs pays, sans privilégier telle ou telle tendance... En fait, il s'agit d'aiguiser leur curiosité puis, en fin de cursus, avec ce « bagage », leur faculté à proposer des choses cohérentes. Notre progression pédagogique est basée sur ce principe simple et logique. Donc pas vraiment « créateur de tendances » en revanche, « observateur et intégrateur de tendances » pour nos étudiants.

Je reconnais cependant sans déplaisir, parce qu'on me le dit en général en positif, qu'il y a un profil, un style du jeune « ferrandien », bien formé sur les fondamentaux (même si on peut toujours mieux faire !) curieux et actuel dans l'approche culinaire. Comme quoi, on peut être presque centenaire, se revendiquer de la tradition et être dans la dynamique du mouvement et de la modernité.

LA CONTRAINTE FORMATIVE NE GÊNE-T-ELLE PAS LA CRÉATION ?

Au contraire ! Il faut simplement expliquer aux étudiants qu'il y a des passages obligés d'apprentissage pour gagner du temps ensuite dans l'expérimentation ou la création. On ne compose pas sans solfège (les cas sont rares !), on ne disserte pas sans grammaire ni lectures préalables...

D'OÙ VIENT, À VOTRE AVIS, LA FASCINATION DES CUISINIERS POUR LA DÉCONSTRUCTION ET LE MOUVEMENT DES TENDANCES CULINAIRES ?

Je ne sais pas si l'on peut parler de fascination pour la « déconstruction ». En tout cas il y a un engouement parfois exagéré, pardonnez le néologisme, pour la « revisitation »... Le fait que les cuisiniers s'intéressent aux tendances est un très bon signe ! Celui de la curiosité, de l'adaptation aux marchés, de l'ouverture ... et une réponse à ceux qui prétendent que la gastronomie française relève d'une approche muséale... Le web et l'image, la facilité des échanges internationaux et des rencontres, les profils même des nouveaux chefs, les sollicitations de secteurs jusqu'alors peu liés à la gastronomie (la mode, le design, les arts en général, etc...), la demande croissante des clients de « nouveautés », expliquent peut être en partie cette appétence. Le développement, il y a quelques années, du concept de « cuisine d'auteur » a libéré de ce point de vue les énergies et la créativité (avec le revers d'avoir atomisé, d'une certaine manière, le monde de la cuisine française... mais c'est un autre sujet).

QUE PENSEZ-VOUS DE LA « HAUTE CUISINE FRANÇAISE » ? CORRESPOND-ELLE À UNE TENDANCE ACTUELLE ?

La question est complexe. Si par « haute cuisine française », vous parlez de la cuisine française étoilée, je pense que cette cuisine, d'une part, continue à être à l'origine et à servir de modèle à la gastronomie étoilée internationale, et, d'autre part, sait évoluer et est diablement créative ! La cuisine étoilée, quels que soient le pays et la nationalité du chef, est construite majoritairement sur les principes et les techniques françaises. On vient toujours apprendre la cuisine en France et si l'on ne vient pas en France, on l'apprend dans des écoles dispensant les techniques françaises.

La haute cuisine correspond-elle à une tendance ? Elle correspond en tout cas à un intérêt très large des populations, qui dépasse le cercle des « consommateurs » de cette cuisine et qui est en relation avec la notoriété des chefs. En ce sens, on peut dire qu'elle est « tendance » ou plutôt qu'elle est « à la mode », ce qui est différent pour moi.

CERTAINS JOURNALISTES OU PROFESSIONNELS CONSIDÈRENT QUE L'ENSEIGNEMENT CULINAIRE N'EST PLUS PARFAITEMENT EN PHASE AVEC LES ENJEUX DE LA RESTAURATION ACTUELLE. QU'EN DITES-VOUS ?

Je pense qu'ils ont en partie raison. Reste à définir ce que l'on entend par les enjeux de la restauration actuelle... Ce qui est certain, c'est que pour certains contenus, même si les commissions travaillent à la rénovation des cursus, la formation culinaire n'est pas en phase avec une réalité du métier qui change très vite.



LE POIDS DES METS, LE CHOC DES PHOTOS,

Jacky Durand, journaliste à *Libération*

C'était l'autre jour à Bordeaux à la table du Quatrième mur, la brasserie hype ouverte par le très médiatique chef Philippe Etchebest. Un jeune couple vient de terminer de déjeuner, après avoir photographié leur repas avec leur smartphone : « Légumes d'une ratatouille crus/cuits vinaigrette Xérès et huile d'olive vierge » ; « Parmentier de canard, purée légère de pommes de terre au corail d'oursin, gaufrette de patate douce », et paris-brest au chocolat. A l'heure du café, Philippe Etchebest fait son apparition, slalomant entre les tables, main sur l'épaule des mangeurs. Puis sourit pour la photo avec ses convives. Le jeune couple se lève et fait la queue pour poser devant l'objectif en compagnie du chef qui arbore sa veste blanche à col bleu blanc rouge de Meilleur ouvrier de France (MOF).

Ainsi, de l'entrée au dessert, en passant par l'accolade avec Philippe Etchebest, ce jeune couple aura immortalisé son repas. Mais quand on leur demande de décrire les saveurs des mets qu'ils ont dégustés, ils se bornent à répondre « C'était bon ». Bon comment ? « C'était vraiment bon », hésitant un peu avant d'ajouter que tel plat était plus commun qu'un autre. Nous n'en saurons pas plus alors qu'ils pianotent sur leur smartphone pour faire défiler les photos qu'ils viennent de prendre. « La bonne cuisine, c'est le souvenir », disait Georges Simenon. Où est le souvenir présentement ? Dans un fichier pixelisé que l'on exhibe en lieu et place des mots. Tout se passe comme si l'image tenait lieu de souvenir sans autre implication du mangeur. Quand on

voudrait que ses papilles nous narrent, un goût, un parfum, une texture, il répond par son smartphone, sans autre commentaire que « c'était bon ». On ne peut s'empêcher d'oser la comparaison avec ces soirées diapositives d'antan où défilait des vues du Mont-Blanc ou de la Baie de Quiberon avec la famille au complet posant à côté de l'attelage autocaravane, l'important était de dire « J'y étais » plutôt que de raconter une randonnée autour du glacier du Bosson ou le ramassage des étrilles sur la plage.

Des chefs ne font pas mystère de leur agacement à voir ainsi leur travail mitraillé au smartphone. D'autres, au contraire, se prêtent à ces mises en scène qui fleurissent sur les réseaux sociaux où le choc des photos est plus important que le poids des mots. Ainsi l'image est devenue incontournable dans la fabrication du souvenir culinaire. Elle en est même constitutive dès la confection, en amont, des plats. Il suffit d'observer le soin apporté à la mise en scène des assiettes : du simple trait de vinaigre balsamique à la savante élaboration de bulles de sucre en passant par de minutieuses sculptures végétales, le dressage est devenue une forme d'orfèvrerie que l'on se doit de fixer avec son iPhone, le beau passant avant le bon.

Il y a dans ce réflexe photographique une forme d'appropriation bien dans l'air du temps de l'individualisation de la nourriture. Aujourd'hui, on veut pouvoir aller au restaurant en commandant un menu sans gluten ou sans viande ; un hamburger sans cheddar mais avec une tranche de Comté tout comme l'ère du snacking vous invite à composer vous-même votre salade ou votre sandwich. Le plat de hors-d'œuvre ou de tranches de roastbeef posé au milieu de la table est devenue une rareté que l'on débusque encore (mais pour combien de temps ?) dans quelques menus ouvriers. Mais personne n'imaginerait photographier une cocotte de bœuf bourguignon et un saladier de purée de pommes de terre posées sur une nappe en papier.

Le plaisir transparaît bien évidemment dans cet attelage mangeur-plat-photo. Celui de la dégustation, de la fête partagée, du privilège d'avoir pu obtenir une table dans un lieu de haute gastronomie et de tous les événements pouvant donner lieu à un repas : un anniversaire, une rencontre amoureuse, une promotion professionnelle... Mais on peut y voir aussi en filigrane, la sourde expression d'une forme d'inquiétude. Tout comme on peut manger pour se remplir contre le vide du quotidien, dévaliser le frigo pour chasser ses angoisses, on va photographier son menu et le chef qui l'a cuisiné de peur que nous échappent ces instants rares et délicieux. La félicité est dans la mémoire de 16 Go ou sur une carte MicroSD qui permettent la multiplication immédiate des images quand l'argentique nous imposait l'attente du développement et les limites de la longueur de la pellicule. Faut-il s'en plaindre ? Non, car tout ce qui

peut participer à la diffusion et au partage d'informations et d'impressions autour du boire et du manger est bon à prendre. Pour autant, il ne faut pas oublier le premier de nos réceptacles mémoriels en matière d'alimentation : nos cinq sens, qui chacun vont participer à l'élaboration du souvenir : le goût et l'odorat, bien sûr mais également l'audition (le pain qui croustille), la vision et le toucher (le velouté d'une pêche). Et pour consigner tout cela, les mots sont irremplaçables. Alors pourquoi ne pas emporter un petit carnet lors de votre prochain repas au restaurant, de votre prochaine dégustation de vin ? Vous verrez que la relecture, quelque temps plus tard, est souvent un délice.



RESTAURANTS : D'UNE TENDANCE, L'AUTRE.

Jean-Claude Ribaut, journaliste, ancien critique gastronomique du *Monde*

Pourquoi se pose-t-on régulièrement, la question de l'innovation culinaire ? Est-elle nécessaire dans un pays de haute tradition des arts de la table ? Certes le modèle des autres arts est contraignant et semble porter avec lui, pour qui l'exerce, un devoir de modernité. Depuis Marcel Duchamp, pas d'art sans nouveauté. En cuisine aussi où l'artification - nouveau concept, également à la mode - impose ses modèles. Pour Jean-François Revel, déjà, l'explication était évidente : « *L'apparition de la cuisine purement professionnelle proposée par un restaurateur (...) amène les cuisiniers à rechercher l'invention pour se distinguer de leurs concurrents. Dès lors l'histoire de la gastronomie est une lutte perpétuelle entre la tradition et l'invention.* » (in préface de *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin.1981) Alors, querelle récurrente des Anciens et des Modernes, accentuée par le renouvellement des générations ? Jean-Paul Aron dénonçait, à la même époque, le magistère abusif de Gault et Millau et le *menu imposé* comme le comble de la tyrannie culinaire, alors qu'il fait florès aujourd'hui chez les cuisiniers « tendance » (Les Modernes. Gallimard.1986).

La bistronomie que le Fooding avait encouragé au tournant du siècle, avec les caves-à-manger et autres lieux insolites ou éphémères se ringardise. Il fallait aller plus loin, rompre avec le modèle : le néo-bistrot avait fait son temps. Les émissions de télévision ont encouragé les finalistes à imaginer pour leur avenir, des implantations professionnelles originales : restaurants éphémères (pop-up restaurants), street food, camion restaurants (food trucks) ou bien des espaces bruts (béton, briques, tuyaux apparents) comme dans le quartier newyorkais de Williamsburg (Brooklyn), paradis du mouvement « *hipster*. »

Ce mot, qui peut se traduire par « branchouille », date des années 1940, et désignait alors la génération qui s'inspirait du mode de vie et de la manière de se vêtir des musiciens de jazz, plus l'usage de l'argot, et de substances réputées rendre « cool », c'est à dire afficher des mœurs libres et le culte de la différence.

Le style *hipster*, est aujourd'hui un socio-type fourre-tout, une sorte d'anticonformisme rétro-chic. Il devrait lui aussi être passager, en vertu du fait qu'une mode chasse la précédente. La tendance « hypster » triomphe encore chez les jeunes cuisiniers du 11^e à Paris : tatoués, les cheveux gominés, coiffés en arrière; leur pilosité faciale va de la barbe de trois jours à la broussaille en friche ; ils portent une chemise à carreaux, les pantalons retroussés sur des souliers chics à l'ancienne. La paire de chaussettes est assortie à la casquette, ou à la pochette, facultative. La plupart ont des lunettes en écaille. Le hipster se doit être intello, d'avoir lu Nietzsche, d'écouter David Bowie, et d'afficher une arrogance naturelle. Ce dandysme passablement décadent est d'importation Nord-américaine, plus précisément de New-York et Montréal où il a également ressurgi. L'assiette est insolite, les « *dips* » chauds et froids suivent les *tapas* ! Les produits - légumes rares ou oubliés - sont présentés cuits / crus et chauds / froids. Macarons salés, sucettes, ont enterré l'omelette norvégienne. C'est tendance.

Beaucoup ont cru que ce minimalisme marquait le déclin de la cuisine française. Pensant que la gastronomie fait naturellement partie de leur art de vivre, nos compatriotes ont imaginé que la cuisine vivait toujours au rythme des Trente Glorieuses. L'optimisme de cette période s'est défait. Or la haute cuisine s'inspire de ses modèles sociaux et non l'inverse. Nous vivons aujourd'hui dans une société moins sûre d'elle-même, dont l'avenir est plus brouillé, le présent plus fragile et le passé incertain. C'est ce que l'historien Krzysztof Pomian appelait déjà dans les années 1980 « *la crise de l'avenir* ». Aujourd'hui, le déclin supposé de la cuisine française, résulte de l'opacité entretenue depuis une dizaine d'années par certains classements biaisés par des agences de communication qui tirent profit du sponsoring de l'industrie agro-alimentaire et de contrats de conseil de promotion touristique. Plusieurs pays - Espagne, Danemark - et cette année le Pérou et le Mexique ont consacré des financements considérables à la promotion de leurs cuisines, subitement devenues créatives ou d'avant-garde. Résultat : trois chefs péruviens et trois mexicains font cette année leur entrée dans le classement anglo-saxon des cinquante « meilleurs » restaurants de la planète. Où est l'erreur : elle n'est assurément pas dans les assiettes de nos jeunes « cuisiniers créatifs ! »



TOUT VA TRÈS (TROP) VITE !

Franck Pinay-Rabaroust, ancien rédacteur du *Guide Michelin*, fondateur et rédacteur en chef du site d'information et d'opinion *Atabula.com*.

En un rien de temps, la tendance a fait son chemin. Émergente, vivante et dépassée, elle fait déjà place à la suivante. Était-ce réellement une tendance ou simplement un effet de mode, voire un épiphénomène, difficile à dire. En parfait sujet de société, un pan entier de la gastronomie vit sa propre histoire à grande vitesse. Au vin, l'éloge de la lenteur, à l'assiette l'hymne de la célérité.

Action, réaction. Quand un chef prometteur ouvre un restaurant, autant s'y précipiter car il y a de fortes chances qu'il n'y reste pas. Idem pour le chef pâtissier qui, nourrit à la même sauce sucrée de la starification, compte bien vivre sa vie en pole position médiatique. La faute à qui ? Le métier, les médias, l'époque... Vaste question sans réponse. Demeure le constat : tout va vite. Hier la France était la grande prêtresse mondiale de la gastronomie, aujourd'hui son statut est remis en cause par le classement du World 50 Best qui valorise de nouveaux territoires, Asie et Amérique du Sud en tête. Du côté des pâtisseries, le macaron a laissé sa place au chou, qui laisse actuellement sa place à la madeleine pour, demain, laisser la sienne... au financier ? Et que dire de l'émergence des concepts en tout genre pour séduire une clientèle sensible au sans gluten, au sans viande et au sans en général qui met sens dessus dessous les professionnels qui n'en peuvent plus de ce climat de défiance face à l'aliment. Quant au concept, c'est sans doute l'avenir pour certains chefs avisés. Il suffirait de regarder outre-Atlantique et outre-Manche : indien, mexicain, produits de la mer, burger, viande, tapas, kebab, le concept est sans limite. A ce jeu-là, le chef passé par l'école hôtelière est débordé par de jeunes diplômés des écoles de commerce qui créent leur entreprise avec une analyse 360°, façon jeu de rôle comme à l'école. Si le concept ne fonctionne pas, un autre prendra sa place, ni vu, ni connu. Il ne faudrait pas croire que cela ne touche pas les hautes sphères étoilées. Là aussi, les remises en question sont légions, avec une réflexion permanente sur l'équilibre classicisme-contemporanéité. Idem pour la politique tarifaire : quasiment tous les trois étoiles français proposent un menu à moins de cent euros au déjeuner. Pourquoi casser les prix ? Pour rivaliser avec les nouveaux acteurs qui proposent, à petits tarifs, des assiettes avec autant de technique et de savoir-faire. Un univers du fast-food qui monte en gamme, une haute gastronomie qui serre les prix et un entre-deux qui se cherche : c'est le mouvement perpétuel et centripète de la restauration. Dans cet inventaire à la Prévert, il

faut ajouter le menu unique, voire « surprise », symbole d'une identité culinaire revendiquée, actuellement en déclin au profit de la carte et d'un choix pluriel pour le client redevenu... client.

Le client, parlons-en. Lui qui tente de suivre le mouvement, d'être à la page et de garder le rythme de la nouveauté. À Paris, celui-ci ne sait où donner de la tête tant la gastronomie est devenue événementielle. Un soir, là, le lendemain, ailleurs, le chef est passé par ici, repassera-t-il par-là ? Pop-up, résidence, soirée privée ou festival, le chef est partout ou nulle part, c'est selon. Ce qui est certain, c'est qu'il continue à trouver toute sa place dans les médias. Oui mais... Après avoir été valorisé à l'extrême, façon télé-réalité, le voilà dézingué à coup de scandales avec au menu violences, drogue, sexe... Phénomène classique du journalisme que résume parfaitement l'expert Jean-François Kahn : « Le journaliste : d'abord il lâche, puis il lâche et il lynche ». Une synthèse imparfaite mais qui contient sa part de vérité.

Face à ce tsunami permanent, le client est un brin désarmé. À quel saint se vouer à une époque où les stèles sont érigées et détruites à un rythme effréné, à une époque où l'aphorisme « dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es » est un mantra sociétal et affiché sur les réseaux sociaux ? A vrai dire, les mots manquent. L'émergence des médias 2.0 n'ont pas – ou peu – changé la donne, la presse professionnelle n'a pas enlevé ses œillères et c'est plutôt du côté de la presse « grand public » qu'il faut voir une once de questionnement pertinent. Ce n'est pas le moindre paradoxe d'une époque où tout va décidément très vite. Hier encore, l'historien cherchait sa part de vérité dans le temps long. Mais ça, c'était hier. Parler des tendances actuelles est... à la mode. Objectivement, cela manque de recul. D'ailleurs, il est probable que ce modeste billet ait déjà perdu de sa pertinence.

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.

Manifestation portée par la région **Centre Val de Loire**

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 le soutien de la région Centre Val de Loire.

Direction de rédaction : Francis Chevrier, Kilien Stengel