



HAL
open science

L'acte performatif de la cuisine et sa dimension esthétique : une réflexion entre ontologie et politique

Jean-Baptiste André

► **To cite this version:**

Jean-Baptiste André. L'acte performatif de la cuisine et sa dimension esthétique : une réflexion entre ontologie et politique . Philosophie. 2016. dumas-01446040

HAL Id: dumas-01446040

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01446040>

Submitted on 25 Jan 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

JEAN-BAPTISTE ANDRÉ

L'acte performatif de la cuisine et sa dimension esthétique : une
réflexion entre ontologie et politique



Volume I

Mémoire de Master 1 « Sciences humaines et sociales »

Mention : Philosophie

Spécialité : Histoire de la philosophie et philosophie du langage

Parcours : Histoire de la philosophie et philosophie du langage (R)

Sous la direction de Mme Chiara PALERMO et M. Olivier RAZAC

Année universitaire 2015-2016

JEAN-BAPTISTE ANDRÉ

L'acte performatif de la cuisine et sa dimension esthétique : une
réflexion entre ontologie et politique



Volume I

Mémoire de Master 1 « Sciences humaines et sociales »

Mention : Philosophie

Spécialité : Histoire de la philosophie et philosophie du langage

Parcours : Histoire de la philosophie et philosophie du langage (R)

Sous la direction de Mme Chiara PALERMO et M. Olivier RAZAC

Année universitaire 2015-2016

Déclaration sur l'honneur de non-plagiat

Je soussigné, ANDRE JEAN-BAPTISTE, déclare sur l'honneur :

- être pleinement conscient que le plagiat de documents ou d'une partie d'un document publiés sur toutes formes de support, y compris l'Internet, constitue une violation des droits d'auteur et un délit de contrefaçon, sanctionné, d'une part, par l'article L335-2 du Code de la Propriété intellectuelle et, d'autre part, par l'université ;

- que ce mémoire est inédit et de ma composition, hormis les éléments utilisés pour illustrer mon propos (courtes citations, photographies, illustrations, etc.) pour lesquels je m'engage à citer la source ;

- que mon texte ne viole aucun droit d'auteur, ni celui d'aucune personne et qu'il ne contient aucun propos diffamatoire ;

- que les analyses et les conclusions de ce mémoire n'engagent pas la responsabilité de mon université de soutenance ;

Fait à : Saint-Quentin-sur-Isère

Le : 20/06/16

Signature :

À ma grand-mère Rose et mon père qui m'ont transmis la passion pour la cuisine,

À ma sœur et ma marraine, qui partagent cette passion.

Remerciements

Je voudrais d'abord remercier CHIARA PALERMO pour m'avoir donné goût à l'œuvre de Merleau-Ponty et ses conseils toujours judicieux depuis l'année de licence jusqu'à cette année pour la réalisation du mémoire. Pour l'apport dans la réflexion sur la place et la compréhension de l'acte culinaire, je voudrais également remercier les enseignants-chercheurs de philosophie DENIS PERRIN, REMI CLOT-GOUDARD et OLIVIER RAZAC. Merci à ROSE DAVIS pour m'avoir aidé à confectionner la 4^e de couverture en anglais. Je remercie MICHAEL PISSETTY, PASCAL NOIR et GEOFFREY AGLIATA du Lycée Hôtelier Lesdiguières pour m'avoir donné leurs visions du monde de la cuisine. Je salue la bienveillance et le soutien moral de ma collègue Alba pendant nos séances de recherche. La relecture de ce mémoire n'aurait pas été possible sans l'investissement et l'écoute attentive de mon oncle JEROME ANDRE qui a également participé à la critique constructive de cette étude. Je voudrais enfin remercier chaleureusement le soutien sans faille de mes grands-parents, mon père, ma sœur et HUGO WEINREICH qui ont toujours cru en mes projets professionnels.

Sommaire

PARTIE 1 – SURMONTER LE PROBLÈME D'UNE PRÉTENDUE PHILOSOPHIE DE LA CUISINE ET DU GOÛT GUSTATIF : DUALITÉ ET SENSIBILITÉS GASTRONOMIQUES. ...	13
CHAPITRE 1 – CUISINE ET RHÉTHORIQUE	14
CHAPITRE 2 – SUJET PENSANT ET CHOSE ÉTENDUE : CUISINE ET MODERNITÉ	22
CHAPITRE 3 – KANT ET LE DIKTAT DU JUGEMENT DE GOÛT ÉSTHÉTIQUE AU XVIIIÈ SIÈCLE	32
PARTIE 2 - DÉPASSER LE DUALISME AVEC MERLEAU-PONTY ET SA PENSÉE ONTOLOGIQUE DE L'ART : LA CUISINE COMME CONTRIBUTION À NOTRE REPRÉSENTATION DU MONDE	42
CHAPITRE 4 – LE PHÉNOMÈNE ARTISTIQUE PARTICIPE A L'ÉCLATEMENT DES CATÉGORIES D'INTERIORITÉ ET D'EXTERIORITÉ ET DONC DE DUALISME.....	43
CHAPITRE 5 – PENSER UN CONCEPT DE CUISINE OUVERT : REPENSER LA NOTION DE PHILOSOPHIE	54
CHAPITRE 6 – LA RENAISSANCE DE LA GASTRONOMIE : LA CUISINE AU RANG D'ART	57
PARTIE 3 – QUEL AVENIR Y'A-T-IL POUR L'ART CULINAIRE CONTEMPORAIN ?.....	63
CHAPITRE 7 – SANS CONCEPT, PEUT-ON ENCORE DISTINGUER L'ARTISTE DU CUISINIER, LE CUISINIER DE L'ARTISTE ?.....	64
CHAPITRE 8 – QUAND LA CRITIQUE SE FAIT GASTRONOMIQUE.....	67
OUVERTURE – LA CUISINE TRANSMET-ELLE UN MESSAGE ÉTHIQUE ET POLITIQUE ?.....	70

Cuisiner la philosophie, penser la cuisine.

Le point de départ de ce projet de recherche est le parcours inhabituel et atypique d'un cuisinier de formation qui décide de poursuivre des études de philosophie pour comprendre et questionner ce qui l'anime et le passionne au quotidien : la cuisine. L'acte de naissance de ma passion fut l'amour ressenti d'un cercle familial à travers la performance de la cuisine où parut ma première expérience commensale. C'est l'une des raisons pour lesquelles il me semble nécessaire d'introduire, après mes études hôtelières, une dimension à la fois pratique et réflexive à la cuisine, voire un dépassement de cette dernière. Tout en étant en dehors du monde de la cuisine, je peux suivre l'actualité grâce à mes expériences personnelles et mes connaissances. La philosophie est jugée trop théorique, mais elle est selon moi en mesure d'analyser l'expérience sensible qui œuvre dans la cuisine, au-delà des dualismes. Faire des choix professionnels est une chose, les comprendre et se positionner par rapport à eux en est une autre. À l'époque où j'ai terminé mes études hôtelières, je ne me voyais pas devenir cuisinier, même si la passion m'animait énormément : la contrainte caractérielle et le manque de vie privée ont été les éléments de rejets qui m'ont mené à m'interroger sur mon statut, celui d'un penseur cuisiner. De quelle nature est la relation qui construit l'identité d'un penseur cuisinier, amoureux du goût ? Mon expérience actuelle me conduit aujourd'hui à traiter du lien entre mon expérience de la cuisine et mon expérience de la philosophie, à travers des dualismes : sensible et intelligible ; théorie et pratique ; corps et esprit. La cuisine doit être la matière de mon enquête sur une philosophie occidentale qui se structure sur des dualités depuis Platon. Ce qui m'a fait choisir cet objet de recherche n'est pas seulement ma passion ; ce choix réside dans ma fascination pour le phénomène qu'est la cuisine comme un horizon synesthésique, où chaque sens semble être en éveil. Plus qu'une simple affinité philosophique surgie l'an passé lors d'un cours d'esthétique, la phénoménologie de Merleau-Ponty dans mon objet de recherche donne un rôle central à l'art pour expliquer la participation de la cuisine à notre représentation du monde. Mon travail consistera en une analyse phénoménologique de l'art pour parler de la cuisine. Merleau-Ponty a changé mon regard à propos de la philosophie, car il traite de son ouverture au monde et du corps vécu, ce qui m'attache d'autant plus à faire intervenir le statut de l'art contemporain et une philosophie du corps pour étudier l'évolution du statut artistique de la cuisine d'hier à aujourd'hui. Enfin, pour comprendre l'origine de ce projet,

il est essentiel de faire le lien entre art et cuisine du point de vue de l'expérience, quand en philosophie la notion de « goût » semble être polysémique, s'ouvrant surtout à l'esthétique moderne, laissant par là en suspens la notion de goût gustatif.

Dès la troisième année de licence, lorsque le temps me le permettait, j'ai débuté quelques recherches bibliographiques concernant le domaine qu'est la cuisine. La sociologie de l'alimentation et son approche ont été mes premiers résultats sur l'actualité de celle-ci. Une socio-anthropologie de l'alimentation est un domaine pertinent et novateur de la recherche en France (cf. *J.P Poulain*, Université Toulouse le Mirail). Bien qu'enrichissante, la sociologie ne me semble pas assez pertinente pour notre objectif, premièrement à cause de sa méthode qui consiste en une enquête générale sur les habitudes et les comportements alimentaires de nos sociétés. Deuxièmement, parce que la cuisine ne peut être limitée à une observation et à des conclusions qui façonnent nos identités culinaires. Elle est active et en mouvement, elle ne touche pas seulement au social mais répond à des problèmes phénoménaux qui structurent et fondent une interdisciplinarité entre art, cuisine et philosophie. Avant même la recherche, j'avais déjà lu quelques ouvrages sociologiques qui m'ont aiguillé tout au long du projet. On peut traiter des thèmes que sont l'alimentation et la cuisine par différentes approches. Qu'elles soient éthique, politique, économique, culturelle, esthétique ou épistémologique, toutes ces pistes restent pertinentes mais ne devraient pas, à mon sens, être enfermées sous une seule et même entreprise : il serait nécessaire de les coupler ingénieusement. La cuisine possède des ramifications qui parcourent toutes les infrastructures de notre société, et c'est en choisissant un domaine limité qu'il est intéressant d'observer clairement son étendue et les modifications, les mouvements qu'elle opère sur les autres approches. Ma démarche se caractérise par une bibliographie composée d'ouvrages d'esthétique, d'histoire de la gastronomie, d'articles de chercheurs en philosophie contemporaine et d'articles de chroniqueurs issus de la presse. Il faut souligner que l'esthétique ici a deux usages : un usage théorique pour connaître le sensible ou une manière de théoriser la cuisine à travers l'histoire de l'art. Selon moi, c'est le premier usage qui est le terreau dans lequel une philosophie de la cuisine peut naître en vertu du lien inaltérable qu'on attribue - inconsciemment - entre cuisine et art, notamment à travers la métaphore du jugement de goût au XVIIIème chez Emmanuel Kant. C'est l'ambiguïté de la notion de *goût* - qui est à la fois notre expression esthétique subjective et notre sens de gustation - qui a attiré toute mon attention. Pourquoi rien n'est plus commun de dire d'une cuisine qu'elle est aussi bonne à manger que belle à regarder ? C'est pourquoi toute réflexion sur une prétendue

philosophie de la cuisine revient à considérer la construction d'une esthétique de l'acte performatif et du processus culinaire.

L'objet qu'est la cuisine n'a malheureusement pas attiré autant d'attention en France qu'aux États-Unis. Néanmoins, quelques philosophes ont introduit une réflexion à travers de courts essais passionnés, à l'image de Michel Onfray¹, qui voit dans l'histoire de la cuisine la présence philosophique ou de Jean-Paul Jouary² sur le lien entre art et cuisine avec comme cas d'étude le restaurant de son ami Ferran Adrià, chef reconnu du meilleur restaurant du monde (2002, 2006, 2007, 2008 et 2009). À ce titre, on peut aussi faire référence aux recherches d'Olivier Assouly³ qui concernent l'alimentation, le goût et le consumérisme. Voilà aussi près de deux ans qu'est paru l'ouvrage de Corine Pelluchon⁴ qui propose une phénoménologie des nourritures, mais n'étend pas son étude à la cuisine sous sa dimension performative. Le mois de mars 2016 marque la découverte des *Cahiers de la gastronomie* publiés chez Menu Fretin par le laboratoire de L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation (IEHCA). Ces cahiers entendent favoriser la reconnaissance culturelle et patrimoniale des pratiques alimentaires françaises. Ils permettent l'émergence d'une culture de la gastronomie par l'élaboration de réflexions et de débats qui suscitent sa mise en valeur. De même, *les Cahiers de Gastronomie* sont l'intermédiaire pour publier des extraits d'actes des Rencontres François Rabelais sous forme de dossier. Nous verrons que cette revue accueille des auteurs de tous horizons : cuisinier, artiste, philosophe, historien, journaliste, etc.

On peut citer les excellents ouvrages de chercheurs américains comme Carolyn Korsmeyer⁵ ou David M. Kaplan⁶, qui loin de proposer une étude exhaustive sur le goût ou l'alimentation, tentent de comprendre pourquoi ces derniers, comme sujets à part entière, n'ont pas eu leurs places dans la réflexion philosophique aux dépens d'autres sens plus élevés que sont la vue et l'ouïe. Ces auteurs Outre-Atlantique composeront le corpus principal de mon mémoire, puisqu'ils donnent une perspective philosophique à la cuisine et plus généralement à l'alimentation (Kaplan).

¹ ONFRAY Michel, *La raison gourmande*, Le livre de poche, biblio essais, Paris, Grasset, 1997.

² JOUARY Jean-Paul, *Ferran Adrià, l'art des mets : un philosophe à El Bulli*, Réflexions faites, Les Impressions nouvelles, 2011.

³ ASSOULY Olivier, *Le capitalisme esthétique : essai sur l'industrialisation du goût*, Le cerf, 2008 ; *Les nourritures divines : essai sur les interdits alimentaires*, Actes sud, 2002.

⁴ PELLUCHON Corine, *Les nourritures : philosophie du corps politique*, l'ordre philosophique, Paris, Le Seuil, 2015.

⁵ KORSMEYER Carolyn, *Making Sense Of Taste*, Ithaca, New-York, Cornell University Press, 2002.

⁶ KAPLAN David M., *The Philosophy of Food*, Berkeley, University of California Press, 2012.

Il me semble difficile d'avouer un quelconque désaccord avec la recherche actuelle ou une "tradition philosophique" dans le domaine de l'alimentation ou de la cuisine, puisqu'elle n'est qu'à l'état naissant, ce qui demande donc une implication assurée de ma part. Donc, toute forme de recherche originale ou récente ici n'est pas à mon sens à dénigrer, puisqu'elle est en quelque sorte le matériau sur lequel la critique va pouvoir se fonder. La richesse de notre culture gastronomique en France atteint presque le statut d'objet *encyclopédique* lorsque les plus grandes ventes en librairie sont des livres de cuisine. À l'inverse, cela ne démontre en rien notre connaissance ou l'état de la recherche dans ce domaine, comme si nous n'interrogeons pas, en fin de compte, cette pratique quotidienne.

Les recherches de Carolyn Korsmeyer sont tout à fait intéressantes, et je rejoins nombre de ses théories. Professeure d'esthétique à l'Université de Buffalo (N.Y.C), elle développe un intérêt pour le goût, le toucher, mais aussi le dégoût et une théorie de l'émotion. Je m'identifie à sa démarche dans le sens où elle reconstruit pierre par pierre un historique du sens négligé qu'est le goût -*gustatory sense of taste*- et ce, depuis les premières traditions philosophiques occidentales qui ont intronisé les sens « supérieurs » - *higher senses* - comme base de connaissance de notre monde. Korsmeyer détaille cette hiérarchie qui règne à ce jour comme héritage dont nous prenons juste conscience en ce qui concerne la prohibition d'un statut esthétique pour le goût ou l'odorat. Il est essentiel de marquer une filiation avec son ouvrage intitulé *Making Sense of Taste*, dans lequel elle relève avec efficacité l'écrasement qu'à vécu le sens gustatif au dépend du jugement de goût esthétique. C'est bien consciente de l'état des lieux qu'elle entreprend d'accorder, à travers ces autres ouvrages, un statut esthétique au goût gustatif. Je partage pleinement sa volonté d'expliquer, d'exposer la déchéance de ces sens vitaux à travers ce que j'appelle l'apparition des dualismes dans l'histoire de la philosophie, et qui a pour point de départ la pensée de Platon.

L'ouvrage de David M. Kaplan (*The Philosophy of Food*, 2012) est au même titre que C. Korsmeyer, nécessaire à la conception de ce mémoire puisqu'il n'y a, je le rappelle, que très peu de recherches effectuées dans ce domaine. Maître de conférences en philosophie (Associate Professor) à l'Université du Nord Texas, Kaplan consacre ses recherches à l'herméneutique, la philosophie de la technologie, la philosophie de l'alimentation, l'éthique alimentaire, la phénoménologie et l'esthétique. Aux États-Unis, il est l'instigateur et le directeur en 2009 du mouvement intitulé *The Philosophy of Food Project*, qui vise à diffuser les recherches sur la nourriture en philosophie pour accroître la visibilité de ce sujet pour les étudiants, les enseignants-chercheurs. Encourager ce type de

recherche est pour lui essentiel pour donner vie à ce projet sur du long terme ; il s'adresse à une communauté de chercheurs qui souhaitent se spécialiser dans le domaine. Kaplan vise donc à élever le discours public en ce qui concerne l'alimentation, l'agriculture, les animaux et l'acte de manger. Ce philosophe propose même des cours de philosophie de l'alimentation depuis le printemps 2010 dans son Université et renouvelle l'expérience tous les ans. L'ouvrage cité ci-dessus est un recueil d'essais qui rassemble les travaux de pas moins de seize philosophes - pour la plupart enseignants-chercheurs - qui traitent des questions de base à propos de la nourriture : Que devrait-on manger ? Comment juger de la qualité des aliments ? Comment définir une bonne nourriture ? Cet ouvrage est l'ouverture sérieuse et philosophique de l'échange qui n'a jamais eu lieu depuis Platon : qu'est-ce que philosopher sur l'alimentation ? Dans ces essais apparaît l'analyse des débats contemporains qui vise à éclaircir le domaine d'investigation qu'est la nourriture. Une fois de plus, le but de ce projet n'est pas d'aborder l'alimentation en général - le fait de se nourrir - sous un angle seulement éthique ou sociologique avec une réflexion responsable et durablement engagée. L'union de l'aspect théorique de mon expérience philosophique et de l'aspect pratique de mon expérience culinaire est centrale dans ce projet. Le cuisinier en train de cuisiner s'inscrit dans un acte performatif qui questionne à la fois le statut esthétique des plats qu'il crée et l'éphémère à l'œuvre dans cette forme d'art.

Le corpus d'œuvre invoqué est hétérogène, il est riche par sa diversité mais complexe en raison de l'objet d'étude qu'est la cuisine. Tout d'abord, pour dissoudre le dualisme théorie-pratique, nous devons retracer et comprendre l'évolution *des* dualismes (corps-esprit ; sujet-objet ; théorie-pratique) et nous userons pour cela d'ouvrages de la tradition philosophique occidentale comme Platon, Descartes et Kant. Tout en essayant de faire des liens malgré les révolutions qui séparent ces auteurs, nous identifierons chaque caractéristique du dualisme qui apparaît. Par la suite, dans l'idée d'adopter une méthode phénoménologique je ferais appel aux œuvres de Merleau-Ponty qui analyse le concept de *corps vécu*, d'*ouverture au monde* dans le but pour nous d'unir l'aspect théorique de la philosophie et l'aspect pratique de la cuisine. La nécessité de penser la cuisine sans concept défini invite à repenser la notion de philosophie elle-même, comme éclatement de la dualité. L'*ouverture* qu'invoque Merleau-Ponty pour parler de l'art et de notre vision caractérisera notre attitude concernant le statut du concept de cuisine. Nous avons choisi de questionner parallèlement l'avenir de l'art culinaire et celui de l'art contemporain. Le statut artistique de la cuisine sera analysé à travers des études de cas où des cuisiniers se retrouvent être des artistes, ce qui explique le choix de l'exposition *Cookbook* au Palais des

Beaux-Arts de Paris, mais aussi du restaurant *El Bulli* à Rosas, en Espagne. Nous interrogerons la distance ou la proximité qu'il peut y avoir entre art et cuisine vis-à-vis de chefs qui ont fait le choix de répondre aux critères du *Guide Michelin* en s'inscrivant notamment dans la course aux étoiles. Nous franchirons ensuite un palier critique où nous nous demanderons si la cuisine et la gastronomie française peuvent être dotées d'une critique objective grâce aux récentes publications de Barry Smith et Michael Schaffer. Comme une ouverture à notre étude, nous verrons si la cuisine bistronomique peut transmettre un message grâce à l'éthique de Corine Pelluchon qui interroge les styles de vie comme nos modes d'alimentation, les perspectives libérales et délibératives en politique nutritionnelle.

La cuisine peut-elle faire l'objet d'une connaissance philosophique ?

Partie 1

**Surmonter le problème d'une prétendue philosophie de
la cuisine et du goût gustatif : dualité et sensibilités
gastronomiques.**

Chapitre 1 – Cuisine et rhétorique

La tentative d'inscrire la cuisine au rang d'objet d'étude philosophique semble être entravée d'une part par la critique classique qui taxe le goût gustatif d'un indépassable subjectivisme et d'autre part par l'existence limitée d'ouvrages à ce sujet qui témoignent ou d'une impasse conceptuelle, ou d'un manque réel d'attrait par les traditions occidentales. Ce que j'essaie de comprendre, c'est si ce problème est uniquement philosophique ou s'il engage d'autres éléments. On m'adresse le préjugé selon lequel les natures de la cuisine et celles de la philosophie ne pourraient s'accorder. La cuisine arborerait un côté pratique, manuel, touchant au corps, au « sensible » tandis que la philosophie se tiendrait dans des sphères théoriques ou abstraites, loin de toute réalité pratique. Comme si l'une et l'autre ne pouvaient communiquer, se situant chacune dans un champ délimité, clos, sans mise en commun possible, sans ouverture envisageable. La question est pour moi de découvrir d'où vient ce préjugé, ces *a priori* que l'on adresse à mon étude, de percer les origines de cette séparation, cette distinction, cet éloignement de la philosophie par rapport au goût ou plus généralement à la cuisine. Nécessairement, c'est l'un des premiers problèmes auxquels je suis confronté : il faut déconstruire ce dualisme et le dissoudre pour entreprendre une philosophie de la cuisine. Prétendre ignorer cette dualité serait déjà renoncer à concevoir la cuisine comme objet philosophique, puisqu'on ne chercherait pas à comprendre son omission au sein de l'histoire de la philosophie. Pourquoi n'a-t-elle [la cuisine] surgi qu'à titre d'exemple ou d'analogie chez nos grands auteurs, comme objet de second plan anecdotique ? Insensiblement, il semblerait que nous ayons conservé le modèle que j'intitule *dualiste*, qui vise à diviser notre représentation du réel à travers deux parties ou qui présente un système divisé en deux. Nous verrons comment le concept de dualité, de *dualisme* évolue dans l'histoire de la philosophie chez Platon, la tradition cartésienne et dans l'esthétique kantienne.

C'est tout d'abord à travers les *Dialogues* de Platon que nous examinerons l'apparence du dualisme et son enracinement. Nous procéderons de manière méthodique en étudiant dans un premier temps le *Gorgias* de Platon. Nous étudierons le statut de la cuisine au regard d'une médecine devenue technique (*technê*) qui permet à Platon de critiquer les sophistes de la Cité grâce à une métaphore cherchant à rapprocher de la rhétorique le corps, le sensible et la cuisine. Sa théorie de la connaissance dans *la République* renforcera la gradation de notre réalité sans pour autant disqualifier la partie

inférieure qu'est le sensible. Aujourd'hui, il n'est plus possible de lire Platon à travers la réception du platonisme qui déforme le contexte dans des séparations ontologiques, avec d'un côté le monde sensible et de l'autre le monde intelligible. Ce qui nous intéressera particulièrement, ce sont les différents degrés de réalités du monde qui expriment la fonction essentielle de l'âme comme nous le verrons dans l'étude d'un extrait du *Phédon*. Ce traité dédié à l'âme nous fera découvrir les rapports qu'elle entretient avec le corps et pourquoi selon Platon elle doit s'exercer à s'éloigner de lui avant sa disparition, c'est-à-dire, sa mort.

Une prétendue philosophie de la cuisine doit avoir pour point de départ analytique *Le Gorgias* (De la rhétorique) qui est l'un des seuls ouvrages où Platon utilise la cuisine à travers une analogie. Il rédige cette œuvre au moment où il se retire de la vie politique pour se convertir à la philosophie à mi-chemin entre sa jeunesse et sa maturité. La démocratie d'Athènes traverse une crise politique et morale à cause des Sophistes qui se sont emparés du pouvoir pour corrompre la Cité. La vive critique de la rhétorique permet non seulement à Platon de se venger de ceux qui ont donné la mort à Socrate mais sert aussi à viser la politique qui les sert. Gorgias est le maître incontesté en matière de rhétorique et Platon fait s'affronter tout au long du dialogue les sophistes d'un côté et les représentants de la philosophie de l'autre. Souhaitant jeter le discrédit sur la rhétorique des sophistes, Platon compare la rhétorique à la cuisine, au corps et donc au sensible. À titre introductif, nous pouvons donner une définition générale de la rhétorique, que nous développerons dans ce moment grâce à Socrate. La rhétorique, c'est la science des discours qui a pour fin la persuasion à propos du juste ou de l'injuste vis-à-vis d'une pensée ou d'une action. Platon parle d'une tromperie qu'elle exerce à travers l'illusion de donner raison au plus faible face au plus fort (l'expert, le spécialiste). Socrate explique qu'un homme qui se dit juste ne peut pas juste en avoir l'apparence, car celui qui a le savoir du juste n'est pas juste pour autant. L'idée d'un savoir purement instrumental à propos de la justice ou de l'injustice s'abolit elle-même dans la démonstration socratique. Même si un homme connaît la justice, cela n'empêche en rien qu'il soit injuste ; mais avoir la justice comme détermination d'une existence subjective revient à être un homme juste. Gorgias est retranché dans ses positions et ne sait plus s'il parle de quelque chose ou de rien. *Quelque chose* serait connaître le juste puisqu'il en construit l'apparence et *rien* ne montrerait que cette apparence construite est le signe d'une injustice et que l'on ne possède aucun savoir du juste. Pour Socrate, il n'y a rien de plus important pour les hommes que ces questions : de quoi parle-t-on ? Le juste, sur lequel on devrait pouvoir s'accorder ? Sur rien, auquel cas il n'y aurait pas d'accord

possible entre les hommes ou avec soi-même ? Intéressons-nous à l'analogie qu'opère Socrate. Pour déduire cette analogie, il commence à préciser que la rhétorique n'est pas un art puisqu'elle *flatte* les parties inférieures de la nature humaine tandis que l'art s'adresse à notre noblesse et réveille les sympathies de l'âme avec la vérité par l'intermédiaire de la beauté. Le Beau est agréable, nous dit-il, mais l'agrément n'est pas le Beau car l'art ne procure pas du plaisir. La rhétorique, elle, substitue l'agrément à la beauté et cherche seulement à plaire, c'est « une routine sans principes », une pratique servile, un métier qu'il compare à la cuisine. La cuisine comme la rhétorique ont pour même but savoir ce qu'est le plaisir, ce sont deux espèces de *la flatterie* [462d-466a]. Socrate demande à l'un des sophistes, Polos, de lui dire quel art est pour lui la cuisine ? Polos l'ignore et Socrate lui répond que ce n'en est pas un. Curieux, Polos lui demande quel est alors l'objet de la cuisine. Socrate répond qu'il consiste à procurer du plaisir et de l'agrément [462e]. Le sophiste se demande si la cuisine et la rhétorique sont identiques, mais Socrate répond par la négative tout en disant qu'elles font partie de la « même profession ». La flatterie¹ est le genre auquel cette profession se rapporte et se divise en multiples parties, du nombre desquelles est la cuisine. Le sens commun pour Socrate prête à la cuisine la dénomination d'art alors qu'elle n'est que routine et usage [463b-463c]. Socrate vient à introduire l'exemple du corps et de l'âme pour exprimer en quoi la rhétorique est le simulacre d'une partie de la politique. Ce qui est intéressant, c'est l'intervention de la médecine au sein de cet exemple, qui va être en dialogue avec la cuisine. En dehors d'un médecin ou d'un sportif, dit-il, personne d'autre ne peut se rendre compte d'un corps bien constitué qu'il est en bon ou mauvais état [464b]. La médecine et la gymnastique ont pour but le meilleur état possible du corps tandis que la politique a ce but pour l'âme. L'essentiel de l'analogie est ici résumé car chaque élément qui conserve l'état de l'âme ou du corps se glissent les parties de la flatterie : la cuisine pour la médecine ; la toilette pour la gymnastique ; la rhétorique pour la puissance judiciaire ; la sophistique pour la puissance législative [465c]. Socrate s'explique :

« La cuisine s'est glissée sous la médecine et s'attribue le discernement des aliments les plus salutaires au corps ; de façon que si le médecin et le cuisinier avaient à disputer ensemble devant des enfants ou devant des hommes aussi peu raisonnables que les enfants, pour savoir qui des deux, du cuisinier ou du médecin, connaît mieux les qualités et mauvaises de la nourriture, le médecin mourrait de faim » (464d-465a).

¹ La flatterie se divise en quatre parties différentes : la rhétorique, la cuisine, la sophistique et la toilette.

Socrate omet une chose à mon sens : l'évolution qui part de l'alimentation bestiale, qui passe par le régime alimentaire et termine par la médecine hippocratique¹. Elle avait tout d'une médecine sous Hippocrate en ce qu'elle distinguait les types d'aliments à ingérer par rapport aux caractères des individus. Sauf qu'ici, Platon soutient à travers Socrate que l'expérience qu'est la cuisine (*opsopoiikè* : -ικός (ikos), la fabrication ou la préparation ποι (poi) d'un aliment ὄψον (opson) semble être en tension avec la *technê* (la technique ou l'art) de la médecine car d'un côté, la cuisine rechercherait le plaisir du corps et de l'autre, la médecine, la santé du corps. À Socrate pourtant de conclure que la cuisine est une flatterie : toute flatterie est chose laide qui vise l'agréable et néglige le bien. Ce qui ne fait pas de la cuisine un art puisqu'elle n'a aucun principe certain sur la nature des choses dont elle s'occupe, elle ne peut alors rendre raison de rien (465a - 465b). De plus, Socrate démontre la primauté de l'âme sur le corps grâce à la distinction qu'il fait entre bien et flatterie. Il explique que si l'âme ne commandait pas le corps, n'examinait pas la différence entre cuisine et médecine, alors le corps les jugerait comme agréables par le plaisir qu'elles lui procurent, mais « toutes choses seraient confondues² » et « on ne pourrait distinguer ce qui est salutaire en fait de médecine et de cuisine » (465e). C'est ici même qu'apparaît l'analogie intéressante de Socrate : « [La rhétorique] est par rapport à l'âme ce que la cuisine est par rapport au corps » (465e). Cuisine et rhétorique sont identiques, de même *nature*, en ce qu'elles appartiennent à la flatterie pour le corps d'une part et pour l'âme d'autre part.

Le passage que nous allons étudier maintenant se réfère au sens pratique qu'est la connaissance du bon ou du mauvais dans des activités comme la cuisine ou la médecine. Socrate dit à Calliclés qu'il y a des industries qui ne vont que jusqu'au plaisir, ne recherchent que celui-ci tout en ignorant ce qui est bon ou mauvais alors que d'autres sont attentives au bien ou au mal. La médecine est un art, car elle a le bien pour objet à la différence de la cuisine :

« La cuisine est appliquée toute entière à l'appât du plaisir, tend à ce but sans s'appuyer sur des principes, n'ayant examiné ni la nature du plaisir, ni les motifs de ses opérations, pratique et routine, tout à fait dépourvue de raison, incapable de se rendre, pour ainsi dire, compte de rien, simple souvenir de ce que l'on a coutume de faire, voilà comment elle procure du plaisir » (501a-501).

¹ À ce sujet, voir l'article intéressant dans *Platon & la technê*, n°10 des Études Platoniciennes : Paul DEMONT, « Progrès ou décadences de la technê médicale [Hippocrate], *Ancienne médecine* et Platon, *République*. (2013) <http://etudesplatoniciennes.revues.org/365>

² « Rien ne serait plus commun [...] que ce que dit Anaxagoras »

La cuisine se résume donc à une activité servile qui pousse le corps vers le plaisir alimentaire, et en cela, elle est un savoir-faire. La médecine examine la nature du patient qu'elle doit soigner, c'est l'étude des causes qui justifient ce qu'elle fait. Elle peut rendre raison de ses actes et de ses gestes. La cuisine consacre au plaisir la totalité de ses soins, c'est toujours vers le plaisir qu'elle se dirige sans le moindre recours à l'art : il n'y a pas d'examen du plaisir, de sa nature, de sa cause, de ses articulations. En effet, tout art a pour fonction de se soucier constamment de ce qui convient le mieux à l'âme et non ce qui lui fait plaisir par tous les moyens : Socrate justifie encore son propos critique avec l'exemple de la cuisine (501c).

Ce qu'essaie d'expliquer Socrate dans le *Gorgias*, c'est que les activités liées au corps et à l'âme sont constituées d'éléments différents. Le corps est secondaire vis-à-vis de l'âme, la cuisine est une science vouée au plaisir et le sensible est un danger, bien que soumis aux Idées. Les objets nécessaires pour vivre nous sont fournis par des vendeurs, des marchands de gros ou des artisans rappelle-t-il, comme les boulangers, les cuisiniers, les tisserands, les cordonniers, etc. Ces derniers ont l'air de soigner les corps uniquement aux yeux de ceux qui ignorent qu'existent parallèlement la médecine et la gymnastique pour le bien de l'âme. C'est-à-dire dans une continuité mais non comme une alternative, car ces pratiques sont parallèles à ces « métiers de plaisirs », elles soignent « vraiment » le corps en prescrivant l'utilisation des produits artisanaux. Socrate dira même que la médecine et la gymnastique sont les maîtresses de ces métiers de plaisirs [517c-d]. Ainsi, les artisans ne seraient-ils pas les bonnes personnes à louer pour le sage Socrate, car ce ne sont pas eux qui soignent les corps des Athéniens puisqu'ils ne font que satisfaire leurs désirs. Ils n'ont pas la connaissance théorique du bon, du bien en ce qui concerne ce désir et le plaisir qu'ils disent procurer. Si l'un des citoyens de la Cité venait à être malade, conclut Socrate, il ne rendrait pas responsable les artisans, mais les médecins ou les gymnastes qui eux seuls connaissent ce qui est bon ou mauvais pour le corps (518cd)

Socrate, condamné injustement à mort par la Cité d'Athènes, pousse Platon à rédiger *La République*¹. Un état de droit bâti sur des Idées ayant un rôle légal doit éviter le déclin de l'éblouissante vérité comme il l'explique à travers l'image de la caverne. Cet ouvrage porte principalement sur la justice des individus dans la Cité. Pourquoi une justice efficace est-elle nécessaire dans le contexte historique ? Platon émet une forte critique de la démocratie

¹ Politeia « À propos de l'État » en 315 av. J.-C. est un des *Dialogues* de Platon que Luc Brisson situe dans sa période de maturité.

en train de se dégrader sous l'écrasant pouvoir et la démagogie des Sophistes qui prétendent tout connaître. *La République* n'est pas le seul ouvrage politique de Platon, mais sans doute le plus connu, car sont exposées sa « constitution » idéale et sa théorie des *Idées* qui permettent d'édifier une critique du pouvoir sophiste. Nous nous intéresserons davantage au livre VII, où Platon classe les régimes politiques [aristocratie, timocratie, oligarchie, démocratie et tyrannie] mais surtout développe l'allégorie de la caverne. Allégorie qui peut être interprétée au regard de celle de la ligne¹ (509d-511e), que l'on découvre à la fin du livre précédent. Cette allégorie est une analogie que Platon représente sous la forme d'une ligne segmentée qui illustre les différentes formes de savoirs et leurs rapports d'imitation. Comme une suite logique, cette analogie se trouve à la fin du livre VI, car Platon traite de la nécessité de placer des hommes particulièrement éclairés à la tête d'un État, c'est donc une introduction à l'allégorie de la caverne.

Platon utilise l'allégorie de la caverne pour exposer sa théorie de la connaissance où il oppose les objets réels et les représentations que l'on en fait à travers de multiples exemples d'oppositions : ombre et lumière ; ignorance et vérité ; éblouissement et ténèbres ; prison et liberté. Cette série d'exemple nous permet d'entrevoir le conflit entre philosophe et sophistes en ce que les premiers sont amoureux du savoir et les seconds marchands d'un savoir qu'ils monnaient. Il nous dit que si les hommes attachés dans cette caverne venaient à sortir à l'extérieur, ils seraient blessés par l'éblouissante lumière du soleil. Les ombres des objets leur paraîtraient même plus vraies que les objets eux-mêmes. Ils auraient « besoin d'habitude pour voir les objets de la région supérieure » (515b) nous dit Platon. L'homme se doit de gravir des paliers pour connaître l'objet réel : il doit distinguer d'abord l'ombre, l'image des hommes, puis celles des autres objets qui se reflètent dans l'eau et enfin les objets eux-mêmes. Après ces étapes, le prisonnier pourra contempler la lumière des astres, de la lune avant celle du soleil. Le soleil chez Platon, c'est l'image de la contemplation du lieu intelligible (*topos noétôs*) car il est à l'origine de la circularité comme objet de création cyclique : « C'est lui qui fait les saisons et les années, qui gouverne tout le monde visible, et qui, d'une certaine manière, est la cause de tout ce qu'il voyait avec ses compagnons dans la caverne » (516-517b). L'homme éclairé a du mal à juger ses camarades enchaînés et les ombres qu'ils regardent : sortir de la caverne revient pour eux à ruiner leur vue puisqu'ils ne peuvent plus reconnaître les ombres. Platon retourne le problème sur lui-même du côté des prisonniers comme des hommes délivrés

¹ PLATON, *République*, VI, 509d-510a, trad. R. Baccou, GF, Paris, 1966, p. 267-268.

qui retentent l'expérience de la caverne. La fin de ce passage est une application de l'allégorie à une réalité philosophique. Platon dit à Glaucon qu'il faut reprendre « point par point » cette image en ce qui concerne l'ascension de l'âme vers le lieu intelligible :

« Maintenant, mon cher Glaucon, repris-je, il faut appliquer point par point cette image à ce que nous avons dit plus haut, comparer le monde que nous découvrons la vue au séjour de la prison, et la lumière du feu qui l'éclaire à la puissance du soleil. Quant à la montée dans la région supérieure et à la contemplation de ses objets, si tu la considères comme l'ascension de l'âme vers le lieu intelligible, tu ne te tromperas pas sur ma pensée, puisque aussi tu désires la connaître » (516b-517b).

Les images et les ombres des objets qui se trouvent dans le monde sensible sont d'un degré de réalité moindre par rapport au lieu intelligible où se situent les formes, les archétypes, les modèles des objets contemplés. Platon explique la dégradation d'une réalité première, celle des Idées absolues où s'effectue à partir d'elles une chute d'abord vers l'âme, puis vers le monde sensible. Ce qui nous intéresse tout particulièrement à travers ces passages, c'est cette dualité à la fois ontologique et épistémologique que l'on retrouve dans le schéma de l'allégorie de la ligne. La dualité platonicienne, c'est cette critique classique que l'on adresse à un modèle ontologique qui tend à distancier le sensible de l'intelligible, le corps de l'âme et qui au fond, est un peu comme un apprentissage pour le philosophe qui ne doit pas craindre la mort.

Outre *la République*, on retrouve les traces de ce dualisme dans *le Phédon* (de l'âme) où paraît l'ambiguïté du rapport entre l'âme et le corps au moment où le philosophe Socrate s'apprête à mourir. Cet ouvrage compose également les *Dialogues* de Platon, publié aux alentours de 383-385 av. J.-C., période mature de son écriture. L'histoire de la mort de Socrate, ses dernières paroles, l'attitude que l'on doit avoir envers la mort et la nature de l'âme sont les thèmes principaux abordés dans ce dialogue. La dualité qui oppose l'âme au corps est déduite ici de la définition de la mort proposée par le personnage de Socrate : « Se peut-il qu'elle soit autre chose que la séparation de l'âme d'avec le corps ? C'est bien cela être mort : le corps séparé d'avec l'âme en vient à n'être que lui-même en lui-même, tandis que l'âme séparée d'avec le corps est elle-même en elle-même. Se peut-il que la mort soit autre chose que cela ?¹ » (*Phédon*, 64c). Il est clair que l'âme et le corps sont deux substances indépendantes qui peuvent non seulement exister séparément, mais qui s'opposent du point de vue de la connaissance et du point de vue de l'action. L'âme regroupe pensée et volonté, elle a pour caractéristique d'être immortelle et immatérielle.

¹ PLATON, *Phédon*, présentation et traduction par M. Dixsaut, Paris, GF, 1991, 64c.

Couplée au corps lorsqu'elle étudie quelque chose « il est évident qu'elle [sera] trompée par lui » nous dit Socrate (*Phédon*, 65c). Le corps est un fardeau pour Platon puisqu'au quotidien, il rend l'homme « esclave des soins qu'il [le corps] exige » (*Phédon*, 65c). Cela explique la nécessité pour lui de se détacher autant que possible de son emprise, étant donné que le corps empêche l'âme d'être libre et de connaître les « vraies causes » de nos actions :

« L'âme raisonne le plus parfaitement quand ne viennent la perturber ni audition ni vision ni douleur ni plaisir aucun ; quand au contraire elle se concentre le plus possible en elle-même et renvoie poliment promener le corps ; quand, rompant d'autant qu'elle en est capable de toute association comme tout contact avec lui, elle aspire à ce qui est » (*Phédon*, 65c).

C'est l'acte de raisonner qui est central pour Platon, car il est l'œuvre du philosophe qui, lui seul, peut appréhender quelque chose de la réalité pure lorsque son âme n'est plus perturbée par ses désirs. Face au philosophe, le corps est objet d'illusion, de passion, de trouble : c'est sans doute la raison pour laquelle *philosopher* dira Cicéron à Brutus, c'est « apprendre à mourir¹ », apprendre à purifier son âme prisonnière d'un corps qui l'enferme (*Phédon*, 82e-83b). D'un point de vue cosmologique, l'âme a fait l'expérience de la beauté des Formes idéales avant d'être au sein d'un corps, tandis que le corps n'est que matérialité en lieu et place d'un monde de réalité moindre. On ne peut pas dire que Platon a une attitude critique face au monde sensible, puisque c'est ce qui permet à tout homme de connaître, c'est le monde dans lequel nous vivons. Il veut surtout expliquer à travers cette dualité deux choses : la différenciation à effectuer entre ces deux réalités et l'attitude que l'homme doit adopter face à l'idée de mourir. En effet, il ne peut que se réjouir d'atteindre la mort, synonyme de libération ou presque. *Le Phédon* (82a) comme le livre VI de *la République*, développant le mythe de la *métempsychose*. L'âme après la mort du corps retournerait ou dans le monde des Idées, ou dans un autre corps suivant le degré de justice et de méchanceté propre à l'âme de l'individu puisque les trois types de réincarnations correspondent à la tripartition de l'âme platonicienne².

¹ CICERON, *Devant la mort* (Première Tusculane), présenté par Pierre Grimal, traduit du latin par Danièle Robert, Arléa, 1996, p. 74-75.

² Il y a trois parties dans l'âme : la partie rationnelle ou intellect, le *noûs* qui est l'esprit, le souffle. La partie qui recherche la bravoure et les honneurs, le *thumos*, le cœur, les passions. Et enfin, la partie inférieure qu'est l'*épithumia*, qui ne cherche que la jouissance et représente aussi le bas-ventre, le corps, la chair. (*République*, IX)

Chapitre 2 – Sujet pensant et chose étendue : cuisine et modernité.

On peut peut-être penser que la réception de l'œuvre de Platon est un des problèmes qui a favorisé l'affaiblissement de l'usage de la cuisine et du corps en général, qui nous fait oublier ce savoir¹. L'état de fait, le contexte dans lequel se situe Platon nous rappelle les raisons pour lesquelles la cuisine n'a pas mérité en quelque sorte le statut d'intérêt philosophique : le dualisme nous a transmis un savoir sur la cuisine mais ne nous a pas permis de penser ce type de savoir comme ou à travers une philosophie.

Nous avons vu que toute considération philosophique sur la cuisine était absente jusqu'ici, mais il est nécessaire de rappeler qu'à la suite de la Renaissance (XVème-XVIIème), la cuisine passe par un tournant majeur, celui qui va nous permettre d'atteindre le "goût" comme critère de raffinement ou de préférence au XVIIème et XVIIIème siècle. Cette notion de goût va nous permettre de questionner d'abord la présence ou l'absence du corps dans la philosophie, mais aussi d'insérer la cuisine et l'art dans notre étude qui jusque là s'inscrivait dans la dualité au cours d'une histoire de la philosophie. Nous allons voir pourquoi le goût culinaire - la présence du corps - a fait place au jugement de goût esthétique grâce à l'étude du progrès culinaire² en France du début du Moyen-âge au XVIIIème siècle, époque des Lumières et de la Révolution Française. Nous nous demanderons pourquoi, à l'époque de Descartes, en vue du statut de la cuisine à la Renaissance, le corps n'a pas positivement changé de statut ? Pourquoi n'y a-t-il pas eu de réflexion philosophique avec cette corporéité mise en valeur dans les faits de cette époque ? Nous verrons le rôle qu'a pu avoir Descartes dans cette absence lorsqu'il renouvela les catégories pour penser la physique moderne, penser nos catégories scientifiques.

Au Moyen-âge, les régimes alimentaires et la préparation des plats évoluèrent plus lentement qu'à l'époque moderne, durant laquelle les changements posèrent les premiers principes de la cuisine moderne. Les céréales comme l'orge, le blé ou l'avoine constituent l'alimentation de base durant toute cette période, ce qui est finalement en contraste avec la consommation de la viande, une denrée chère et prestigieuse, qui, tout comme le gibier,

¹ Nous développerons peut-être l'an prochain cette idée parallèlement aux recherches de Marie-Laurence DESCLOS sur les savoirs pratiques dans l'Antiquité.

² Notre analyse sur les aliments et l'histoire de la cuisine s'inspire du précieux ouvrage de Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT (*Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas cultures, 1987.) et des notes de l'association *Cuisine à la française*, créée en 2009, réunissant une équipe de professionnels venus de différents horizons du monde des arts culinaires, de la table et de la communication.

garnit les banquets de la noblesse. La difficulté de transporter des marchandises s'illustre dans l'écart technique qu'il peut y avoir entre cette période et la Renaissance. Les méthodes de conservations des aliments sont onéreuses, mais essentielles à la vie des individus : séchage, salaison et fumage font partie des habitudes alimentaires du Moyen-âge. Au Moyen-âge tardif, une cuisine raffinée annonce déjà en quelque sorte la cuisine de distinction de la Renaissance avec l'établissement d'une norme alimentaire au sein de la noblesse européenne. Les assaisonnements courants en cuisine médiévale incluaient le vin, le vinaigre et d'autres éléments acides qu'on combinait aux épices (poivre, gingembre, muscade, girofle, etc.). À cette époque, la nourriture - et par conséquent la cuisine qui la transforme - est un puissant marqueur social : la bourgeoisie marchande qui émerge tente d'imiter les coutumes de la noblesse pour briser les barrières qui les séparent, renverser les catégories sociales.

Le passage du Moyen-âge à l'époque moderne représente cette période héritière d'une longue tradition culinaire où s'allieront France et Italie pendant la régence de Catherine de Médicis (1610-1617). Les épices, les techniques, les recettes orientales et asiatiques étaient déjà connues des Florentins grâce à leurs voyages qui faisaient des grandes villes italiennes le point de fusion des traditions culinaires. De même, l'arrivée de Catherine de Médicis à la cour de France va révolutionner tous les arts, dont l'art culinaire. Les nouvelles plantes que l'on introduit en France contribuent à la naissance d'une *nouvelle cuisine* et de nouveaux arts de la table. La découverte du continent américain favorise l'apport de produits nouveaux comme la tomate, le chocolat ou la pomme de terre ce qui stimulera l'inventivité culinaire et un nouvel ordre de service. Le développement technique de l'imprimerie permet une plus grande divulgation du savoir : les recettes de cuisine sont éditées en grande quantité ce qui témoigne de l'étonnante créativité tout au long du XVIème siècle. Même si cette période marque un passage, l'influence du premier écuyer de cuisine du roi nommé *Taillevent* continuera de s'étendre du XVIème au XVIIème grâce à la réédition majeure de son ouvrage « Le Viandier » (datant du XIVème). Le succès de ce livre s'explique par la proximité que la cuisine de la Renaissance entretient avec celle du Moyen-âge. À cette époque, le grand esprit de la gastronomie française n'est pas encore né. La Renaissance donne aux élites sociales françaises une préférence pour toutes les confiseries et pâtisseries en vertu du nouveau centre artisanal de la confiserie qu'est devenue l'Italie. La pâtisserie est - pour les royautés européennes - un moyen d'expression du pouvoir, ce qui entraîne le recrutement d'un grand nombre d'artisans italiens notamment pour les noces du futur Henri II en 1533, et permet à la France de connaître un réel progrès

culinaire. Une révolution durable des arts de la table opère grâce à l'introduction de la fourchette à deux dents provenant de Venise et de Florence, puis des assiettes individuelles en faïence et la généralisation des verres importés de Murano qui remplacent les coupes en métal. C'est la naissance du raffinement qui consiste à éviter aux convives tout contact avec la nourriture ; les cuisines s'équipent en conséquence avec des moyens techniques comme la conservation du froid ou le brasero continu. Le peuple mange à sa faim dans les campagnes : davantage de viandes et plus particulièrement des abats comme le foie de veau, une grande variété de fruits et des fromages. Contrairement au Moyen-âge, la Cour diminue sa consommation de viande pour reprendre une alimentation plus végétale avec des légumes frais et précoces ; la cuisson de la viande est soignée pour conserver un maximum de saveur et le poisson doit être d'une grande fraîcheur. De même, les champignons des bois et les herbes modernes (basilic, estragon, ciboulette, etc.) connaissent une grande faveur, à la manière du persil. Il est intéressant de remarquer qu'à cette époque, les mets doivent répondre à de nouveaux critères culinaires que sont la saveur et le visuel - un nouveau concept de cuisine - : ils permettent l'émancipation d'une cuisine plus saine qui ne cherche plus à faire disparaître l'aliment comme c'était le cas au Moyen-âge avec l'usage d'épices à outrance.

La technicisation culinaire liée à la physique cartésienne pourrait nous conduire à une première hypothèse et finalement à une incohérence : le fait que la cuisine trouve une place d'honneur à l'époque moderne beaucoup plus qu'au Moyen-âge, mais cette place ne saurait être suffisante pour construire une réflexion à son sujet. Le lien avec le corps est dénié dans toute son épaisseur, même si par exemple la médecine est liée au corps et que le bien de la vie peut dépasser cette absence de considération. Il y a sans doute une hiérarchie à l'œuvre entre les disciplines à l'honneur à la Cour et le divertissement, le plaisir. Cette hiérarchie n'a pas permis, bien que la cuisine eût été objet de pouvoir pour le politique, à faire de cette dernière un objet d'étude réflexif à l'époque où nous le verrons, la physique cartésienne établit un dualisme extrême entre âme et corps.

Pour comprendre le dualisme qu'inaugure Descartes à l'époque moderne, nous devons reprendre l'analyse d'Étienne Gilson¹ qui explique les mutations et la transmission du savoir aristotélicien à l'époque médiévale et son influence sur la pensée de Descartes. L'idée selon laquelle Descartes aurait constitué une philosophie radicalement détachée de

¹ GILSON Étienne, *Études sur le rôle de la pensée médiévale dans la formation du système cartésien*, Paris, Vrin, 1930.

toutes les philosophies antérieures est fautive pour Gilson et il essaie de déterminer dans quelle mesure Descartes serait resté tributaire ou séparé de ces sources. Les découvertes de Galilée ont fait vaciller toute la physique et la métaphysique aristotélicienne qui jusqu'ici entretenaient la scolastique. Descartes aurait été le premier à contempler la chute de la scolastique qui lui aurait permis de « créer une nouvelle encyclopédie, à savoir créer une nouvelle méthode et une nouvelle métaphysique pour fonder la physique nouvelle¹ ». Alors que, pour Aristote, la métaphysique est la fin de la philosophie, elle devient pour Descartes les racines de la physique, un moyen pour l'homme d'objectiver le monde. Descartes retravaille ainsi les concepts d'Aristote qu'il apprend chez les Jésuites en en modifiant le sens et la performance à travers une vision mécaniste qui élimine le caractère magique de l'hylémorphisme.

À la suite de cela, Descartes écrit en partie pour critiquer la philosophie enseignée dans les Universités, mais surtout pour fonder une nouvelle science héliocentrique qui se détache du géocentrisme. La science que Descartes conteste, c'est la scolastique qui obscurcit Aristote à travers toute une tradition de commentateurs aristotéliciens au Moyen-âge. La scolastique traversera le Moyen-âge grâce à l'enseignement du thomisme qui modifiera la pensée d'Aristote pour créer l'individuation et justifier l'incarnation de l'âme grâce à l'hylémorphisme. De plus, Thomas d'Aquin soutiendra l'Église contre la révolution copernicienne (XVI-XVIII) à l'opposé de Descartes qui apprend la condamnation de Galilée en 1633 pour avoir renoncé au modèle géocentrique. Il poursuivra ses écrits en silence pour ne publier *les Méditations* qu'en 1641². Il soumettra à l'objection ce nouvel écrit aux grands auteurs de son temps comme Mersenne, Gassendi ou Hobbes et intégrera ses réponses à la fin de son ouvrage. L'ouvrage est premièrement une étude de la *prima philosophia* d'Aristote - d'où le début du titre « *Méditation touchant la philosophie première* ». Il doit permettre de trouver des fondements solides à la connaissance à travers la démonstration de l'existence de Dieu : « où l'on démontre l'existence de Dieu » pour « démontrer la distinction réelle de l'âme et du corps de l'homme » qui pourtant doit trouver une unité. « Qu'est-ce qui fait que je puis connaître des vérités ? » ; « qu'est-ce qui me le permet ? » sont les questions centrales de son œuvre qui conduisent d'abord au rejet de tout ce qui possède un caractère douteux (notre imagination, nos sensations, nos

¹COADOU François, « Descartes et Aristote. Essai de réflexion concrète sur les rapports entre philosophie et histoire de la philosophie », *Le Philosophoire* 2003/2 (n°20), p. 160.

² *Les Méditations* ne seront traduites qu'en 1647 par le Duc de Luynes.

opinions etc.) pour connaître ce qui ne l'est pas¹. Une chose subsisterait au *doute hyperbolique* selon Descartes : le sujet pensant, la clé de voûte de sa pensée qui n'existe rien que parce qu'il doute. Et l'image cartésienne est forte pour construire notre connaissance puisqu'elle symbolise la fondation d'un édifice sur du roc - la certitude - et non du sable - nos connaissances douteuses-. Cette première certitude, c'est notre existence propre que Descartes signifie à travers le *Je suis* avant même d'étendre notre connaissance ontologique à celle de Dieu comme nous le verrons.

L'analyse extrêmement pertinente d'Alain Milon², spécialiste de la philosophie de la nomination et du corps guidera notre analyse du concept de corps et de son union possible avec l'âme. Descartes définit le corps dans la *Seconde méditation métaphysique* comme « tout ce qui peut-être terminé par quelque figure, qui peut être compris en quelque lieu et remplir un espace en telle sorte que tout autre corps en soit exclu ». Qu'un corps soit vivant ou mort, il occupe une place mais n'est pas qu'un objet physique car nous voyons dans *Les passions de l'âme* qu'il est un objet d'étude psycho-physiologique, c'est-à-dire qu'il entretient une communication avec l'âme. Il peut faire l'objet d'une connaissance comme tout autre objet, mais il est particulier en ce qu'il est la condition d'une réflexion scientifique. Descartes tente de dépasser l'aura religieuse, mystique et métaphysique qui entoure le corps et pour cela, il fait du corps un objet de recherche : c'est la raison pour laquelle il est un auteur-clé de la modernité pour comprendre l'effacement du corps, qui aurait pu organiser une réflexion sur la cuisine. Le concept de corps chez Descartes n'est pas celui de Platon, ni celui d'Aristote (où l'âme est l'acte du corps), ni vu comme un composé d'atomes qui se dégradent selon la pensée des épicuriens. Ce qui caractérise le corps, c'est qu'il est une modalité de notre existence et son mode d'existence est d'être une chose étendue, une *res extensa* : « La substance qui est le sujet immédiat de l'extension et des accidents qui présupposent l'extension [...] s'appelle corps » (Déf. VII, *Mersenne*).

D'un point de vue phénoménologique, le corps témoigne de la présence d'un autre que soi et manifeste la complexité de notre propre présence. Husserl faisait déjà de Descartes le fondateur de la méthode phénoménologique grâce au *cogito, ergo sum* même s'il se limitait à une phénoménologie de la transcendance. À la fin de la *Seconde méditation*, toute confusion qu'elle soit sensible, intelligible, épistémologique est dissoute pour obtenir la première certitude ontologique et fondationnelle qu'est le cogito. Ce dernier

¹ *Méditation première*, « Des choses que l'on peut révoquer en doute ».

² MARZANO Michela (dir.), *Le dictionnaire du corps*, « Descartes », Quadrige, PUF, Paris, 2007, p.292-296.

est déjà exprimé dans *le Discours de la Méthode* par la formule causale « Je pense donc je suis » et est repris dans les *Méditations* par la formule « Je suis, j'existe ». Cette formule est l'expression de l'esprit cartésien qui est l'objet de sa propre pensée dans la réflexivité. Seul l'esprit pour Descartes peut connaître, puisqu'on le caractérise par la pensée - *res cogitans* - qui en quelque sorte s'oppose à l'étendue : « La substance dans laquelle réside immédiatement la pensée est appelée ici Esprit » (Définition IV, *2e réponses* à Mersenne). Dans la *Troisième méditation*, tout comme un platonicien qui pratique une ascèse contemplative, Descartes tente l'expérience d'une pensée pure où la prise de distance d'avec le corps est nécessaire puisqu'il trouble l'âme qui n'acquiert pas la vérité par son enveloppe¹. Généralement, le rapport âme et corps chez Descartes est réduit ou à une opposition ou à une mise à l'écart du corps. Il n'y a pas chez ce dernier la volonté de réduire une substance à une autre, on voit plutôt qu'il admet qu'elles existent et permettent de qualifier la nature de l'humanité.

On peut soulever plusieurs difficultés qu'a pu avoir Descartes pour dépasser ce dualisme, notamment lorsqu'il explique qu'il n'y a pas deux mais trois substances.

Dieu est également substance : « La substance que nous entendons souverainement parfaite s'appelle Dieu » (Déf. VIII). La substance qu'est *l'esprit* est immatérielle et pensante, celle qui est matérielle et étendue est le corps et enfin, celle qui est infinie et parfaite est Dieu. L'âme seule pense et peut atteindre la vérité : nous en déduisons que la vérité est de l'ordre du non-corporel. Ainsi corps et âme sont-elles deux substances distinctes puisqu'elles ne partagent pas les mêmes attributs et demeurent extérieures l'une à l'autre. On peut concevoir la pensée *clairement* et *distinctement* de l'étendue pour Descartes. Le corps est réduit à sa matérialité attributive, il ne peut parler qu'en accord avec la conscience qui l'anime : « L'âme par laquelle je suis ce que je suis est entièrement distincte du corps et même qu'elle est plus aisée à comparaître que lui, et qu'encore qu'il ne fût point, elle ne laisserait pas d'être tout ce qu'elle est » (*Discours de la Méthode*, IVe partie). Pour penser l'union de l'âme et du corps, Descartes doit d'abord penser le corps comme un mécanisme : « Je désire que vous considériez que ces fonctions suivent toutes naturellement, en cette machine, de la seule disposition de ses organes, ni plus ni moins que font les mouvements d'une horloge » (*Traité de l'Homme*). Toutes les fonctions du corps résultent d'un principe

¹ « Je fermerai maintenant les yeux, je boucherai mes oreilles, je détournerai tous mes sens, j'effacerai même de ma pensée toutes les images des choses corporelles, ou du moins, parce qu'à peine cela se peut-il faire, je les réputerai comme vaines et comme fausses ; et ainsi m'entretenant seulement moi-même, et considérant mon intérieur, je tacherai de me rendre peu à peu plus connu et plus familier à moi-même. Je suis une chose qui pense » (DESCARTES, *Méditation 3e*, GF, 1979, p.97)

initié par la substance divine qui l'aurait automatisé. Cette représentation mécaniste traversera toute notre imagination occidentale où viendront se greffer la distinction métaphysique de l'âme et du corps, mais aussi leur union.

Une autre difficulté surgit lors de l'interaction des deux substances que sont l'âme et le corps : comment, étant aussi distantes, peuvent-elles être à la fois liées et agir l'une contre l'autre¹ ? La correspondance qu'entretient Descartes avec Élisabeth de Bohême pose le problème principal de cette union. En effet, la princesse Élisabeth a des problèmes de santé et Descartes pense que c'est à cause de l'influence des affections de l'âme qu'elle est dans cet état : « la cause la plus ordinaire de la fièvre lente est la tristesse » (lettre du 18 mai 1645). Pour être en bonne santé, elle doit contenter son âme par l'affranchissement de ses passions. Elle n'accepte pas la réalité de cette union, car elle se demande comment une chose qui pense peut mouvoir un corps matériel. Comment penser à la fois deux substances distinctes dans une union ? Descartes lui répond difficilement dans la lettre du 28 juin 1643 que « C'est en usant seulement de la vie et des conversations ordinaires et en s'abstenant de méditer aux choses qui exercent l'imagination qu'on apprend à concevoir l'union de l'âme et du corps ». L'article 30² des *Passions* est également un élément de réponse où Descartes explique que les deux substances sont unies à travers un rapport vécu et qu'il n'y aurait pas d'un côté une pensée pure et de l'autre un corps pur avec comme médiatrice la passion. Toutes les parties qui composent le corps sont susceptibles de communiquer avec l'esprit à travers une sorte d'union substantielle. Cette union s'explique par l'action de la volonté qui meut ce qu'elle veut : une sensibilité physique devient alors une sensation. L'âme au sein du corps n'est pas étrangère dans cette union comme le rappelle l'exemple du pilote en son navire dans la cinquième partie du *Discours* qui est aussi repris dans la *VIe méditation*³. C'est ce qui marque l'originalité de Descartes pour son époque puisqu'il se détache du modèle hylémorphique aristotélicien qui suscite encore un vif intérêt. Dans la

¹ DESCARTES, *Les Passions de l'âme*, article 34 « Comment l'âme et le corps agissent l'un contre l'autre », trad. Pascale d'Arcy, Paris, GF, 1996.

² « L'âme est véritablement jointe à tout le corps, et qu'on ne peut pas proprement dire qu'elle soit en quelques-unes de ses parties, à l'exclusion des autres, à cause qu'il est un et en quelque façon indivisible, à raison de la disposition de ses organes, qui se rapportent tellement tous l'un à l'autre, que lorsque quelqu'un d'eux est ôté, cela rend tout le corps défectueux; et à cause qu'elle est d'une nature qui n'a aucun rapport à l'étendue, ni aux dimensions ou autres propriétés de la matière dont le corps est composé, mais seulement à tout l'assemblage de ses organes » (DESCARTES, *Les Passions de l'âme*, article 30, « Que l'âme est unie à toutes les parties du corps conjointement », p.118)

³ « Je ne suis pas seulement logé dans mon corps, ainsi qu'un pilote en son navire, mais, outre cela, je lui conjoint très étroitement et tellement confondu et mêlé, que je compose comme un seul tout avec lui » (DESCARTES, *VIe méditation*, GF, Paris, 1979.)

lettre du 28 juin 1643 Descartes répond à la princesse que : « l'union qui est entre deux choses, c'est les concevoir comme une seule » et que l'homme reste « une seule personne qui a ensemble un corps et une pensée ». D'où la nécessité pour Descartes d'écrire son dernier traité sur les passions pour montrer leur rôle primordial au sein de l'union âme-corps. Il s'agira pour Descartes de montrer qu'il ne sert à rien de placer un sujet (pensant) dans un objet (étendue) mais que l'homme est un tout. Finalement, Descartes n'explique pas la nature de la réalisation, de l'accomplissement d'une telle union puisque ce problème en introduit un autre, celui de l'articulation des deux substances. Le lieu privilégié où l'âme exerce ses fonctions est ce que Descartes nomme la glande pinéale : « Glande fort petite située dans le milieu de la substance pensante, et tellement suspendue au-dessus du conduit par lequel les esprits de ses cavités antérieures ont communication avec ceux de la postérieure¹ ». Bien qu'étant persuadé de répondre au problème, Descartes ne ferait-il que déplacer le problème à un autre endroit ? Si un intermédiaire entre les deux substances est corporel, comment la substance pensante peut-elle exercer son emprise sur elle ? Malgré sa tentative d'introspection, Descartes avoue finalement à Élisabeth de Bohême que ce qu'est l'homme ne s'apprend pas à travers des méditations savantes, mais bien plus dans des conversations quotidiennes où l'on expérimente non pas le fait d'avoir un corps, mais d'être soi : « Je n'ai jamais employé que fort peu d'heures, par jour aux pensées qui occupent l'imagination, et fort peu d'heures par an, à celles qui occupent l'entendement seul, et que j'ai donné tout le reste de mon temps, au relâche des sens et au repos de l'esprit » (Lettre à Élisabeth du 28 juin 1643).

Ainsi la philosophie de Descartes propose-t-elle une division artificielle qui permet à l'homme de réduire le monde à des mécanismes, à des corps quantifiables mathématiquement et donc connaissables. Il fait franchir à la physique moderne un pas en avant qui garantit sa pérennité et la conception d'un monde qui se débarrasse de la pensée thomiste imprégnée de magie. Cet héritage a été le prix à payer en son temps pour que l'univers tienne au regard de la démonstration de l'existence de Dieu et pour échapper à la critique de l'Église. Cependant, le dualisme substantiel propre à Descartes a pénalisé la réception du corps dans la tradition philosophique moderne pour favoriser aujourd'hui un dualisme qui oppose pratique et théorie, qualité et quantité où la cuisine apparaît incommensurable.

¹ *Passions*, art. 31.

Le XVII^{ème} siècle¹, généralement appelé le Grand Siècle fut également celui de la gastronomie française. Le roi Louis XIV, le Roi Soleil, à l'opposé de Louis XIII, fait de la gastronomie le symbole de la monarchie, du raffinement et du pouvoir dans toute l'Europe. La norme alimentaire, c'est-à-dire ce qui doit être établi dans les cuisines comme le *bon goût*, sous-entendu, celui des aliments, va naître dans les cuisines bourgeoises où les premiers conflits culinaires feront rage entre les puristes et les modernes. Que signifie le terme de gastronomie ? Vocabulaire tiré du grec *gastèr*, le ventre, l'estomac, et de *nomos*, la loi, la gastronomie est littéralement « l'art de régler l'estomac ». Le personnage qui la représente naît au XVII^{ème} bien avant le début du XIX^{ème} qui marque l'usage du mot *gastronomie*. Le gastronome n'est ni traditionaliste, ni complètement révolutionnaire, mais à travers la gastronomie, la cuisine cesse d'être collective puisque chacun décide d'exercer son jugement et d'apporter sa création personnelle. Analyse qui conduit J.-F. Revel à dire : « Qu'il fallait un mot pour désigner cette attitude nouvelle, et, bien que ce mot fort laid survienne plus tard, c'est au cours de la seconde moitié du XVII^{ème} siècle que nous voyons se manifester les premiers indices du phénomène qui signale en cuisine comme en politique l'âge moderne, à savoir le règne de l'opinion² ». La naissance du règne de l'opinion³ s'explique par le renouvellement gastronomique qui dépasse l'entassement des aliments, qui aboutissait à brouiller le goût naturel de chaque produit. Ce qui témoigne d'un retour à la simplicité et à la qualité qui malheureusement restait bien trop théorique et ne déboucha pas sur des inventions gastronomiques.

Les cuisiniers au XVII^{ème} expriment une conception de la cuisine offrant plus de technicité puisque comme nous l'avons vu, ils limitent le travail de la viande ou du poisson pour être au plus près du goût naturel. La *révolution culinaire* marque principalement l'apparition des premiers maîtres-queux et la modernité gastronomique savante à travers la figure de Pierre François La Varenne et son *Cuisinier françois*⁴ (1651). Cette révolution fait apparaître le raffinement à travers l'art du service à la française qui structure et géométrise la table des convives. La grande cuisine n'est plus uniquement dédiée à

¹ Mon étude reprend l'analyse de Jean-François REVEL dans le chapitre intitulé « De la cuisine à la gastronomie » de son ouvrage intitulé « *Un festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* » paru chez Plon en 1995, pp. 165-187.

² *Op. cit.*, p. 166.

³ Que l'on retrouvera chez KANT sous la forme d'un jugement d'appréciation, une critique d'opinion.

⁴ L'un des premiers livres de cuisine à avoir des recettes codifiées. On peut citer à ce titre les larges publications culinaires de l'époque : Pierre DE LUNE, *Le cuisinier* (1656) ; *Le nouveau et parfait cuisinier* (1668) ; *Le Cuisinier méthodique ou l'école des ragoûts* (ouvrage anonyme paru en 1662) ; François MASSIALOT, *Le cuisinier royal et bourgeois* (1691).

l'aristocratie, la bourgeoisie fait sienne ces nouvelles manières de table et cette cuisine savoureuse en mêlant l'hygiène au savoir-vivre. La gastronomie française pendant ce siècle est devenu un art en signant sa singularité : cuisine paradoxale qui oscille entre appareil et *bon goût*, elle fut le signe d'une religion plus que d'une réalité.

Chapitre 3 – Kant et le diktat du jugement de goût au XVIIIe siècle.

Pour étudier l'esthétique d'Emmanuel Kant, la naissance du subjectivisme et le jugement de goût esthétique, il faut tout d'abord établir la situation de la cuisine française au sein d'un siècle touché par les Lumières et la Révolution, hantant la France par l'idée du progrès qui gouverne la pensée comme les arts. L'ingéniosité et la technicisation qui caractérisent le XVIIIème siècle font de la cuisine ce qu'elle n'était pas au XVIIème, c'est-à-dire une science qui exige un travail exceptionnel des produits où les saveurs se multiplient pour créer un plat complexe. On est en droit selon J.-F. Revel de « considérer la cuisine de la fin du XVIIIe comme l'idéal vers lequel tend l'évolution de la gastronomie, de même que les anciens historiens de la peinture italienne considéraient celle-ci, entre le XIIe et le XVe siècle, uniquement comme une suite d'approximations menant à Raphaël ou à Titien¹ ». Les produits et les mélanges de base sont onéreux et complexes, les combinaisons de plus en plus recherchées : on parle de *théorie* dans les cuisines, ce qui semble très intéressant pour notre étude qui cherche à comprendre la dualité entre théorie et pratique d'une philosophie de la cuisine. Les cuisiniers partagent la même idée d'abandonner l'encombrante cuisine du passé.

Histoire d'hommes de métiers, cette cuisine se développe à la cour des rois de France, chez les aristocrates et les demeures particulières. Les aristocrates font de la cuisine un luxe et un raffinement exigeant. Des maisons de la bourgeoisie surgira une cuisine *régionale* dite *bourgeoise*, qui simplifie et diminue les proportions des ingrédients dans les plats en s'inspirant de la littérature culinaire aristocratique. L'époque de la Révolution marque l'abolition des privilèges, ce qui influencera grandement la gastronomie, d'une part à cause de l'exil des grands cuisiniers auparavant au service des nobles, d'autre part par leur reconversion dans les maisons bourgeoises ou dans l'ouverture de restaurants. Cette cuisine autrefois réservée aux tables des nobles s'exporte dans la ville, étant donné que les grands chefs ouvrent des restaurants ou des cafés². Sous l'influence de la vie de cour devenue difficile et raffinée, le travail des cuisiniers devenus presque des scientifiques en quête de progrès a posé les conditions du développement de la cuisine française élevée au rang d'un véritable art du XIXème siècle.

¹ REVEL, *Festin*, p. 175.

² *Le Procopé*, ouvert en 1674, va ouvrir la voie aux « idées nouvelles ». Café d'artistes et d'intellectuels fréquenté au XVIIIe siècle par Voltaire, Diderot et d'Alembert. Centre actif durant la Révolution, il reste longtemps un lieu de rencontre d'écrivains, d'hommes politiques et le Tout-Paris : y sont servis le café, le thé et le chocolat accompagnés de pâtisseries, confitures, des boissons glacées et des sorbets.

Art qui néanmoins fut laissé de côté dans la philosophie pratique kantienne : les écrits sur la vie de Kant rapportent qu'il ne supportait pas de manger seul, bien plus, qu'il était un convive agréable. Mathieu Haumesser, dans un numéro des *Cahiers de la gastronomie*¹, présente l'intérêt de Kant pour une étude sur le goût mais sous un aspect complexe, de nature métaphorique. Nous questionnerons l'analyse parallèle qu'il effectue entre le goût au sens propre et le goût au sens métaphorique dans la *Critique de la Faculté de Juger*². Le goût pris comme faculté de juger le beau est une dérivation de son sens original. Il explique que la compréhension « esthétique et donc métaphorique » du goût va rester un lieu commun tout au long du XVIIIème siècle. Ce sens esthétique ne serait-il pas l'apparition d'une obstination des Cours européennes, de la royauté et la noblesse à suivre le *bon goût* comme critère de mode de vie ? En effet, toute propriété à l'époque permet l'expression d'un pouvoir, ce qui explique la fonction qu'occupe la nourriture. Ce qui reste par ailleurs à questionner, c'est l'affaiblissement du goût au sens propre qui régnait lors des banquets royaux, dans les grandes maisons bourgeoises où ce qui primait n'était non pas l'aspect esthétique du mets, mais plutôt le goût du produit qui devait être le moins édulcoré possible. Qu'est-ce qui a permis le changement d'application de la notion de *goût* qui s'exprime par la dépréciation du goût gustatif ? On peut trouver une explication à cela en faisant intervenir l'esthétique kantienne, image de l'achèvement de sa philosophie transcendantale. L'apparition dans la C.R.Pure de la notion de *critique* comme analyse des conditions de possibilité *a priori* de l'expérience dédouble la notion *d'esthétique* comme en témoigne ce passage :

« Aussi pouvait-il y avoir une esthétique transcendantale comme science ayant rapport au pouvoir de connaître. Mais on a depuis longtemps pris l'habitude (pro memoria : depuis Baumgarten) d'appeler esthétique, c'est-à-dire sensible, un mode de représentation, en voulant dire par là le rapport de la représentation non pas au pouvoir de connaître, mais au sentiment de plaisir ou de peine³ ».

Bien que l'esthétique transcendantale traite des intuitions sensibles, elle ne traite jamais du jugement esthétique qui n'a pas pour nature d'être *logique*⁴. Or, selon Kant, tout jugement

¹ L'institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'est associé avec l'éditeur MENU FRETIN pour réaliser cette revue de recherche culinaire, ici : Mathieu HAUMESSER, « Kant et l'objet de goût », *Les Cahiers de la Gastronomie*, 2010 (n°3).

² KANT, *Critique de la Faculté de Juger*, traduction française par Ferdinand Alquié, Paris, Gallimard, 2008. (1er éd. all 1791) que nous notons ainsi : C. F. J. ; idem pour la *Critique de la raison Pure*, traduction française de Tremesaygues et Pacaud, Quadrige, Paris, PUF, 1993. (1er éd. all 1781) notée : C.R.Pure.

³ KANT, *Première introduction à la Critique de la Faculté de Juger* (1789), § 8 « De l'esthétique du pouvoir appréciatif de juger », dans *Oeuvres complètes de Kant*, t.II, « La Pléiade », Paris, Gallimard, 1985, p.875-876.

⁴ Nous mettons en relief cette phrase en vertu d'un passage du § 1 de la C.F.J : « Le jugement de goût n'est donc pas un jugement de connaissance, ce n'est donc pas un jugement logique, mais esthétique, c'est-à-dire un jugement dont le principe déterminant ne peut être rien autre que subjectif ».

esthétique porte sur un objet qui évoque sa représentation. Ce jugement n'entend pourtant pas déterminer l'objet, mais plutôt le sujet et son sentiment à l'encontre de celui-ci. C'est ce qui nous conduit ici à la critique du *sentiment de plaisir et de déplaisir* ou *critique du goût*. Notre sentiment du beau durant jugement lie notre sensibilité à notre entendement, c'est-à-dire le sensible à l'intelligible. Le plaisir ou le déplaisir réside alors dans la proximité que nous avons ou non avec l'objet sensible. Ce plaisir esthétique que Kant qualifie de désintéressé doit faire surgir notre moralité et notre liberté puisqu'elles ne peuvent apparaître, « par principe », dans le monde sensible ainsi que l'affirme Haumesser. Le concept de goût dans l'esthétique kantienne s'établit contre le goût de la langue, le beau s'adressant en priorité à la vue et à l'ouïe. À l'opposé, le toucher, l'odorat et le goût produiraient de l'agréable, ce que Kant cherche justement à retirer des jugements. Dans l'optique de notre étude par exemple, on devrait s'acquitter du désir pour la beauté d'une assiette pour se concentrer sur sa simple forme, c'est-à-dire être indifférent à l'existence de l'assiette, au sentiment que nous pouvons éprouver. La distance qui qualifie les deux sens privilégiés par Kant s'oppose à ce que Haumesser appelle avec justesse « la dévoration » du goût. Le goût fonctionnerait par contact avec l'aliment ce qui le rapprocherait irrémédiablement du désir, de la matérialité et donc de l'agréable. Le goût est un sens subjectif qui passe par l'appréciation d'un sujet qui est difficile à partager : c'est avec l'exemple du vin des Canaries que Kant rappelle qu'il ne peut y avoir un agréable objectivable puisqu'il est à l'origine d'un sentiment personnel : « C'est pourquoi, s'il dit : « le vin des Canaries est agréable », il admettra volontiers qu'un autre le reprenne et lui rappelle qu'il doit plutôt dire : « cela est agréable pour moi » » (C.F.J, § 7, p.140).

Pour Haumesser, Kant n'exclut pas le fait que le goût (gustatif donc) puisse susciter exceptionnellement une appréciation esthétique qui s'ajouterait à l'agréable. À l'inverse, il souligne qu'on n'utilise guère la beauté en gastronomie pour donner reconnaissance à un mets. On peut marquer un léger désaccord avec cette position. Il est vrai que jusqu'à une certaine époque, le goût l'a emporté sur le visuel considéré comme secondaire ou accessoire ; cependant, de nos jours, l'aspect visuel qui provoque en nous une première association des saveurs ne peut pas être négligé puisqu'il est mis en valeur et accompagne la dégustation et le goût. Si un plat n'est pas appétissant, il est possible qu'il n'anime pas un instant notre sentiment de plaisir, notre salivation, ce qui reviendrait à disqualifier le plat. Malheureusement, le goût n'est présent qu'à moitié quand les membres du jury de l'émission TopChef s'étonnent du manque de présentation ou de la tristesse visuelle d'une assiette proposée par un candidat. Non seulement ils doivent proposer un

produit cuisiné avec leur personnalité, mais avec un objectif gastronomique alliant présentation visuelle et goût mis sur un même plan. Mais la beauté constitue-t-elle l'essence de la gastronomie¹ ? La définition même du *gastronomique* nous renvoie à une cuisine soignée et abondante, c'est-à-dire qui demande un savoir-faire et l'utilisation de produits de qualité. Soigner un plat permettrait l'insertion d'une esthétique culinaire dans la gastronomie. Ce que le beau offre à la vue ou l'ouïe est pour Kant d'une satisfaction durable qui s'ouvre à une finalité sans fin alors que le plaisir du goût peut rencontrer l'excès ou la satiété et trouver sa fin dans le dégoût. Je peux ainsi aisément contempler un paysage sans ressentir l'excès, ou plus, je peux écouter une œuvre de Bach sans éprouver un dégoût comparable à celui d'un repas copieux. L'incorporation de l'aliment s'engage à détériorer l'objet, à l'inverse, notre quête du beau se contenterait du respect de l'objet, c'est-à-dire de sa belle forme².

Le *goût* kantien associé à la faculté de juger par soi-même nous invite à exprimer notre subjectivité, ce qui conduit Kant à parler du goût avant tout comme un jugement que comme une expérience gustative :

« On a désigné précisément par le substantif de goût cette faculté de juger esthétiquement des choses. En effet, on aura beau m'énumérer tous les ingrédients d'un plat et me faire observer que chacun d'entre eux m'est agréable par ailleurs, vanter de surcroît [...] le caractère sain de ce mets, je resterai sourd à toutes ces raisons et je goûterai le plat avec ma langue et mon palais. Je ferai ensuite connaître mon jugement » (C.F.J., § 33, p.233).

La première chose que je pourrai exercer c'est ma faculté de juger comme un effet de l'expérience muette qu'est le goût. Le jugement esthétique ne pourrait se réduire à une règle objective, elle exprime notre intériorité intelligible qui se satisfait du beau « mais sans que nous puissions savoir en quoi », rappelle Haumesser. Après avoir évoqué l'importance que Kant accorde au fait de ne pas manger seul - dépasser notre satisfaction sensible pour viser des objets absents grâce à l'imagination -, Haumesser explique que le goût est sacrifié. Il est relégué au profit d'une finalité plus haute qu'est la sociabilité,

¹ Nous analyserons plus tard l'article très intéressant de Kevin W.SWEENEY en rapport avec notre interrogation : SWEENEY Kevin W., "Can a Soup Be Beautiful ? The Rise of Gastronomy and the Aesthetics of Food", in ALLOFF Fritz and MONROE Dave (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007.

² Idée qu'Alenka ZUPANCIC développe à travers ce passage : « On est habitué aux propos qui lient le concept de forme à la notion de pureté, aussi bien qu'à celle d'universalité. On a ainsi cette idée que la forme (pure) est le résultat d'un processus « d'abstraction faite », de « purification » ou bien de détermination c'est-à-dire d'un travail sur une chose qui est déjà là, travail qui consiste en quelque sorte à vider cette chose de tout ce qu'elle a de particulier et à préserver ses contours universels » (*Esthétique du désir, éthique de la jouissance*, « En matière de forme », Lecques, Théétète éditions, 2002, p. 31)

l'échange de nos jugements avec ceux d'autrui. Ainsi expliquerait-on l'absence du goût au sens propre dans la philosophie kantienne par le sacrifice qu'on doit opérer pour une finalité plus haute qu'est notre rapport aux autres. On peut tout à fait adhérer à cette position car c'est ce qui permettrait à Kant de détourner l'intérêt que l'on a pour l'aliment en soi vers l'exercice du jugement.

Kant exploite le filon du jugement esthétique pour déterminer s'il peut enrichir sa théorie de la connaissance trouvant son origine dans le scepticisme empirique de David Hume (1711-1776) qui réveilla Kant de son très célèbre « sommeil dogmatique ». Les Beaux-arts du XVIIIème tout comme la gastronomie ont pour objet le goût, qui se duplique. Il peut être le goût d'un objet et le goût avec lequel une personne se distingue. Une chose qui a *bon goût* n'est pas entendue au même sens que l'homme de *bon goût*, ou peut-être que le premier sens glisserait tout au plus sous le deuxième, en vertu de la faculté de juger que se doit d'avoir ce type de personne. Une seule difficulté persiste et rattache les deux sens : *la subjectivité du goût*. Si j'achète un poisson encore vivant sur le port, personne ne pourra douter de sa fraîcheur, ce qui fait de celle-ci *une qualité* objective du poisson. En revanche, si je cuisine ce poisson en affirmant qu'il est *bon*, il est probable que les saveurs du mets ne soient pas du goût de tout le monde. Il est évident que j'aurais formulé une opinion non objective exprimant ma préférence, le goût pour cette recette. Objectivité et subjectivité se distinguent à travers un certain degré d'appréciation du monde. Ce qui relève de l'objectif ne dépend pas de moi et est valable pour tous, un jugement est objectif s'il *correspond* à l'objet de connaissance et s'il est *universel*. L'objectivité est donc le rapport de la pensée au réel : elle est la condition de vérité entendue comme correspondance à la réalité¹. À l'inverse, ce qui est subjectif dépend de moi ou d'un point de vue particulier, un jugement est subjectif s'il se rapporte au sujet connaissant, c'est-à-dire une conscience qui connaît l'objet. Cette division ne tient pas si l'on regarde la manière dont le monde de l'art à l'époque tente d'atteindre l'union des jugements subjectifs. Même si certains objets avaient des propriétés esthétiques insaisissables, les critiques comme les amateurs ont cru en l'existence d'une norme, une règle du goût que l'expert se devait de connaître, c'est-à-dire le (bon) critique.

Tout l'enjeu du XVIIe au XIXe siècle a été de déterminer des règles objectives pour catégoriser le concept de beauté. Nous avons choisi d'introduire l'apport de Hume puisqu'il clôt en quelque sorte le débat précédent en analysant les mécanismes de variation

¹ Critère de vérité-correspondance que Kant critiquera.

du goût¹. Sa réflexion sur le goût esthétique s'appuie sur une comparaison avec le goût culinaire, ce qui permet de réaffirmer le sens original du goût sensitif. Identifier le jugement esthétique au jugement culinaire permet à Hume de rapprocher ces deux processus pour discuter de la variété des goûts. L'expérience sensible qu'est susceptible d'être la cuisine ou l'œnologie (que Hume choisit) est représentative de *l'empirisme* au sens où c'est l'expérience qui me fournit une connaissance, contrairement à l'idéalisme kantien qui nie l'indépendance de la réalité par rapport à notre esprit². Dans la théorie de la connaissance kantienne, ce n'est pas le sujet qui s'adapte à l'objet, mais c'est l'objet qui s'adapte au sujet. C'est un changement de perspective analogue au passage du géocentrisme à l'héliocentrisme d'où le nom de *révolution copernicienne* que Kant donne à cette nouvelle manière de connaître. La philosophie de Kant se situe à mi-chemin entre *l'idéalisme* - qui fonde la connaissance sur la seule raison - et *l'empirisme* - qui la fonde sur l'expérience. Contre l'empirisme, il affirme que si toute connaissance commence par l'expérience, elle ne dérive pas toute de celle-ci. Connaître un objet, explique-t-il, c'est l'appréhender dans l'espace, le temps et par des concepts qui appartiennent à la sensibilité ainsi qu'à l'entendement d'un sujet et non à l'objet. En ce sens, il reste idéaliste car la connaissance ne dérive pas entièrement de l'expérience mais il soutient l'empirisme en affirmant qu'il n'y a pas non plus de connaissance sans intuition sensible.

Kant tente de dépasser l'antinomie du goût en vertu de cette subjectivité qui pourrait s'insérer dans un processus d'objectivation : le beau serait dans le sujet, et non inhérent aux choses. Une antinomie est une contradiction entre deux thèses dont chacune ne tire sa validité que de la réfutation de l'autre. Première thèse de l'antinomie, le jugement de goût ne se fonde pas sur les concepts, autrement on pourrait discuter à ce sujet (c'est-à-dire décider par des *preuves*, en référence à la *disputatio* scolastique). Seconde thèse de l'antinomie, le jugement de goût se fonde sur des concepts, autrement, on ne pourrait même pas, en dépit des différences qu'il présente, discuter à ce sujet (c'est-à-dire prétendre à l'assentiment nécessaire d'autrui à ce jugement). Ces deux thèses excluent l'une et l'autre ce que Kant met en avant : la possibilité de *discuter du goût*, bien qu'il soit selon lui, impossible d'en discuter. Le jugement de goût esthétique prétend donc à l'universalité,

¹ HUME, *Les Essais esthétiques*, trad. de Renée Bouveresse, (Of the Standards of Taste) « De la norme du goût », Paris, GF, 2000, p.123-149.

² L'idéalisme transcendantal kantien est la limitation de la raison : la distinction entre *phénomène* et *noumène*. Un phénomène (la chose pour nous) est une chose ou un fait du monde physique ou psychique tel qu'il se présente à notre esprit alors qu'un noumène (la chose en soi) est ce qui existe mais n'est pas perceptible par nos sens.

mais à une universalité paradoxale car sans concept¹. Des fleurs, des dessins libres, des traits entrelacés sans intention les uns aux autres ne signifient rien, ne dépendent d'aucun concept déterminé et plaisent pourtant. Kant, dans une grande modernité, perçoit déjà ce que l'art non-figuratif nous montrera : le beau n'est pas dans le motif. Le passage du *Don Quichotte* de Cervantès qu'emprunte Hume renvoie au goût sensitif, c'est-à-dire à la *physicalité* du goût. Deux des membres de la famille du personnage Sancho auraient trouvé un vin délicieux après dégustation tout en distinguant pour l'un, un goût de fer et pour l'autre, un goût de cuir. L'anecdote raconte « qu'en vidant le tonneau, on trouva en son fond une vieille clé, attachée à une courroie de cuir² ». Ils avaient donc chacun relevé, avec suffisamment de finesse, quelque chose de différent à propos de ce vin sans qu'aucun des deux jugements critiques soient en désaccord vis-à-vis de la vérité. Comprendre la coexistence des jugements du goût passionne Hume qui tente de dépasser le relativisme en argumentant qu'il n'y a rien d'absolu. Si la nature du goût était relative, il serait alors impossible d'avoir des goûts à partager et chacun serait réduit uniquement à ce qu'il lui plaît. La critique n'existerait donc pas. Mais la variation des goûts individuels entre le critique et l'amateur grâce à plusieurs paramètres se fait, le partage et l'échange ont bien lieu, dans les arts aussi bien qu'en gastronomie. La *pratique* pour Hume est l'élément qui nuance et échelonne les différences de goûts du sens commun et l'on peut aisément comparer à cela la pratique du critique culinaire, qui, analysant son ressenti, compare ses expériences gustatives pour affiner, discriminer et *rectifier son goût*. L'expérience sensible des objets instruit le critique et la description de Hume conduit à une remarque importante : le critique, pour émettre une conclusion à propos d'un mets, ne peut compter que sur lui-même et ne s'autoriser aucun écart, comme par exemple l'avis d'un de ses condisciples.

Les expériences personnelles et collectives sont les deux premières sources de variation du goût que Hume enrichit d'une dernière, à savoir les dispositions initiales de chaque être humain. Ce dernier type de variation confirme le lien fondamental entre goût physique et goût de l'esprit puisqu'en réintroduisant cela, Hume marque le souci d'unicité du réel. Même si dès la naissance, nous ne choisissons pas nos expériences, elles influenceront tôt ou tard cette existence que l'on conditionne sur fond d'habitation qui mêle nos caractéristiques physiologiques à notre vécu.

¹ Finalement, pour KANT, le beau doit plaire universellement et être sans concept.

² *De la norme du goût*, p.133.

C'est à la suite de cette analyse que s'achève l'étude de l'esthétique humienne. Elle nous a permis d'esquisser la naissance d'une scission nette entre objet et sujet au regard de la philosophie kantienne qu'il nous reste à approfondir. Le dédoublement de l'esthétique kantienne, l'usage de certaines notions - dont nous avons abordé la spécificité - dénotent une insuffisance en ce qui concerne toute considération sur la cuisine ou sur une philosophie pratique de celle-ci. Cette insuffisance permet une ouverture sur la phénoménologie perceptive de Merleau-Ponty : une critique de la conception cartésienne et mentaliste du langage qui fait des mots de simples représentations d'objets extérieurs. Avant cela, l'esthétique kantienne, c'est-à-dire une théorie de l'objet comme phénomène, doit être approfondie. Déployer la pensée de Kant avant l'esthétique réélaborée de Merleau-Ponty est nécessaire pour notre étude, puisqu'il inaugure une théorie du sentir qu'il n'ignorait pas dans sa *Critique du Jugement*. Kant opère continuellement une dualité systématique des facultés et de leurs fonctions dans les deux premières parties de la C.R.Pure. En effet, l'esthétique transcendantale met en jeu la sensibilité et l'entendement, c'est-à-dire une division qui est en même temps une liaison. N'oublions pas que toute intuition sensible sans concept serait vide de même qu'il serait vain d'imaginer un concept dénué de sensibilité¹. La possibilité d'avoir un concept de cuisine en philosophie sera abordée plus tard dans ce mémoire, c'est pourquoi il nous faut comprendre auparavant l'échec de la tentative kantienne. Quels sont donc les attributs des facultés ? La sensibilité est la faculté de la réceptivité et de l'entendement, celle de la spontanéité : elles doivent se lier, car sans cela, elles ne donneraient aucun objet. L'expérience est le lieu de liaison entre ces deux facultés puisqu'elle est la source du sensible qui permet à l'homme de s'enraciner dans le monde. L'esthétique transcendantale est une théorie du sensible au même titre qu'une *phénoménologie de la perception* où se conjuguent tout en se divisant *forme* et *matière* : une matière provenant de l'expérience qui prend forme grâce à la sensibilité humaine. La doublure formelle est nécessaire à toute perception ; sans l'espace ou le temps, il m'est impossible de percevoir un objet pour Kant. Percevoir, c'est être au fondement de toute théorie de la nature dans son apparaître, c'est être au plus près du *phénomène*. La place du sensible renverse ici celle que lui accordait la tradition cartésienne

¹ L'intuition et le concept doivent se lier mais ils n'ont rien en commun. Pour qu'ils puissent se rencontrer, il faut une autre faculté : l'imagination transcendantale qui opère la médiation puisqu'il possède une face sensible et une face intelligible.

et Baumgarten¹ : les sens ne sont plus trompeurs et retrouvent un statut supérieur. L'esthétique kantienne remplace en quelque sorte la théorie sensualiste de la sensibilité que l'on retrouve dans l'empirisme par une ontologie de la sensibilité qui couvre largement le spectre de la C.F.J.. À travers la grille de notre quête d'unicité, de dépassement du rapport sensible et intelligible, nous pouvons dire que l'esthétique transcendantale constitue l'essentiel de la théorie de l'objet kantien. Il faut de plus constater que les facultés mises en œuvre pour appréhender celui-ci proviennent du *sujet* qui occupe une place centrale grâce à la révolution copernicienne. Le deuxième sens de l'esthétique que nous avons déjà esquissé reste à approfondir : il renvoie à la théorie des pures formes de la réflexion d'une expérience singulière ou *théorie du jugement réfléchissant*. Le pouvoir de la critique qui se rapporte exclusivement à l'individu doit être une certaine *faculté de juger*, sans fondement empirique pour Kant. Une faculté de juger du sujet capable d'émettre deux types de jugements : le jugement déterminant, qui subsume le particulier sous l'universel et le jugement réfléchissant qui cherche à classer le particulier dans l'universel, en vain. Le principe de la faculté de juger est le principe de finalité comme nous l'avons vu précédemment. L'art dont parle Kant ne renvoie pas aux beaux-arts, mais au *faire* humain qui dirige tout individu vers une finalité, un but qui est l'accomplissement de ses actions. Transférer cette finalité vers la nature devrait être la fonction de cette faculté de juger, non pour que nous puissions la comprendre, mais pour témoigner de la réflexivité du sujet pour se penser pensant. Cependant, sans objet, sans médium, nul ne peut se penser soi-même : c'est pourquoi Kant précise que la nature, tout comme l'objet technique, est au fond déjà humanisée. La faculté de goût est à la fois identique à la faculté de juger esthétique, au sentiment de plaisir et déplaisir, au principe subjectif du sentir et de l'imagination et donc à la réflexion du sujet.

En parcourant l'époque du XVIII^{ème} siècle où émerge le jugement de goût, nous avons pu saisir l'esthétique kantienne. Nous avons vu qu'elle n'a pas pris en compte le goût sensitif au même titre que le goût esthétique du fait de la dérivation métaphorique qu'a opérée Kant. Ce glissement est susceptible de correspondre - paradoxalement - à la période de raffinement que connaissent les individus, ce qui nous a permis d'ouvrir notre enquête à l'histoire de la cuisine moderne. La cuisine entretenant d'étroites relations avec l'esthétique

¹ Alexander Gottlieb BAUMGARTEN (1714-1762), l'un des premiers auteurs à proposer une théorie générale des Beaux-Arts à travers son ouvrage *Æsthetica* ou *Esthétique* (1750) où apparaît pour la première fois le terme d'*esthétique* qu'il définit comme science de la connaissance sensible ayant pour objet la perfection sensible et le beau se séparant du bien.

- une théorie du beau - nous a conduits à distinguer deux types d'esthétique : l'esthétique transcendantale et l'esthétique comme théorie du sujet. Le problème de la subjectivité du goût et la difficulté à saisir l'universalité de ce dernier ont été au cœur de notre réflexion notamment pour penser le beau comme une essence de la gastronomie ou tout simplement pour penser l'expérience culinaire. C'est pourquoi nous avons introduit l'esthétique empirique de Hume qui tente d'apporter un éclaircissement aux règles que peuvent comporter une philosophie du goût. La figure du critique face à celle de l'amateur, les couples de concepts - subjectivité / universalité ; relativité / absolu ; expérience / connaissance - ont débouché sur une réévaluation de la conclusion kantienne qui marque une distinction dans les rapports entre sujet et objet. Cette étude nous a menés à l'évolution du concept de dualité pour finalement penser la place de la corporéité dans l'histoire de la philosophie.

Kant est le dernier auteur de notre chapitre consacré à la dualité. Sa philosophie doit être simultanément la limite et le seuil d'ouverture pour une pensée de la cuisine qui, comme nous l'avons vu, a été sacrifiée car corporelle, sensible et attachée à la finalité. Nous avons choisi la philosophie kantienne comme charnière pour plusieurs raisons. Tout d'abord, la pensée de Kant est en quelque sorte en dialogue avec l'œuvre cartésienne qui fonde la séparation du corps et de l'esprit que Kant reprend sous la distinction du sujet de l'objet. Et, même si Kant utilise l'imagination transcendantale à double face pour unir sujet et objet, on peut dire qu'il répète la division cartésienne à travers de nouveaux concepts : ce qu'on peut connaître - *les phénomènes* - et ce que l'on ne peut pas connaître - *les noumènes* - met en relief la distinction entre science et métaphysique que l'on retrouve dans l'œuvre de Descartes.

Partie 2

**Dépasser le dualisme avec Merleau-Ponty et sa pensée
ontologique de l'art : la cuisine comme contribution à
notre représentation du monde.**

Chapitre 4 – Le phénomène artistique participe à l'éclatement des catégories d'intériorité, d'extériorité et donc de dualisme.

À la suite d'une tradition cartésienne a été mise à jour une méthode scientifique qui reprend à son compte l'absence du corps dans sa démarche de construction de la vérité. C'est pourquoi dans les *Causeries*¹, le monde perceptif, ce que l'on appréhende par nos sens au quotidien tend à être oublié :

« [Causeries, §1] Le monde de la perception dit-il [...] semble à première vue le mieux connu de nous puisqu'il n'est pas besoin d'instruments ni de calculs pour y accéder, et qu'il nous suffit, en apparence, d'ouvrir les yeux et de nous laisser vivre pour y pénétrer. Pourtant ce n'est là qu'une fausse apparence. Je voudrais montrer dans ces causeries qu'il est dans une large mesure ignoré de nous tant que nous demeurons dans l'attitude pratique ou utilitaire, qu'il a fallu beaucoup de temps, d'efforts et de culture pour le mettre à nu, et que c'est un des mérites de l'art et de la pensée moderne (j'entends par là l'art et la pensée depuis 50 ou 70 ans) de nous faire redécouvrir ce monde où nous vivons mais que nous sommes toujours tentés d'oublier ».

Ce que Merleau-Ponty critique au début de ces enregistrements radiophoniques c'est l'influence cartésienne qui s'est peu à peu infiltrée dans nos représentations du monde, notamment en ce qui concerne notre rapport au monde *perçu*. On aurait reconnu - ce qui est caractéristique de *l'esprit français* - une si grande valeur à la science et aux connaissances qu'elle suppose, qu'on en aurait dévalorisé notre vécu perceptif, c'est-à-dire toutes nos expériences vécues du monde. C'est presque sous l'ironie que Merleau-Ponty explique, sans contester la science pour autant², l'incapacité qu'elle peut avoir à rendre compte des phénomènes avec fixité. Il utilise notamment l'exemple de l'insaisissable phénomène de luminosité que la science tente malgré tout de cerner, en vain. Il s'engage à remettre le corps à disposition de la réflexion philosophique, là où Descartes assurait que nos sens étaient la source de nos illusions et ne nous permettaient pas d'accéder à la vraie nature des choses : « [Causeries, §3] Descartes disait même que par le seul examen des choses sensibles et sans recourir aux résultats des recherches savantes, je peux découvrir l'imposture de mes sens et apprendre à ne me fier qu'à l'intelligence ». Le problème pour Merleau-Ponty - et c'est ce qui motive l'intégration de sa pensée dans notre étude - est la soumission du perceptif au scientifique qui s'explique par l'exclusion de ce que le perceptif

¹ MERLEAU-PONTY Maurice, *Les Causeries*, [1948], Traces écrites, Paris, Seuil, 2002.

² « Mais la question que la pensée moderne pose à son égard n'est pas destinée à lui contester l'existence ou à lui fermer aucun domaine. Il s'agit de savoir si la science offre ou offrira une représentation du monde qui soit complète, qui se suffise, qui se ferme en quelque sorte sur elle-même de telle sorte que nous n'ayons plus aucune question valable à nous poser au-delà. Il ne s'agit pas de nier ou de limiter la science » (Causeries, §4)

peut nous apporter, c'est d'ailleurs pour cette raison que la conception cartésienne voit la perception comme un « commencement de science encore confuse ». Même si le monde de la science n'envisage pas en profondeur l'étude du monde perçu, Merleau-Ponty lui reconnaît l'exigence de vérification et d'exactitude, mais s'interroge sur sa faculté à nous communiquer une représentation du monde qui soit complète et fermée sur elle-même. La philosophie de Merleau-Ponty¹ pousse jusqu'à l'extrême la définition grecque de philosophie comme *étonnement* pour refonder l'ontologie classique.

Sur les traces d'un héritage phénoménologique husserlien, la philosophie doit permettre un retour aux choses mêmes et à leurs racines. Une rupture doit avoir lieu avec le monde que nous avons l'habitude de fréquenter dans le but de le redécouvrir, de le *voir*, de prendre possession de sa présence comme telle. Ce retour, dit Barbaras, ne doit néanmoins pas être l'expression d'une attention particulière à ces choses ou une immersion confiante dans notre monde quotidien. Cette nouvelle philosophie doit « rapprendre à voir le monde² » en nous permettant de revenir vers notre expérience et le réel qu'elle délivre, c'est-à-dire vers les données sensibles. Ici, il n'est pas question d'une attitude contemplative comme nous l'avons déjà abordé chez Platon qui face aux Idées propose une conversion à l'intelligible ; nous devons reconquérir le sensible grâce à ce qui nous met en rapport avec les choses : la perception. C'est ce qui permet de qualifier la philosophie de Merleau-Ponty de *perceptive*.

La perception est donc notre ouverture au monde, notre insertion dans un monde, elle permet notre initiation à l'être car « nous ne pouvons pas concevoir de chose qui ne soit perçue ou perceptible³ ». Renaud Barbaras définit la perception chez Merleau-Ponty comme une ouverture vers *ce qu'il y a*, donation d'une existence extérieure :

« Elle comporte nécessairement une dimension sensible, par laquelle je suis mis en présence d'une existence effective. Elle se distingue aussi bien du sentiment, donation d'un état de moi-même, que de la connaissance, qui ne comporte aucune dimension sensible [...] force est de constater que la qualité sensible ne peut être séparée de l'objet qu'elle présente et que celui-ci ne peut être posé à part des aspects sensibles à travers lesquels il se donne⁴ ».

¹ Nous avons choisi le petit manuel de Renaud BARBARAS (*Merleau-Ponty*, Paris, Ellipses, 'Philo', 1997) pour sa finesse d'analyse et sa connaissance de l'œuvre d'Edmond HUSSERL et Maurice MERLEAU-PONTY ; afin d'introduire la méthode phénoménologique dans notre étude. (Noté *Merleau-Ponty*)

²MERLEAU-PONTY M., *Phénoménologie de la perception*, (1945) Avant-propos, p.XVI., Paris, Gallimard, collection 'Tel' (n°4), 1976. (Noté *Phé.P*)

³ *Phé.P.*, p.376.

⁴ BARBARAS., *Merleau-Ponty*, p. 61.

L'arrière-plan historique que nous avons introduit précédemment permet de comprendre la critique qu'adresse la phénoménologie merleau-pontienne à l'attitude naturaliste ou scientifique. En effet, cette attitude consiste à considérer naïvement que les concepts de la science sont le miroir de la réalité, en prenant la méthode scientifique pour ce qui construit uniquement les conditions de la vérité. C'est la raison pour laquelle Merleau-Ponty reprend et explique le symbole de la méthode phénoménologique :

« Revenir aux choses mêmes, c'est revenir à ce monde avant la connaissance dont la connaissance parle toujours, et à l'égard duquel toute détermination scientifique est abstraite, signitive et dépendante, comme la géographie à l'égard du paysage où nous avons d'abord appris ce que c'est qu'une forêt, une prairie ou une rivière¹ ».

Je vois le monde, mais ce monde n'est rien d'autre que *ce que je vois* et ce qu'il me donne à voir : son apparaître est la mesure de son être. Penser l'expérience comme une coïncidence affirme Barbaras, c'est se donner l'existence absolue du monde au lieu de s'interroger sur sa donation. Merleau-Ponty explique que le cogito cartésien et la tradition transcendantale ont permis d'admettre qu'aucune réalité ne me serait donnée si je n'y reconnaissais un sens, si je n'avais pas une attitude réflexive sur moi-même en mettant la chose à distance dans l'acte même par lequel je m'en approche. Le sens d'être ce qui *est*, c'est « d'être pour », c'est-à-dire apparaître. De fait, cette phénoménologie lutte à la fois contre l'idéalisme et l'intellectualisme qui assimilent la perception à une pensée de voir et à une pure « inspection de l'esprit ».

Nous avons vu précédemment que la philosophie moderne sépare dans la nature de l'homme ce qu'elle intitule esprit, raison, pensée et notre corps, notre sensibilité. Ce faisant, cette philosophie a fait perdre l'unité de l'homme et quand elle cherche à la consolider, elle ne peut que soumettre un élément par rapport à un autre. Rappelons ici - à travers l'occurrence de la notion d'unité - que nous cherchons à donner au corps l'importance qu'il n'a pas eu et le rôle qu'il n'a pas suffisamment joué dans l'enquête philosophique pour nous permettre d'étudier la cuisine comme un phénomène en mouvement. Naturaliser la pensée et l'existence revient à les considérer comme de simples événements que l'on doit pouvoir étudier objectivement : pensée et existence ne se font plus mais sont faites. L'idéalisme répond au naturalisme que s'il y a vérité, la pensée doit être en mesure de s'effectuer librement dans l'action, comme potentialité constituante. Merleau-Ponty tente d'articuler à travers l'être de l'homme les deux éléments qu'a séparés à

¹ *Phé.P.*, Avant-propos, p.9

tort la philosophie moderne : la vérité et le corps. Il montre qu'une conception objectiviste de la perception n'est pas envisageable car il est « impossible de donner un sens cohérent à l'action prétendue du monde sur le corps et du corps sur l'âme¹ ». Merleau-Ponty montre que si l'on appréhende la vérité par la perception, c'est qu'elle n'est pas dévolue à un esprit qui surplombe le monde mais que cette perception renvoie plutôt à un sujet incarné, un sujet *percevant* qui n'apparaît pas uniquement hors de lui mais qui est aussi au centre de la subjectivité comme sujet naturel².

Dans l'avant-propos de la *Phénoménologie de la perception*³, Merleau-Ponty délivre le maître mot de la phénoménologie naissante d'Husserl. À l'origine, l'exemplarité de la méthode phénoménologique, nous dit-il, tire son essence du désaveu de la science. L'analyse et l'explication du réel que la science propose sont en marge de cette méthode phénoménale, cette *psychologie descriptive* qui chercherait plutôt à décrire, à *revenir* vers le monde. En effet, défend Merleau-Ponty, je ne suis pas le résultat d'une multitude de causalités qui déterminent mon corps ou mon « psychisme » car je ne peux pas me penser au même titre qu'un objet situé dans un univers scientifique, psychologique ou sociologique. Ce que vise Merleau-Ponty c'est la neutralisation de l'objet, car l'objet perçu est encore un objet ; celui que l'on appréhende encore avec une certaine distance, moins franche pourtant que dans l'idéalisme kantien. Il va donc falloir aller plus loin dans cette dissolution, ce qui explique cet éloignement vis-à-vis des objets de science et le rapprochement de Merleau-Ponty vers les phénomènes artistiques que nous tenterons par la suite d'utiliser pour comprendre la cuisine. La méthode phénoménologique se tourne alors vers le sujet qui perçoit en deçà de la construction des objets scientifiques, sous les couches que sont l'objet et le sujet pour retrouver notre rapport originel au monde.

La phénoménologie dont hérite Merleau-Ponty tire son origine de l'œuvre d'Edmond Husserl⁴ au moment où Freud fonde la psychanalyse. On introduit ici la phénoménologie comme une *méthode* plus qu'un courant philosophique : la

¹ Cette partie peut être approfondie au regard d'un autre texte de MERLEAU-PONTY : *La structure du comportement*, ch. III-IV, Paris, PUF, 1967.

² Le sujet percevant est « un sujet naturel » ; un « moi naturel » ; « jeté dans une nature » (*Phé.P.*, dans l'ordre de citation p.250, p.217, p.403)

³ pp. 8-22

⁴ Edmond HUSSERL (1859-1938) fonde la phénoménologie sur la base de concepts qui influenceront toute la philosophie du XXe siècle : l'intentionnalité, la réduction phénoménologique ou l'épochè sont l'un d'eux. Ces oeuvres majeures sont les *Méditations Cartésiennes*, les *Idées directrices pour une phénoménologie pure et une philosophie phénoménologique*.

phénoménologie étudie la manière dont le sujet vit son corps en lui-même, c'est-à-dire son expérience vécue.

Pour Husserl, le corps est ce qui appartient à la présence la plus immédiate du monde. Le corps est ce qui fournit à la pensée des contenus sensibles comme le regard, le toucher, etc. Ici, le vécu corporel appartient au monde de la sensation alors que l'image du corps, elle, appartient au monde de la perception. Husserl n'explique donc pas les contenus psychiques, mais il détermine la forme de la présence du sujet dans le vécu corporel. Le corps phénoménologique n'est donc ni physique, ni psychique : c'est un corps de *chair* et, pour que le vécu soit appréhendé dans sa pureté, l'attitude phénoménologique doit inhiber toute transcendance - *se mettre hors de* - afin d'établir une connaissance.

Dans la langue allemande, il y a deux mots différents pour signifier le corps. Le premier - *Körper* - signifie le corps physiologique. Par exemple, je sens la résistance d'un corps infranchissable vis-à-vis du mien, car il occupe un espace, il est un corps objectif. A l'inverse, le second terme - *Leib* - signifie le corps vivant, lieu des sensations : je sens gustativement une pointe d'acidité ou d'amertume en croquant une feuille d'oseille. La langue française en revanche, ne dispose que d'un seul mot pour signifier ces différents sens, c'est pourquoi on utilise le terme de *corps-propre* pour parler du Leib, le corps sensible. Le corps-propre chez Husserl désigne simultanément le corps dans sa stature, dans sa forme spatiale et notre intimité, notre intériorité sensible. Il est donc le lieu d'inscription du sensible, un *sentant sensible*.

Ce corps-propre doit être appréhendé sous deux modes : comme matière et comme ce que je ressens à travers lui. Ce dédoublement, pour Husserl, illustre l'expérience de notre corps : elle est seule susceptible de nous faire vivre le corps à la fois comme forme extérieure et lieu intérieur. Le toucher est l'organe constituant du corps-propre : il insère les sensations dans le tissu du corps, le rendant propre à un *Je* et chaque perception me différencie du corps d'autrui. Le corps-propre possède un mode de connaissance possible à travers l'interaction du subjectif et de l'objectif : il y a un engagement du corps dans l'expérience de son environnement sensible. On ne pense plus l'existence d'un élément au regard d'un autre qui serait supérieur par principe de soumission ou de constitution (l'apparition du monde grâce aux opérations du sujet).

Husserl évoque l'expérience de la main vue et la main touchée dans les *Idées II*¹ pour expliquer cette sensation redoublée. Quand ma main droite touche ma main gauche, il y a une même sensation redoublée dans les deux parties du corps car chaque main est pour l'autre une chose extérieure et en même temps corps-propre :

« En touchant ma main gauche, j'ai des apparences de l'ordre du toucher, c'est-à-dire que non seulement j'éprouve des sensations, mais que, aussi, je perçois des apparences d'une main douce, de telle ou telle forme, lisse. Les sensations de mouvement, sources d'indications et les sensations du toucher [...] sont les unes et les autres objectivées comme des caractéristiques de la chose 'main gauche' mais elles relèvent de la main droite. Mais en touchant ma main gauche, je trouve aussi en elle une série de sensations du toucher, elles sont localisées en elle, mais ne constituent pas des propriétés. [...] Si je les y ajoute, il est alors nullement question que la chose physique s'enrichit mais bien qu'elle devient chair [Es wir Leib], qu'elle sent ».

Le concept de *corps* chez Husserl représente donc d'une part, un corps physique, qui a pour extension des propriétés : le dur, le lisse, la chaleur, etc. ; et d'autre part, ce que je ressens *en* lui, *sur* lui, c'est-à-dire ses propriétés : la chaleur de la main qui glisse sur mon corps, la fraîcheur d'un glaçon, etc.

Merleau-Ponty, dans *Le philosophe et son ombre*², propose un commentaire fin des *Idées II* dans le but d'aborder l'impensé de la philosophie husserlienne. Jusqu'ici Merleau-Ponty est fidèle à la philosophie d'Husserl et accomplit sa démarche de réduction. Cette réduction qualifie la méthode propre de la phénoménologie, le geste qui lui permet d'appréhender les phénomènes. Chez Husserl, elle consiste en une « *mise entre parenthèses* », une neutralisation de notre vie spontanée dans le monde dit Barbaras³. Cette neutralisation - qui n'abolit pas le monde comme le doute cartésien - découvre plutôt que le monde est l'axe intentionnel d'une conscience, qu'il est *constitué* en elle. Merleau-Ponty critique dès le début cette conception de la réduction phénoménologique en disant qu'elle *déchire* le tissu qui nous unit au monde et revient à expliquer l'existence du monde à partir d'actes d'une conscience transcendantale.

Ce que Merleau-Ponty remarque, c'est la place qu'occupe le sujet par rapport au monde dans la philosophie d'Husserl, la place prépondérante qu'il accorde au sujet auto-constitutif, tout comme l'idéalisme de Kant met au centre le sujet à travers les opérations de la conscience. Pour Merleau-Ponty, le retour à l'expérience effective à l'œuvre dans la réduction ne doit pas déboucher sur l'activité d'une conscience puisque cette position reviendrait à idéaliser notre conception du monde et donc retomber dans la centralité du

¹ E. HUSSERL, *Idées II : Recherches phénoménologiques pour la constitution*, Paris, PUF, 1982, § 207-208.

² Dans *L'Éloge de la philosophie*, Paris, Gallimard, 1965, p. 257.

³ BARBARAS, *M.-P.*, p.62.

sujet. Tandis qu'Husserl s'enfonce dans les réductions, Merleau-Ponty tente de dégager le véritable apport de sa phénoménologie en soutenant que si nous allons aux choses mêmes, à un véritable envahissement des intentions de significations, c'est par le moyen du corps. C'est en généralisant au monde le mode d'être du corps-propre et en y voyant un sens nouveau de *l'être* que Merleau-Ponty constitue son ontologie. Il saisit la naissance du sens grâce à la présence de notre corps qu'il illustre à travers un « *je peux* » qui oriente et organise l'espace.

La cuisine, par le moyen du corps et sa présence au monde, est-elle un moyen singulier de signifier¹ ? Mon corps n'est pas uniquement un outil de signification pour entrer en dialogue avec les autres, le corps a rapport à lui-même : il est une attache² entre lui et le monde. Il faut distinguer le corps objectif du corps vécu. Le premier renvoie à l'objet d'une connaissance en troisième personne, c'est un fragment d'étendue régi par des lois, c'est le corps que je possède. Le corps vécu est le corps que je vis, le corps que je suis : il est le vecteur de mes intentions, dit Barbaras, au sens où non seulement « il les exprime mais leur permet d'accéder à la conscience d'elles-mêmes ». Le corps n'est donc pas seulement instrumentalisé par le psychique : il peut signifier lui-même quelque chose en dépassant le donné brut, en lui donnant un sens. Par exemple, mon corps saisit à sa façon l'objet comme une réalité à appréhender. Par là même, il ne peut être subordonné à une pure activité de la conscience, c'est-à-dire la connaissance ou la représentation. Dans le même temps que j'examine comment mon corps - *Leib* - s'éprouve comme présence, cette présence de mon corps déborde sur le monde, mon corps *est* monde. Le corps du cuisinier est un corps vécu qui déborde sur l'assiette, qui s'inscrit en elle, qui s'unit à elle. Pour expliquer cette propriété de ma corporéité, Merleau-Ponty reprend l'exemple du touché-touchant d'Husserl en poussant à l'extrême le résultat de cette expérience pour en conclure la notion de réversibilité, cette expérience de réflexion sans la conscience :

« Donc je me touche touchant, mon corps accomplit « une sorte de réflexion ». En lui, par lui, il n'y a pas seulement rapport à-sens-unique de celui qui sent à ce qu'il sent : le rapport se renverse, la main touchée devient touchante, et je suis obligé de dire que le toucher est ici répandu dans le corps, que le corps est « chose sentante », « sujet-objet ». Il faut bien voir que cette description bouleverse aussi notre idée de la chose et du monde, et qu'elle aboutit à une réhabilitation ontologique du sensible. Car désormais on peut dire à la lettre que l'espace lui-même se sait à travers mon corps. Si la distinction du sujet et de l'objet est

¹ Nous présentons cette question comme une ouverture à la réflexion, nous la développerons plus avant l'an prochain.

² Merleau-Ponty utilise le terme latin de *vinculum* qui exprime le lien, la chaîne qui s'étend de mon corps aux choses, de mon corps au monde. (*Le philosophe et son ombre*, p.256)

brouillée dans mon corps [...], elle l'est aussi dans la chose, qui est le pôle des opérations de mon corps, le terme où finit son exploration, prise donc dans le même tissu intentionnel que lui. Quand on dit que la chose perçue est saisie « en personne » ou « dans sa chair » cela est à prendre à la lettre : la chair du sensible, ce grain serré qui arrête l'exploration, cet optimum qui la termine reflètent ma propre incarnation et en sont la contrepartie¹ ».

Dans la continuité de la réduction intersubjective, les limites qui séparaient le sujet de l'objet, mon corps des choses, explosent. Car, la réalité est seulement la sensation que j'éprouve, avec, dans ou à travers mon corps. Grâce à Merleau-Ponty, les limites de l'héritage husserlien sont dépassées. Dans l'extension de sa pensée sur le corps, il s'affranchit des limites de la subjectivité : puisqu'il n'y a plus d'objet, il ne reste plus que de la subjectivité propagée partout. Ma chair se confond avec celle du monde : c'est ce que l'on a communément appelé le tournant ontologique de la phénoménologie de Merleau-Ponty.

La *chair* qui traduit l'allemand *leib* signifie mon corps de chair, le corps vivant et vécu, distinct du corps objectif comme l'explique Merleau-Ponty dans ses derniers écrits qui l'utilise en un sens qui dépasse celui du corps propre. Le corps propre a la double propriété d'être inscrit dans le monde et de le faire paraître, il est ce qui le révèle dans *un témoignage ontologique*² explique Barbaras.

Mon corps est l'environnement où s'emmêle la dualité que nous avons parcouru précédemment, c'est-à-dire celle de la conscience et de l'objet. Ce trouble, c'est la chair. Nous nous demanderons plus tard, à partir de ce trouble, comment fait la cuisine pour éclore au-delà du dualisme qui l'enferme. La présence de ma propre chair rend en même temps compte d'une autre présence qui l'englobe, l'être au monde est un fond sur lequel se détache ma subjectivité.

Le concept d'être-au-monde³ est d'ailleurs emprunté à Martin Heidegger qui joue un rôle important dans *La Phénoménologie de la perception*. Ce concept désigne une relation au monde telle que l'apparition qu'elle conditionne ne passe pas par un acte de représentation renvoyant à une conscience positive ; ce concept met en avant le fait que l'on n'a plus affaire à un sujet qui se rapporterait « après-coup » au monde, dit Barbaras, mais à un être qui est déjà en lien avec le monde. Le corps vécu chez Merleau-Ponty dépasse donc le corps-propre - le *Leib* husserlien - en ce qu'il permet l'interaction du corps avec le monde, il nous conduit non seulement à un renversement du corps propre, mais

¹ *Le philosophe et son ombre*, p.257.

² BARBARAS, M.-P, p.52

³ *Ibid.*, p.55

aussi de la corporéité du monde, tous les corps du monde et tous nos sens (toucher, vue, ouïe, odorat et par conséquent le goût.) Mais le corps vécu chez Merleau-Ponty est-il essentiel pour une recherche qui a pour thématique philosophique la cuisine ? Le concept de *cuisine* peut-il exister sans cette conception de corps vécu des suites du dépassement de la vision du corps mécaniste chez Descartes ?

Le corps devient un milieu comme nous l'avons vu, et la phénoménologie reprend la figure de *la psychologie de la forme* ou « Gestalt » pour illustrer ce corps. Cette psychologie, dont le principal représentant est Von Ehrenfels, a eu une influence considérable sur Merleau-Ponty qui dirige d'abord sa critique contre la psychologie analytique ; cette dernière voit la perception comme un ensemble d'éléments atomiques auxquels s'appliquent des associations.

Du début à la fin de son œuvre - malgré quelques réserves-, Merleau-Ponty a tenté de penser la forme de la Gestalt en ce qu'elle tient lieu de *la chose même* husserlienne à laquelle il faut envisager un retour¹. La Gestalt influence la méthode phénoménologique en ce qu'elle dit du perceptif : il est toujours une totalité organiquement articulée, quelque chose d'insécable. La Gestalt pense que la forme est un tout qui est autre chose ou quelque chose de plus que la somme de ses parties et dont les propriétés ne résultent pas de la simple addition des propriétés des parties. Si l'on modifie une des parties, cela entraîne la modification du tout (l'ajout ou l'omission d'une épice change le caractère de la recette) et une modification de toutes les parties qui conservent le rapport laisse la forme intacte. La forme est capitale pour Merleau-Ponty, car elle lui permet de critiquer l'atomisme psychique sans retomber dans l'intellectualisme. Construire une philosophie de la forme qui prolonge et surmonte les limites philosophiques de la psychologie dont elle s'inspire est l'ambition de Merleau-Ponty.

Le concept de *forme* qui surgit de la description des phénomènes déjoue les catégories classiques de la tradition philosophique - de l'attitude naturelle -, ce qui explique l'étude du sens et du statut ontologique de la forme dans l'œuvre de Merleau-Ponty. Dans une forme - le corps ici - les parties dépassent la totalité pour faire sens sans qu'il les transcende puisqu'il n'est pas distinct de leur configuration : « la forme est un mode d'unité irréductible à ses parties, il faut admettre qu'elle est constituée par une conscience, mais en tant que cette unité n'est pas celle d'une signification idéale mais d'une structure

¹ Nous reprenons ici la contribution de Renaud BARBARAS à un numéro de revue philosophique pour synthétiser les liens qu'entretient Merleau-Ponty avec la psychologie de la forme. (R. BARBARAS, *Merleau-Ponty et la psychologie de la forme*, dans « Les Études Philosophiques » 2/2001 (n° 57), p.151-163.)

immanente aux parties, il faut intégrer à cette conscience la dimension même de l'existence, c'est-à-dire finalement de son autre¹ » explique Barbaras.

En resituant le corps au cœur de notre analyse, nous renversons la dualité idéaliste kantienne qui n'aborde pas la question du corps dans la troisième critique mais traite du monde par rapport au sujet en les distinguant. A l'inverse, l'ontologie de Merleau-Ponty nous aide à comprendre le corps, nous ouvre la voie pour dépasser notre première analyse du *Gorgias* de Platon qui critique la cuisine à travers ses aspects sensibles, entendue comme pratique routinière et corporelle. Peut-on rapprocher l'esthétique culinaire de la pensée phénoménologique qui fait surgir une nouvelle forme de corporéité à considérer dans une esthétique ontologique ? « Ici, la parole se libère des contraintes de la théorie. Cette célébration du corps - où se tient la pensée de son inévitable, fulgurante désintégration - communique quelque chose de la présence de celui qui parle et de son trouble. Nous devinons, par-delà l'émerveillement que lui procure l'art du peintre, ce premier émerveillement qui naît du seul fait de voir, de sentir et de surgir, soi, là - du fait de cette double rencontre et du monde et du corps, à la source de tout savoir et qui excède de concevable. Telle est sans doute la raison du charme singulier qu'exerce cet écrit philosophique² ».

Merleau-Ponty est connu comme le penseur de l'ambiguïté, il dépasse tout dualisme ontologique puisque sa pensée est vouée au lien intime qui lie le sujet au monde. Le sujet est *ouverture* à un champ constitué auquel il adhère par son corps et quand Lefort parle de « célébration du corps », il explique l'émerveillement du peintre avec des verbes liés à la sensation : voir, sentir, surgir et, par conséquent goûter. Si le peintre s'émerveille dans l'art de peindre, chaque jour avec cet *appel*, c'est parce qu'il est plus que quiconque sensible à cette vision qui fermente dans un visible. La rencontre dont parle Lefort est bien celle du corps et du monde, le trouble est, comme nous l'avons vu précédemment, celui de sentir son corps voyant et visible.

Le travail du peintre est celui d'une interrogation qui traduit son étonnement, son émerveillement devant le fait même qu'une vision se fait, que le sens l'englobe et que d'emblée il est impliqué dans un monde qu'à chaque vision il découvre. Comment Merleau-Ponty se réfère-t-il à la peinture pour rendre compte du sensible ? Peut-on rapprocher l'analyse de la peinture au processus culinaire ? « Chaque chef possède sa vision. Comme

¹ *Ibid.*, p.157

² LEFORT Claude, préface de *L'œil et l'Esprit*, Paris, Gallimard, 1964, p.3.

un artiste peintre, il a sa propre manière de se connecter à son environnement, à la culture et aux gens à travers ses plats - sa toile. Nous sommes des frères spirituels, nous avons une sensibilité commune et des convictions similaires dans notre approche, mais nous faisons chacun notre propre cuisine. C'est un processus de découverte sans fin¹ » explique Stéphane Jégo, chef de *l'Ami Jean*, corsaire de la bistronomie, savant mélange de bistrot et de gastronomie que nous utiliserons plus tard dans notre étude. Même si Merleau-Ponty n'a malheureusement pas pensé l'intérêt philosophique de la cuisine, il semble possible de reprendre ses recherches sur l'art à l'endroit même où il les a laissées afin d'enrichir l'hypothèse de notre étude : penser la cuisine et son processus comme un thème de recherche philosophique.

¹ Propos recueillis par MEYNINK Katrina dans *Bistronomie, le renouveau de la cuisine française*, Paris, Hachette Livre (Marabout), 2014, p.126.

Chapitre 5 – Penser un concept de cuisine ouvert : repenser la notion de philosophie.

Aucun philosophe ne se sera intéressé à l'art avec la même intensité que Merleau-Ponty ; ce dernier n'hésite pas à définir la philosophie comme une peinture qui peint sans couleur, en noir et blanc, telle une gravure qui amène l'étrangeté du monde à s'exprimer. On voit dans la pensée merleau-pontienne une approche métaphysique de la vision. Pour l'illustrer, Merleau-Ponty se projette dans la peinture moderne grâce à Cézanne ou Paul Klee, qui, au cœur même de leurs toiles, constituent une réponse à la réalité énigmatique qu'est le fait de *voir*.

Merleau-Ponty considère la peinture comme la vision en acte et l'intelligence du regard qui plonge plus profondément dans l'Être. Nous pouvons nous demander si la cuisine ne peut pas être considérée comme telle en ce qu'il y a un statut d'exemption du jugement dans la situation visuelle du peintre ou d'un cuisinier. A l'inverse, celui qui parle à propos d'une chose est tenu d'observer une distance critique vis-à-vis du monde ou de ce dont il parle, pour assurer la responsabilité de sa prise de parole. Le cuisinier est peut-être au même titre que le peintre le « seul à avoir droit de regard sur toute chose sans aucun devoir d'appréciation. On dirait que devant lui les mot d'ordre de la connaissance et de l'action perdent leur vertu¹ ». Dès lors, qu'est-ce qui confère au cuisinier un tel privilège ? Où se situe le fondement de cette légitimité ?

Il y a une science secrète du monde sensible qui affleure l'expression dans le monde ; la philosophie de la vision merleau-pontienne doit *rendre compte* comme le fait la peinture ici et sans doute la cuisine selon notre hypothèse : « cette philosophie qui reste à faire, c'est elle qui anime le peintre, non quand pas il exprime des opinions sur le monde, mais à l'instant où sa vision se fait geste, quand, dira Cézanne, il « pense en peinture »² ». L'idée à développer est celle de voir le cuisiner dans le processus culinaire comme un individu qui *pense en cuisine*, c'est-à-dire qui non seulement *cuisine*, mais se pense en train de cuisiner.

L'idée même d'une *phénoménologie des nourritures* n'est plus anodine depuis qu'elle a surgi dans l'actualité philosophique grâce à Corine Pelluchon³ qui place au centre de sa réflexion l'acte de manger : « en faisant de l'alimentation le paradigme de cette

¹ MERLEAU-PONTY Maurice, *L'Oeil et l'Esprit*, folio - essais, Paris, Gallimard, 1964, p.89

² *Ibid.*, p.60.

³ PELLUCHON C., *Les nourritures* (2015) : cet ouvrage doit nous permettre d'ouvrir notre réflexion à l'éthique et la justice en ce qui concerne le domaine culinaire, notamment à travers l'étude de son *cogito gourmand*, fondement de la construction politique.

phénoménologie des nourritures, j'ai essayé de renouveler la conception que l'on avait de l'être-au-monde. Cela fait aussi bouger tout le soubassement des théories politiques en introduisant dans la justice un motif eudémoniste, lié à la convivialité et au bonheur¹ ». Lorsque je m'alimente - à travers un mode d'alimentation, un régime alimentaire par exemple -, j'exprime par-là mon rapport au monde, le lien qui m'unit à la provenance des produits, la chaîne qui s'est constituée pour entretenir ce lien surgi comme une source évidente. Néanmoins, ce rapport à l'autre dont témoigne cet acte de manger - ou plus globalement de cuisiner - est-il significatif, a-t-il un sens² ?

Dans la continuité de ce sillage phénoménologique, la vision esquisse chez le peintre une gestuelle spécifique irréductible à l'ordre du dire ou du lire. De la même manière, la cuisine serait-elle réductible à l'ordre du lisible ? La toile n'est pas un texte, tout comme l'assiette et c'est bien là l'hétérogénéité qui apparaît entre l'ordre du discours et l'ordre silencieux du plat. D'où la difficulté que peut avoir la philosophie à exprimer dans le langage ce qui est d'une autre nature que ce dernier, de dire ce qui est muet, de dire ce que c'est que *cuisiner*. La peinture moderne tout comme la cuisine n'est pourtant pas étrangère au langage, elle n'est à coup sûr pas réductible à des signes disposés sur une surface, une étendue : la toile, l'assiette, le récipient, etc. Les différentes conceptions que l'on prête à la cuisine comme les différents rôles qu'elle a pu jouer dans l'histoire nous motivent à penser que sa définition reste impossible, car difficilement théorisable.

Cette impasse théorique génère un problème qui nous mène à repenser les catégories classiques initiées par la philosophie occidentale. Avec la méthode phénoménologique de Merleau-Ponty, nous nous demanderons si la conception même de *philosophie* n'est pas entièrement à repenser. La cuisine - s'inscrivant dans la considération du corps - est le fil conducteur qui nous guide à travers le labyrinthe des phénomènes : les thèmes-clés de perception, d'expression ou de vision seulement prédominant. On voit déjà que dans *La Phénoménologie de la Perception*, l'art n'est pas, à l'instar de la philosophie, le simple reflet d'une vérité, mais qu'il a sa part dans la réalisation de la vérité. Les derniers écrits de Merleau-Ponty - *L'Œil et l'Esprit*, écrit en Provence et *Le Visible et l'Invisible* (1964) - nous renvoient à une esthétique ontologique sans vouloir être à l'origine des livres d'esthétique. L'arrière-plan de la peinture est ainsi formé par l'événement du devenir -

¹ C. PELLUCHON explique sa démarche dans un entretien qu'elle a accordé à Anastasia Vécrin pour *Libération* en janvier 2015 ; (« Corine Pelluchon : En mangeant on dit son rapport à l'autre, le respect qu'on a de soi » [en ligne]).

² Actuellement, faire le choix de ne plus radicalement manger de viande fait-il de moi un individu plus respectueux des conditions d'abattage, plus respectueux du monde, plus juste face aux autres ?

visible : cette vision dans laquelle l'être muet prend son sens. C'est la condition de possibilité de la vision, sorte de boîte noire, de lieu énigmatique où s'opère « la métamorphose des choses mêmes en leur vision » que Merleau-Ponty entend penser. Il faut admettre dès lors que « l'œil accomplit le prodige d'ouvrir à l'âme ce qui n'est pas âme, le bienheureux domaine des choses¹ » ; idée que l'on pourrait développer à propos de l'ouverture que confère l'œil au cuisinier. Ce que Merleau-Ponty appelle *foi perceptive*² est la croyance naïve et première que ce que nous voyons, ce sont les choses mêmes, que le monde est réellement ce que nous avons en face de nous. Et l'on a vu dans notre analyse que chez Descartes l'œil est un œil qui pense, ce n'est pas un œil. Merleau-Ponty s'intéresse aux peintres et à leur regard ; ces derniers vivent dans la *fascination*³, dont la complexité avec le visible n'est pas compromise par le sacrifice de la forme que lui inflige la peinture non figurative, informelle. N'en est-il pas de même pour la nouvelle cuisine et l'art culinaire qui ne s'inscrivent pas ou plus dans l'art figuratif ?

¹ *L'œil et l'esprit*, p.83.

² Concept important, à développer peut-être l'an prochain.

³ Du lat. *fascinatio* - fascination : entendu comme un attrait irrésistible, l'action de fasciner et le résultat de cette action ; avec une dimension sensible très présente.

Chapitre 6 – La renaissance de la Gastronomie : la cuisine au rang d’art.

Si l'on pense généralement le monde à travers des catégories d'objectivation héritées de la Renaissance, que l'on divise sous des dualismes sujet/objet ; essence/fait ; conscience/monde, on sentira en revanche par intégration, selon une complexité intime entre le sentant et le sensible, entre le voyant et le visible, la chair affectée par le monde, le cuisinier dans le tissu, la sensibilité propre de ses produits. La chair, comme nous l'avons vu, est le nom d'un *il y a* primordial, un être sauvage, où se rejoignent et s'impliquent une esthétique du sentir et une esthétique de l'art : « Regarder n'est pas à l'origine un acte de conscience [...] mais ouverture de notre chair aussitôt remplie par la chair universelle du monde¹ ».

C'est ici que s'enracine le passage de la thématique du corps à la thématique de l'art et, tout particulièrement de la peinture. Le rapport sujet/objet, voyant/visible que Merleau-Ponty dépasse ne peut être traité sur le mode de l'extériorité. Voir, c'est assister à la fission de l'Être, à la rencontre de tous les aspects de l'Être. L'Être se replie sur lui-même en boucle, sur l'un de ses points, l'intériorité tournée vers l'extériorité et l'extériorité retournant à l'intériorité. L'intériorité sentante du cuisinier-artiste et l'extériorité qu'il sent s'ouvrent-elles l'une à l'autre selon une sorte de continuité ? « Rentrer en soi, c'est aussi sortir de soi » nous dit Merleau-Ponty. De même que s'ouvre une fleur pour délivrer son pollen, de même le lien qui unit le cuisinier au monde - ou l'artiste chez Merleau-Ponty - est ouverture libératrice d'œuvres ou de mets réensemencant le monde de l'intériorité voyante des Hommes, pour les hisser au niveau d'une « réelle présence ».

Nécessairement, on ne voit pas un plat à travers son lieu irréductible, mais on voit à travers lui : le cuisinier, ce spectateur, ne s'inscrit pas uniquement dans l'espace comme corps, il est lié à ce qu'il regarde, ses conditions de visibilité sont sans limites par le détour de l'assiette. Cela explique le caractère indéfiniment renouvelé de notre vision, sa résurrection infinie et par conséquent, une historicité des réalisations culinaires sans qu'on puisse parler de progrès : « L'art inclut donc nécessairement certaines règles, mais ces règles sont créées en même temps que l'œuvre elle-même, en devenir perpétuel d'œuvre en œuvre, sans préméditation possible car il n'est pas de recette possible pour réaliser ce qui est sans précédent. C'est ainsi que se construit un style : pas dans la pensée avant d'être dans l'œuvre mais inventé avec l'œuvre et découvert par l'artiste lui-même, qui

¹ MERLEAU-PONTY Maurice, *Signes*, Paris, Gallimard, p.23

en est l'acteur et le spectateur¹ ». La citation précédente est tirée de l'œuvre du philosophe Jean-Paul Jouary. Passionné de gastronomie, d'œnologie et grand ami de Ferran Adrià - qui est, selon lui, davantage un cuisinier qu'un artiste-, Jouary se demande si la cuisine dans son aspect créatif et processif peut devenir l'un des beaux-arts. La richesse de cet ouvrage² nous permet d'abord de marquer le passage de l'esthétique du sentir à l'esthétique de l'art - culinaire -, et ensuite de développer le lien irréductible entre théorie et pratique en ce qui concerne la cuisine comme intérêt philosophique. La collection *Réflexion faites* part de la conviction que pratique et théorie ont toujours besoin l'une de l'autre car la réflexion ne tue pas la création mais elle la prépare, la renforce, la relance. C'est donc une collection ouverte à tous les domaines de la vie artistique et des sciences humaines, comme la philosophie. Ce qui est plutôt pertinent pour notre étude, ce sont les cinq exigences que dresse Jouary, permettant de distinguer radicalement l'œuvre d'art de toutes les autres productions humaines. Dans le tableau qu'il esquisse, il confronte chaque exigence artistique à *la Grande cuisine* c'est-à-dire la cuisine contemporaine, gastronomique, et, plus particulièrement celle de Ferran Adrià à El Bulli. Ces cinq exigences que nous développerons sont les suivantes : l'originalité ; l'universalité ; la représentation ; l'extension de l'entendement et enfin l'exigence d'évasion des contraintes et la création d'un style radicalement neuf (cette exigence articule les idées problématisées par Howard S. Becker et Norbert Elias³).

En parallèle, dans son article intitulé « *L'échec des avant-gardistes*⁴ », Jorg Zipprick élabore un essai sur la cuisine dite *futuriste* ou *avant-gardiste*, cette cuisine ludique qui, comme dans la peinture, a souvent été jugée provocatrice. Il nous donne surtout l'origine et les principes de la cuisine moléculaire - que Ferran Adrià a mis à l'honneur - grâce à la *théorie des contrastes* du chroniqueur gastronomique Paul Reboux :

¹JOUARY Jean-Paul, *Ferran Adrià, l'art des mets : un philosophe à El Bulli*, réflexions faites, Bruxelles, Les impressions nouvelles, 2011.

² Cet ouvrage plutôt récent constitue l'un des piliers de ce moment, il questionne les rapports entre art et cuisine, une critique de la faculté de goûter, l'ordre et le désordre, la déconstruction, etc. Nous allons utiliser occasionnellement des éléments provenant de celui-ci.

³ « D'après le premier, pour qu'une innovation esthétique produise des effets durables, il est nécessaire qu'un ensemble de partisans entrent dans une coopération stable et régulière sans quoi elle reste sans lendemain. « Les changements de l'art passent par des changements dans le monde de l'art » ajoute-t-il. » Jouary citant Howard S. BECKER dans *Les mondes de l'art*, Paris, Flammarion, 1988, pp. 302-309. Jouary reprend parallèlement l'ouvrage d'ELIAS, *Mozart, sociologie d'un génie*, Paris, Le Seuil, 1991.

⁴ ZIPPRICK Jorg, « L'Echec des avant-gardistes », *Les Cahiers de la Gastronomie*, printemps 2012, n°10, p.22.

« Le contraste thermique, le contraste de nature et le contraste de consistance¹ ». Zipprick détaille avec minutie chaque principe grâce à des exemples :

« Premier principe, le contraste thermique : mêler savamment le chaud et le froid, servir par exemple des châtaignes brûlantes avec de la viande froide. Second principe, le contraste de consistance : marier le croquant au fondant, la fermeté à la mollesse ; ainsi d'un ris de veau aux pommes paille. Troisième principe, le contraste de nature : mêler un légume aqueux à un légume farineux ; par exemple parsemer une purée de marron avec de petits cubes de céleri cru² ».

Dans la continuité de l'ouvrage précédent, nous avons décidé de faire de l'exposition « *Cookbook : l'art et le processus culinaire* » l'un des principaux cas d'étude de ce mémoire. Du 18 octobre 2013 au 19 janvier 2014 s'est déroulée cette exposition au Palais des beaux-arts de Paris sous la direction de Nicolas Bourriaud. Cette exposition n'a pas pour ambition la représentation de la cuisine dans l'art, mais plutôt celle d'ériger la création culinaire au rang d'art. Un constat qui parfois semble être entré dans les mœurs mais qui est en réalité limité par un « mur invisible » qu'entretiennent les deux mondes que sont l'art et la cuisine. Ainsi, déclare Bourriaud : « La plupart des chefs, prudents, intériorisent d'ailleurs cette différence : avant tout, expliquent-ils, ne sont-ils pas des commerçants, des artisans plus ou moins inspirés, des officiers de bouche ? Leur art n'est-il pas lesté, à la base, par la nécessité de plaire au client³ ? » ; il termine ce passage en comparant les débuts du cinéma d'un Méliès à l'état actuel artistique de la cuisine. Nous avons des raisons de douter que les attentes du client soient un réel frein à l'artification du culinaire. De plus, il voit comme un handicap la nécessité organique de l'alimentation - que l'on peut différencier en quelque sorte de la pratique culinaire artistique, qui n'est pas un besoin vital, c'est-à-dire qui ne renvoie pas à une nécessité organique. De fait, je peux manger un plat cuisiné industriel sans y voir une performance artistique ou un attrait esthétique.

Le processus du cuisinier devenu artiste, la cuisine contemporaine qui s'expose timidement à travers ses métamorphoses intéressent le commissaire de l'exposition. Bourriaud pense qu'il est temps de consacrer une réflexion artistique à la cuisine qui a

¹ GRIMOD DE LA REYNIERE Alexandre Balthazar Laurent, *L'almanach des Gourmands* [1803-1810], Paris, Fayard, 1932. Cet ouvrage contient tout ce qu'il convient de savoir à cette époque en matière de gastronomie et connaît de nombreuses réimpressions : C'est l'ancêtre du guide gastronomique.

² Zipprick, p.24.

³ *Cookbook : L'art et le processus culinaire*. Palais des beaux-arts, exposition du 18 octobre 2013 au 9 janvier 2014, Nicolas Bourriaud (dir.), Beaux-arts de Paris, Paris, ENSBA, 2013, p. 15. Nous noterons C.B pour les initiales *Cookbook* sur les prochaines notes.

« désormais acquis l'ensemble des caractéristiques qui déterminent l'apparition d'une pratique artistique : des auteurs développant des figures ou des obsessions originales, des critiques aptes à en théoriser l'histoire ou l'esthétique, des espaces où la créativité pure peut se déployer librement, un environnement enfin globalisé et libéré des entraves que constituaient les normes nationales¹ ». On assiste pourtant à l'indépassable catégorisation de la cuisine au rang de loisir, d'artisanat ou d'industrie qui nous ramène à l'entrave platonicienne analysée dans *le Gorgias*. Bourriaud pense que tout comme le cinéma avant les années 1950, la cuisine reste encore impensée en des termes esthétiques à cause de cette catégorisation. Dans le cinéma comme dans la cuisine, explique-t-il, il s'agit d'extraire les éléments purement artistiques d'une production massive, en distinguant d'un côté inventeurs et de l'autre techniciens. Ferran Adrià, que nous avons déjà cité, est, pour Bourriaud, le cuisinier qui illustre une évolution décisive en ce qui concerne l'exposition culinaire et le statut du cuisinier comme *artiste*. Ce dispositif qui consiste à transposer l'énergie créatrice d'Adrià de l'horizontalité du restaurant à la verticalité de la galerie avec l'exposition d'esquisses personnelles dans des centres d'art².

Au-delà d'Adrià, Cookbook met en relief le travail de quelques grands chefs français comme Yannick Alléno³ qui développe une approche visionnaire de l'art culinaire en liant savoir-faire et audace dans l'assemblage de saveurs. Cuisiniers et artistes du Food'Art (littéralement la nourriture comme art) se côtoient sur une seule scène, celle de l'aliment comme objet d'art, qui connecte deux esthétiques *a priori* étanches. L'hypothèse selon laquelle la cuisine - contrairement aux autres arts qu'on a l'habitude de fréquenter - résiste toujours à l'exposition artistique est centrale dans cette exposition. Selon Bourriaud, la cuisine « s'est toujours présentée comme n'ayant rien à montrer en dehors de l'imprimé [les recettes] qui permet toutefois de remarquables expositions historiques⁴ ». Cette absence d'exposition qui pour Bourriaud était l'occasion d'interroger les équivalences entre art et cuisine n'a pu que favoriser le doute du cuisinier quant à la pertinence artistique et le sens à donner à ses créations. La lente émergence de la cuisine comme art à part entière est le récit que s'engage à raconter l'exposition *Cookbook*. Cette dernière, divisée en quatre

¹ C.B., p.16

² Somerset House, Londres : 5 juillet - 29 septembre 2013. *Notes on creativity*, Drawing Center, New York, 25 janvier - 28 février 2014.

³ Nous avons choisi l'un des plats d'Alléno pour illustrer la typicité de sa cuisine extrêmement pensée. C'est une photographie d'un plat en macro provenant de sa recherche *in vitro* sur l'extraction et la cryoconcentration des jus (voir Annexe I).

⁴ C.B., p.17

séquences, explique dans sa partie centrale l'apparition de l'art culinaire comme un nouvel objet à exposer sous diverses formes : plastiques, musicales, transcriptrices, etc. Pour situer la cuisine dans l'art, il fallait d'abord traduire l'art culinaire en l'extrayant de son lieu naturel de production, c'est-à-dire la cuisine du restaurant afin de lui faire passer le test de l'exposition¹. Ce qui doit retenir notre attention, c'est la question que se pose Bourriaud : « En quoi l'expérience d'un repas peut-elle s'apparenter à une expérience artistique²? ».

Globalement, il explique qu'il est vain de dresser un lexique comparatif pour déterminer les équivalences entre art et cuisine et ce, pour la simple raison qu'il fait toujours défaut, à un domaine comme à l'autre. À travers cette question fondamentale, Bourriaud explique que dans la forme d'un plat, il y a quelque chose qui fait sens. Et pour reprendre la théorie du signe de Peirce, on peut dire que toute chose, tout phénomène est un signe dès qu'il entre dans un processus sémiotique : « un signe est quelque chose qui tient lieu pour quelqu'un de quelque chose sous quelque rapport ou à quelque titre ». Pour Bourriaud, l'assiette n'est pourtant en rien réductible à son aspect visuel et nous verrons pourquoi.

Cependant, l'analogie qui lie l'art à la cuisine réside dans la « transformation de la matière à partir d'un concept », souligne le commissaire de l'exposition. La forme de la cuisine, ce qui fait son essentiel, pour Hervé This, c'est avant tout le goût. C'est la raison pour laquelle il assimile *le bouillon* en cuisine au monochrome de la peinture moderne. Cette transformation de la matière en concept évolue à travers deux principes de classification que sont les formes visuelles d'un côté et les formes gustatives de l'autre. Cette classification pour Bourriaud n'est peut-être plus d'actualité si l'on voit la cuisine comme susceptible d'être un nouvel objet d'exposition artistique ; si la cuisine moderne nous offre de véritables tableaux dans les assiettes, l'art contemporain³ renverse les catégories initiées par l'art figuratif en faisant de l'aliment un objet artistique : « La cuisine se mange et l'art se regarde, cette affirmation se voit sans cesse battue en brèche⁴ ».

L'aliment que le performeur prépare et cuisine est une matière presque plastique qu'il travaille comme l'acier, le bois ou même le verre : une pomme de terre est soufflée, écrasée, frite, déshydratée, infusée ; chaque aliment est une ouverture vers un monde possible qui peut s'établir à différents instants, hors catégories et hors des lieux classiques

¹ BOURRIAUD parle de *translation* de l'art culinaire.

² *Ibid.*, p.17

³ MERLEAU-PONTY voit déjà dans cette forme d'art un moyen de renverser la forme classique de l'art et les catégories qui gravitent autour d'elle.

⁴ C.B., p.17

proposés par la société. Le rapport de Merleau-Ponty à l'art et tout particulièrement à la peinture moderne¹ doit nous permettre d'une part d'étudier le renversement qu'il initie vis-à-vis des catégories de pensées et d'autre part, d'insérer les concepts de temporalité et d'éphémère². Si l'on s'intéresse aux études de Merleau-Ponty consacrées à cette forme d'art, c'est peut-être pour voir qu'il n'y a plus vraiment de *forme* quand chez Cézanne l'œuvre d'art débordait déjà sur ses propres contours.

¹ Ce passage introduit une probable réflexion sur la temporalité en cuisine, l'instantanéité à l'œuvre, l'éphémère du visuel comme celui des consistances gustatives (chaud, froid, coloré, croquant, coulant, etc.) Ces concepts sont inspirés d'un essai réalisé en esthétique l'an passé qui concernait MERLEAU-PONTY et la temporalité dans la peinture de PAUL KLEE.

² Une assiette vide après dégustation chez Ferran Adrià a retenu notre attention dans l'ouvrage de JOUARY pour exprimer l'idée d'éphémère, il l'intitule lui-même « traces de l'œuvre éphémère » (voir Annexe 2)

Partie 3

Quel avenir y a-t-il pour l'art culinaire contemporain ?

Chapitre 7 – Sans concept, peut-on encore distinguer l'artiste du cuisinier, le cuisinier de l'artiste ?

Questionner les rapports entre arts et cuisine ne doit pas uniquement être le cœur de notre étude, et la réflexion de Caroline Champion¹ nous permettra d'étudier ce double renversement : l'artiste devient cuisinier et le cuisinier devient artiste. Au même titre que J.-P. Jouary, Caroline Champion se demande comment la cuisine - dans son aspect périssable - pourrait-elle espérer être une œuvre d'art. Cette question explique le choix du titre de son ouvrage : *Hors d'œuvre*, pour faire référence à ce petit plat, ce petit ragoût que l'on sert toujours avant les entrées, avec les potages. Cette petite œuvre finalement hors de la pensée illustre parfaitement le statut secondaire de la cuisine que nous avons retracé jusqu'ici.

Mêlant art, philosophie et cuisine, Caroline Champion sort des sentiers universitaires pour proposer une véritable réflexion philosophique en tant qu'*exploratrice de saveurs*. Son intérêt novateur au sujet des interactions potentielles entre Cuisine et Art culinaire est une opportunité à la fois riche et captivante pour notre étude. Bien sûr, ses recherches permettent d'enrichir notre réflexion problématique tout en questionnant déjà la démarche qui nous a conduits à élaborer ce mémoire de philosophie sur la cuisine. Tout en interrogeant simultanément la cuisine sous un œil artistique et l'art sous un œil culinaire, Caroline Champion a récemment été la source d'une idée : interagir avec les professionnels du monde de la cuisine au sujet des relations entre art et cuisine.

En contact avec l'école hôtelière, nous avons pris l'initiative d'organiser des entretiens avec des enseignants de cuisine, des restaurateurs et des étudiants autour de la thématique de cette étude². Les buts visés de cette démarche sont sa propre justification. D'une part, elle devrait être à même d'enrichir notre problématique grâce aux différents points de vue que nous relèverons des suites de ces entretiens. D'autre part, elle permettra de dépasser la distinction entre théorie et pratique à la base même de nos représentations ou du moins en ce qui concerne les catégories de la philosophie comme celles de la

¹ CHAMPION Caroline, *Hors d'oeuvre, Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu fretin (éditeur de gastronomie), 2010. Caroline Champion est chercheuse en littérature et en esthétique, elle aborde le goût par plusieurs voies pour créer des ponts entre la pratique culinaire, la théorie et la recherche.

² Pour l'instant, des entretiens ont été menés avec Pascal NOIR (Ancien professeur de cuisine et actuellement chef des travaux d'un lycée technologique hôtelier), Michael PISSETTY (Professeur de cuisine en Bac technologique et BTS) mais également avec des étudiants de BTS Hôtellerie-Restauration.

cuisine. En amont de cette étude, Marc Mounier, l'enseignant de philosophie de cet établissement, proposait déjà des rencontres philosophiques et œnologiques aux étudiants désireux d'échanger autour de leur pratique. Aussi ai-je choisi de proposer un questionnaire embrassant diverses perspectives.

Tout d'abord, *la thématique phénoménologique* à travers les questions suivantes :

- Qu'est-ce qu'un(e) cuisinier(e) qui pense sa pratique, son métier ?
- Comment un(e) cuisinier(e) définirait-il/elle les termes d'art culinaire, de processus culinaire, de créativité ? ; Les concepts d'*éphémère*, de *temporalité* rythment les pratiques culinaires : qu'en est-il de ces derniers ?
- La cuisine est-elle un moyen de communiquer avec soi et le monde extérieur (dans une sorte d'unité, de symbiose) ?

Ensuite, *les rapports entre art et cuisine* avec les interrogations suivantes :

- Pourquoi la cuisine tisse-t-elle des liens avec le domaine artistique sans jamais réellement provoquer une vive réflexion, un vif intérêt philosophique ?
- La cuisine au rang des Beaux-Arts : est-ce envisageable ? ; Qu'est-ce qu'un cuisinier-artiste ?
- Qu'en est-il de l'art culinaire contemporain qui s'illustre dans la figure du Chef : star, artiste, créateur ?

Enfin, la dimension éthique et politique de la cuisine :

- La cuisine n'est-elle que nourriture à incorporer ? quelles sont ses fonctions (politique, pouvoir, écologie, éthique) ?
- En quoi consisterait aujourd'hui une philosophie de la cuisine, une philosophie du goût gustatif ?

Les réponses à ces questions doivent enrichir l'hypothèse ouverte de notre étude, à savoir qu'il y a une nouvelle conceptualité de la cuisine où les cuisiniers participent à la réflexion philosophique tout en faisant de la cuisine. Cette hypothèse doit laisser transparaître un éclatement potentiel des catégories de pensées qui régissent le métier de philosophe comme la profession de cuisinier et donc dépasser la suprématie du théorique sur le pratique. Le nouveau sens de la cuisine qu'inaugure cette ouverture s'effectue peut-être au sens large - en dehors de l'art, en dehors de la gastronomie -, mais nous avons spécifiquement choisi de sonder les champs de l'esthétique et de l'ontologie pour souligner

la place de notre corporéité dans la cuisine¹. L'impossible définition d'un concept de cuisine occupera dès lors une place importante dans cette réflexion fondée sur l'ouverture des champs d'étude, des disciplines et l'effacement des barrières qui enferment le réel, limitent cette philosophie du *sentir*. Cette *philosophie du sentir*, qui est en quelque sorte une philosophie d'existence, une philosophie de vie, est centrale dans l'œuvre de Corine Pelluchon.

Ce cuisinier-philosophe exprime quelque chose à travers sa pratique, il est doté d'un corps qui a un statut ontologique, qui *est-au-monde*. Tout l'intérêt pour nous est de questionner cette posture contemporaine où la pratique culinaire n'est plus à considérer comme une fermeture - le cuisinier est un artisan, la cuisine ne sert qu'à accommoder les aliments entre eux, la cuisine est une pratique servile, une routine sans principe, etc. - dans une catégorie qui stagne, mais plutôt une ouverture pour communiquer avec le monde. En cuisinant, je communique avec le monde, je ne chemine pas d'une intériorité vers une extériorité. J'abandonne les anciennes catégories qui renfermaient des cloisons entre théorie et pratique, entre corps et âme, entre sujet qui appréhende - qui constitue l'objet - ou est appréhendé par l'objet. Cette étude nous pousse à envisager un retour primordial vers la cuisine, comme nous l'avons vu grâce à Merleau-Ponty, en deçà des classifications élaborées par une certaine tradition philosophique, pour ne pas dire mécaniste.

¹ Au sujet de l'esthétique culinaire, nous pouvons rapidement nous confronter à la thèse de MICHEL ONFRAY dans la *Raison Gourmande* (1995). En dehors du cercle universitaire qu'il n'affectionne pas particulièrement, ONFRAY assure - sans problématiser - que la question gastronomique relève de l'esthétique et de la philosophie car la cuisine tient des Beaux-arts, de nos pratiques culturelles et d'une civilisation donnée. Malgré quelques tentatives d'ONFRAY pour suturer les œuvres philosophiques aux arts de la table (Leibniz à Dom Pérignon, Grimod de la Reynière au théâtre, Brillat-Savarin comme philosophe de la truffe...) une réflexion plus prononcée sur la cuisine comme phénomène, mais aussi une ontologie du corps est plutôt lacunaire dans son œuvre. La remarque peut également s'appliquer au *Ventre des philosophes* (Grasset, 1989).

Chapitre 8 – Quand la critique se fait gastronomique.

« La gourmandise est un acte de notre jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité ».

J.-A. Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût : Méditation de gastronomie transcendante*, 1848.

La cuisine entre dans le champ des arts. La cuisine se regarde plus qu'elle ne se mange. Nous dévorons les œuvres d'art mais nous ne les regardons plus. Dans l'interminable communication de ces deux mondes, quelle est la place de la critique ? Ce cuisinier d'un nouveau genre affronte-t-il la critique avec les mêmes armes que l'artiste ? Derrière la scène culinaire du restaurant, le critique gastronomique offre-t-il la réponse objective qui blâme ou loue l'inventivité, la créativité ou le style du cuisinier ? Si notre étude doit s'ouvrir sur les domaines d'applications d'une philosophie de la cuisine, la critique gastronomique doit peut-être devenir notre intermédiaire. La critique est à la fois une porte d'entrée comme glorification d'une personnalité culinaire et une porte de sortie pour celui qui n'entre pas dans les critères de visibilité. Établissant plus que la simple réputation d'une figure, la critique est à l'origine d'un processus d'institutionnalisation. Généralement, cette critique exerce un pouvoir normatif par les jugements qu'elle adresse aux domaines qu'elle analyse. Elle approuve et glorifie. Elle rejette et blâme¹. Dans ce processus normatif et médiatique qui intègre ou disqualifie, la critique gastronomique joue-t-elle un rôle politique et transmetteur pour valoriser l'immatérialité de notre patrimoine ? Le monde artistique et ses critiques d'art est-il assimilable à la cuisine et ses critiques gastronomiques ? Si la cuisine est potentiellement un objet d'art - au même titre qu'une peinture ou un film -, pourquoi ne pourrait-on pas rapprocher les instances qui les élèvent ? Nous ne questionnerons pas parallèlement la critique d'art et la critique culinaire, mais nous nous dirigerons spécifiquement vers cette dernière². L'aphorisme de Brillat-Savarin illustre parfaitement le mécanisme de nos

¹ L'émission « *Très Très Bon* » diffusé sur Paris Première est un des moyens de connaître le fonctionnement et le processus d'une critique gastronomique. Le critique, François-Régis Gaudry déniche de bonnes adresses ou disqualifie celles qui ne le sont pas. Filmée en caméra embarquée, la dégustation dans le restaurant s'achève par une échelle de notation qui va de « Pas bon » à « Très très bon », qui donne le titre au concept de l'émission. (Emissions disponibles sur la chaîne Youtube de l'émission : <https://www.youtube.com/user/TresTresBonTV/featured>)

² Quelques hésitations au sujet de cette position : il serait peut-être pertinent de montrer comment les deux types de critique sont proches ou utilisent des outils, un discours concordant ?

préférences en matière de goût alimentaire, mais peut-on dire que la critique culinaire dépasse cette image ? L'adage latin¹ selon lequel « des goûts et des couleurs, nous ne pouvons discuter » est-il alors valable pour la critique culinaire ?

Nous verrons que dans *Taste, Gastronomic expertise and Objectivity*², Michael Shaffer répond à notre interrogation en deux moments. Dans un premier temps, il examine les conditions qui doivent être remplies pour attribuer la propriété d'objectivité au goût en enrichissant son propos d'explications scientifiques sur les mécanismes du sens gustatif. Bien que complexes, les problèmes liés à la philosophie de la perception qu'aborde Shaffer sont nécessaires. Dans un second temps, Shaffer examine la nature de l'expertise gastronomique au regard de ses précédentes découvertes. Il parvient à la conclusion que la critique culinaire est bien plus qu'une capacité éloquente qui décrit nos expériences gustatives fondamentales. En effet, ce qui doit avant tout saisir notre attention dans cet essai, c'est le problème que pose l'expérience gustative du gastronome face à la subjectivité des préférences. Si un dégustateur présumé aime le chocolat en expliquant qu'il est à son goût, il n'est pas pour autant nécessaire que le chocolat – quelle que soit sa qualité gustative - plaise à tout le monde. Dans un restaurant, il semble évident que le critique ne s'aventurera pas sur un terrain qu'il n'apprécie pas. S'il n'aime pas la betterave ou le yuzu³, il sera impossible de savoir dès lors si la recette est bien ou mal exécutée.

Dans ce cas, le critique juge ce qui lui plaît avant d'avouer si cela correspond à ce qu'il attendait de l'énoncé prometteur. Il semblerait que le critique attache beaucoup d'importance à la conformité de ses attentes vis-à-vis du plat proposé. Tout en reconnaissant un certain statut au critique gastronomique, les individus qui sont à l'extérieur du monde de la cuisine possèdent les mêmes facultés que les gastronomes, les chefs ou les critiques : peut-être seulement diffère le degré d'exercice de leur faculté de goûter comme nous l'avons vu avec Hume. À l'inverse d'un novice, cette habileté à juger à la fois l'aspect du produit et le potentiel émotionnel d'une saveur tend parfois à soumettre nos points de vue à une espèce d'autorité. C'est en ce sens qu'on peut parler d'institutionnalisation du goût par la critique : Quelles sont nos règles du jeu en matière d'assemblage des saveurs ? Pourquoi l'impertinence en cuisine est un atout à cultiver pour

¹ *De gustibus et coloribus non est disputandum*. Cet adage est censé illustrer le fait que les préférences personnelles de chacun sont souvent des opinions subjectives qui ne peuvent être ni vraies ou fausses, de sorte qu'on ne devrait jamais les faire valoir.

² SHAFER Michael, « Taste, Gastronomic Expertise, and Objectivity », in ALLHOFF Fritz and MONROE Dave (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007.

³ Un type d'agrumes plutôt à la mode.

gagner les faveurs du critique ? Qu'est-ce qui fait entrer un restaurant dans le périmètre de consécration d'un guide gastronomique ? , etc. D'un côté, la cuisine s'efface dans notre quotidienneté. D'un autre côté, dans sa composante gastronomique, la cuisine est un état de fait établi par l'institution française dans notre patrimoine culturel¹ : elle devient un objet d'attention particulier. Néanmoins, la grande palette des identités gastronomiques aujourd'hui nous invite à interroger l'utilité de la critique. Un cuisinier minimaliste projeté 50 ans en arrière aurait sûrement été considéré comme un cubiste dans la tradition figurative de la peinture : il est évident qu'il n'aurait pas été compris. Qu'est-ce qui donne autorité à la critique culinaire sinon la réputation *du* critique et le guide qui l'emploie ? Si la critique culinaire doit se prononcer sur les associations qui fonctionnent et sur la signature culinaire révélatrice d'un jeune chef ambitieux, ne doit-elle pas avant tout éduquer et guider notre propre goût des choses ? Et si la critique gastronomique n'avait pas seulement une fonction normative, pourrait-elle jouer un rôle éducatif pour les citoyens de demain ? Ce passage consacré à la critique gastronomique nous permettra d'introduire le potentiel communicationnel de la cuisine à travers cette nouvelle forme de langage qu'est l'acte de manger qui responsabilise, préoccupe et engage peut-être simultanément le cuisinier, le consommateur et le citoyen.

¹Le repas gastronomique des Français est l'intitulé sous lequel l'histoire, l'originalité et notre identité alimentaire ont été inscrits sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité en novembre 2010 par L'UNESCO. Dans cette optique, le projet d'une cité de la gastronomie initié par la Mission Française du patrimoine et des Cultures Alimentaires illustre parfaitement cette promotion de la gastronomie française. (Source : <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>)

Ouverture– La cuisine transmet-elle un message éthique et politique ?

L'engagement du cuisinier dont on glorifie actuellement la démarche s'illustre dans l'aspect communicatif de la cuisine comme art de vivre, comme art d'exprimer sa posture face à l'environnement. *L'Octaphilosophie*, sorti le 2 juin 2016 témoigne de cet engouement. À l'origine de cet ouvrage, le chef André Chiang, établi à Singapour, définit une véritable philosophie de la cuisine, philosophie dont « *il est le créateur* » d'après Béatrice de Vigier¹ dans un article du blog des chefs Pourcel. Les huit éléments qui composent cette philosophie expliquent le titre d'*Octa-Philosophie*. Ce livre est un condensé de recettes, de témoignages et de création. Bien plus qu'un simple livre de recettes, il constitue une somme d'expériences acquises ou vécues au sein de son restaurant « *André* » durant une année pour saisir les fondamentaux d'une cuisine hors norme, les huit éléments d'une philosophie culinaire. Chaque plat de sa cuisine est dédié à l'un de ses éléments, c'est *le plat-signature*.

La pureté : tout doit demeurer intact et être simple.

Le sel : pour une double référence aux larmes et à la mer, mais aussi parce qu'il expérimente différentes nuances de salinité dans ses plats (le jambon, l'anchois, le soja etc.) « Huitre, mini-champignons, pomme verte ».

L'artisanat : la cuisine est pour lui quelque chose d'artisanal, le cuisinier est un artiste qui transforme une matière première. C'est une mise en valeur des produits issus de l'agriculture et de la pêche. « Camembert : bavarois au lait farci de burrata et de fromage blanc, accompagné d'une glace au foin ».

Le sud : la cuisine méditerranéenne est sa source d'inspiration depuis qu'il a été formé à Montpellier. « La capsule verte et concentrée de chlorophylle ».

La texture : elle fait jouer nos sens et nous invite à une expérience multi-sensorielle. « Charbon », composé d'un pain au charbon de bois, de piments piquillos et de calamar.

L'unicité : elle est au cœur de l'alliance des ingrédients et leurs saveurs. « Glace à l'huitre, pomme et litchi ».

¹ *Octaphilosophie : Le livre de recette du Chef André Chiang sort ce jour en France*[en ligne], Food & Sens, Blog des Frères Pourcel [consulté en ligne le 3 juin 2016 à 21h10]. (disponible sur : <http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/octaphilopsophie-livre-de-recette-chef-andre-chiang-sort-jour-france-sera-a-paris-20-21-juin-prochain/> /)

La mémoire : elle met en jeu l'intemporalité d'un plat. Ce que l'on mange marque notre mémoire. « Foie gras et truffe ».

Enfin, le terroir : il produit les matières brutes que l'on cuisine, que l'on transforme en des repas. La terre donne la vie. « Chips soupe à l'oignon ».

Le *terroir* est l'un des termes emblématiques de la cuisine française et il doit devenir notre intermédiaire pour questionner l'implication éthique et politique de la cuisine. Cette notion - qu'on peine à traduire dans une autre langue - évoque l'agriculture locale, l'usage de produits de saison, bref, un certain usage de la saisonnalité grâce à la cuisine. Le terroir englobe toutes les caractéristiques d'un lieu doté d'une typicité : faune, flore, géologie, climat, etc., qui est à la base de l'originalité des produits.

Par exemple, en France, la vigne est implantée sur des sols de nature très variable d'un point à l'autre de l'Hexagone. De nombreux types de sols viticoles de profondeur variable sont favorables à la culture de la vigne : sols argilo-calcaires en Bourgogne, sols schisteux à Collioure, sols argilo-calcaires, granitiques ou schisteux en Beaujolais, etc.

Malheureusement, depuis plusieurs années, cet argument du terroir est utilisé à des fins de marketing par certains cuisiniers qui font d'un geste logique, un geste de proximité avec les produits quelque chose d'exceptionnel ou d'hors du commun. Pêcher, chasser, entretenir un potager, avoir une éthique en cuisine sont autant de portes ouvertes au profit, par l'apposition de mentions sur les menus. Le label « *fait maison* » est un des nombreux non-sens de ce phénomène répandu. Un certain nombre de restaurants vouent un culte au locavorisme¹ dans une abstraction symbolique où l'action est absente. Ces quelques cuisiniers qui font de ce phénomène leur fonds de commerce et non un préalable à leur inventivité sont à écarter de notre recherche, tout du moins, en ce qui concerne leur utilité au sein de cette partie. Michel Guérard, Marc Veyrat ou encore Bocuse avant ce phénomène ont été les premiers cuisiniers à respecter l'authenticité des produits. Ferran Adrià, que nous avons déjà cité auparavant, a également suivi ce mouvement avec sa cuisine moléculaire. Pourquoi le respect de la saisonnalité des produits illustre-t-il la naissance de cette éthique du culinaire ? C'est un monde possible, un regard porté sur le monde à travers une des nombreuses formes que peut avoir la cuisine. « Si vous tuez un animal, il est tout à fait normal de le manger en entier » affirme le chef Fergus Henderson, à l'origine du phénomène « *nose-to-tail* » qui consiste à consommer un produit dans son

¹ Le locavorisme est un mouvement qui prône la consommation de nourriture produite dans un rayon allant de 0 à 250 km maximum autour de son domicile.

intégralité : viande, légumes et herbes aromatiques sont les principaux éléments qu'il transforme sous diverses textures avec différents modes de cuisson. Les raisons qui motivent cette démarche sont gustatives mais surtout durables. Depuis 1994, on retrouve à la carte de son restaurant du cœur de veau, canard ou agneau, des fanes de carottes, etc., des produits qui illustrent parfaitement la durabilité, le respect de l'environnement et surtout l'absence de gaspillage alimentaire. Qu'est-ce qui engage finalement un cuisinier dans une démarche éthique ou politique si ce n'est le terroir, l'utilisation de produits de saison et les techniques de préparation ? Le cuisinier ne doit-il adopter qu'une posture engagée face à l'environnement ou est-il en train de devenir un acteur de prévention ? Il est évident que la question de l'éthique culinaire s'ouvre ici et ne doit pas s'arrêter à un simple état de fait.

Au contraire, nous verrons que cette thématique peut notamment évoluer à travers la bistronomie, ce renouveau de la cuisine française. La qualité des ingrédients, leur provenance et la façon dont on les prépare composent la ligne directrice de ce mouvement culinaire. Leur combinaison d'un point de vue pragmatique, économique, politique et philosophique placera au centre de notre problématique le concept de terroir sous l'angle de la bistronomie. Nous questionnerons l'aspect phénoménologique et éthique de cette nouvelle cuisine au regard de la pensée initiée par Corine Pelluchon. A travers son ouvrage *Nourritures*, nous verrons qu'elle tente de proposer un autre fondement au contrat social que l'actuel, caractérisé par le concurrentiel, la mondialisation des échanges, etc. L'insertion de la composante gustative au sein de son éthique lui permet de dépasser les oppositions de principe entre les autres et moi, le monde extérieur et moi : oppositions, dualités et contrastes que nous tenterons également de dépasser. L'incorporation réalisée dans l'acte de manger brouille les frontières entre « l'ego constituant et le monde constitué¹ ».

De même, cette philosophie du goût renoue nos *a priori* qui découpent sans cesse nos différents rapports au monde ; la distinction entre action et passion n'existe plus par exemple puisque « le monde n'est pas le non-moi, la résistance à mon action² » mais le témoin d'une altérité. La bouche, comme origine du mouvement, est donation au monde tout comme la phénoménologie nous enseigne qu'il se donne à nous : l'oralité serait un principe d'intersubjectivité entre les êtres. Intersubjectivité qui nous placerait au cœur ou

¹ PELLUCHON C., *op.cit.*, p.48

² *Ibid.*, p.51

plutôt au *ventre* de notre existence « dans des activités où le biologique et le symbolique, l'intime et le social, le naturel et le culturel se rejoignent, comme dans la cuisine, l'érotisme ou l'art ¹». En conséquence, nous verrons comment C. Pelluchon s'engage à nous faire sortir du schéma égoïste de réciprocité qui se caractérise dans la figure du donnant-donnant propre au contractualisme. Enfin, nous tenterons de juxtaposer notre étude d'une philosophie du culinaire à ce nouveau contrat social axé sur l'acte de manger et le goût qui allie de manière inédite jouissance et justice.

¹ *Ibid.*, p.51

Conclusion

Au terme de notre réflexion, nous avons ouvert plusieurs voies susceptibles d'être remises en question l'année prochaine. Dans un premier temps, nous sommes remontés chronologiquement dans l'histoire de la philosophie pour tenter de cibler et surmonter le problème que poserait une prétendue philosophie de la cuisine. Un problème qui, comme nous l'avons vu, a longtemps nourri les présupposés qu'on peut avoir vis-à-vis de la cuisine. La sélection d'œuvres de Platon a été le point de départ de notre enquête pour analyser l'apparition de la dualité qui influence encore aujourd'hui certaines de nos représentations du monde. Dans cette première perspective, nos découvertes ont été multiples. Différentes conceptions irriguées d'abord par le contexte de la pensée platonicienne et sa réception ont contribué à attacher certaines caractéristiques à la cuisine, et cela, par leur conception du corps. *Le Gorgias* nous a renseigné sur le statut de la cuisine au regard d'une médecine devenue technique qui permet à Platon de critiquer les sophistes grâce à cette métaphore qui rapproche la rhétorique du corps, du sensible et de la cuisine. La théorie de la connaissance platonicienne illustrée par *La République* a renforcé la gradation de notre réel sans pour autant disqualifier radicalement la sensibilité, comme malheureusement la réception de cette tradition nous l'a trop longtemps fait croire. Ces différents degrés de réalité nous ont permis d'étudier dans *Le Phédon* les fonctions de l'âme au regard d'un corps périssable qu'elle s'exerce à quitter autant que possible. Loin d'attribuer aux philosophes hellénistiques la responsabilité du manque d'intérêt philosophique pour la cuisine, nous avons déduit *in fine* que le contexte historique n'a pas non plus permis à la thématique culinaire – chargée d'une dualité - d'évoluer comme ou à travers une véritable pensée philosophique. Insérer Descartes à la suite de Platon ne devait pas marquer une césure entre ces deux figures de la tradition philosophique occidentale. Le progrès culinaire à l'œuvre du début de la Renaissance à la Révolution Française a créé un paradoxe qui nous a conduits à interroger simultanément l'influence de la pensée cartésienne sur le statut plutôt positif de la cuisine dans la vie de Cour française. Cette mise en valeur de la corporéité orchestrée par la cuisine a d'autant plus participé à l'extension de ce paradoxe qu'elle a entretenu l'absence d'intérêt pour la cuisine d'un point de vue philosophique. Nous avons conclu, aux regards des grandes œuvres de Descartes, le rôle décisif qu'il a pu jouer dans cette absence lorsqu'il a renouvelé les catégories pour penser la physique moderne et consolider nos catégories de pensées. Cette partie, mêlant histoire

de la cuisine et histoire de la philosophie moderne a peut-être eu pour ambition de dessiner les limites d'unification des deux domaines. Au final, ce moment nous a permis d'approfondir notre enquête sur le dualisme. L'étude de cette division de l'âme et du corps a débouché sur la fragilité d'une union proposée par Descartes qui devait faire coexister la science moderne et les doctrines de la chrétienté du XVIIème siècle. Impossible d'intégrer une réflexion sur la cuisine sans considérer la notion de goût qui comme nous l'avons vu, prend son origine dans la philosophie kantienne. Nous sommes passés d'une histoire culinaire du XVIIIème siècle à la naissance du jugement de goût et du subjectivisme, pour accéder d'une part à l'analyse du goût au sens propre et d'autre part à celle du goût métaphorique dans la *Critique de la Faculté de Juger*. Cette logique qui a décomposé la polysémie de la notion de goût a mis en relief la dépréciation du goût sensoriel. Nos hypothèses ont inféré sur la définition de la critique comme conséquence du siècle de la distinction engendrée par les Lumières. Le problème de la subjectivité du goût et la difficulté à saisir l'universalité de ce dernier ont été au cœur de notre réflexion notamment pour penser le beau comme une essence de la gastronomie ou tout simplement pour penser l'expérience culinaire. Grâce à l'article d'Haumesser, nous avons déduit que le goût kantien associé à notre faculté de juger invitait à exprimer notre subjectivité. Association qui a conduit Kant à parler du goût avant tout comme un jugement que comme une expérience gustative. Enrichissant notre étude de l'apport de Hume, nous avons découvert l'importance qu'il accorde au phénomène de variation des goûts pour tenter d'en éclaircir les mécanismes, foncièrement subjectifs mais qui pourraient tendre vers l'objectivisme. Une insuffisance de considération sur le corps et par conséquent, sur la cuisine chez Kant nous a paradoxalement conduits vers l'existence d'une théorie du sentir dans sa dernière critique. Ce premier grand moment nous a menés à l'évolution du concept de dualité pour finalement penser la place du corps dans l'histoire de la philosophie. L'idéalisme kantien et son « diktat » a été une ouverture pour commencer à penser la cuisine comme phénomène sensible. En dialogue avec l'œuvre cartésienne qui fonde la séparation du corps et de l'esprit, Kant répéta cette division à travers les notions de sujet et d'objet. Dans un second moment, l'usage de la méthode phénoménologique de Merleau-Ponty nous a permis de confronter la tradition classique à une forme d'ouverture, de reconsidération de nos catégories philosophiques. En resituant le corps au centre d'une réflexion ontologique mêlant art, philosophie et sensibilité, Merleau-Ponty nous interroge sur l'expérience corporelle et unificatrice qu'est susceptible d'être la cuisine. Cette partie encore incomplète nous a néanmoins permis d'invoquer quelques concepts phénoménologiques tels que *le*

corps vécu, qui joueront un rôle essentiel dans le processus de conceptualisation l'an prochain. Aussi nous demanderons-nous si le corps vécu est un élément essentiel pour un concept de cuisine en philosophie, des suites du dépassement du corps mécaniste chez Descartes. L'essentiel de cette partie tient dans le renversement de la dualité kantienne opéré par Merleau-Ponty, qui nous aide à comprendre le corps en nous ouvrant une voie de dépassement de la dualité rencontrée dès notre première analyse du *Gorgias*. L'originalité de la pensée merleau-pontienne face à l'art demande à être approfondie au regard du statut de cuisinier-artiste, cette nouvelle figure que l'on retrouve dans les récentes expositions artistiques. Nous développerons plus précisément l'idée d'un cuisinier qui *se pense en cuisine* pour dépasser la dualité contemporaine qui oppose théorie et pratique, mais également pour ne plus seulement penser la cuisine comme une pratique opérationnelle. Nous avons choisi de consacrer un dernier moment à l'art culinaire et à la cuisine contemporaine. Bien qu'incomplète, cette partie du mémoire a considérablement changé notre regard sur les rapports qui unissent ou non la cuisine et l'art. D'une part, les recherches actuelles sur la cuisine nous ont permis d'entrevoir les problématiques à remettre en jeu. Jean-Paul Jouary tout d'abord, en réfléchissant sur le parcours ascensionnel de la cuisine au rang d'art avec comme cas d'étude le restaurant *El Bulli* de son ami Ferran Adrià. Caroline Champion ensuite, hors d'un domaine purement universitaire, questionne en tant qu'exploratrice de saveurs les rapports entre Arts et Cuisine. Ces deux auteurs ont contribué à étendre *l'ouverture* de notre conception philosophique de la cuisine, le but ultime de cette étude. Nous avons volontairement évoqué les difficultés rencontrées pour définir ce concept afin de brouiller les catégories classiques initiées par la philosophie, en déduisant, finalement, la rénovation de cette dernière. Dans cette perspective, nous avons choisi d'étudier la critique se faisant gastronomique pour commencer à questionner les processus normatifs à l'échelle des restaurants contemporains susceptibles d'être étoilés. Cette thématique devait être un des prétextes pour aborder l'aspect communicationnel du culinaire, en éthique tout d'abord, et peut-être en politique. Nous continuerons à développer l'idée selon laquelle certains cuisiniers s'engagent dans une démarche éthique à travers le concept de terroir et de bistronomie en y juxtaposant *les Nourritures* de Corine Pelluchon. Nous avons commencé à introduire cette phénoménologie de l'acte de manger qui propose un autre fondement au contrat social actuel. L'introduction du gustatif dans cet ouvrage a finalement participé à l'enrichissement de notre propre démarche en dépassant les oppositions de principe entre le monde environnant et nous, autrui et moi.

Bibliographie

Monographie

- BARBARAS Renaud, *Merleau-Ponty, 'Philo'*, Paris, Ellipses, 1997.
- CHAMPION Caroline, *Hors-d'oeuvres : essai sur les relations entre arts et cuisine*, préface de Bénédicte Beaugé, Chartres, Menu Fretin (éditeur de gastronomie), 2010.
- DESCARTES René, *Les Passions de l'âme*, présenté par Pascale d'Arcy, Paris, GF, 1996. (1^{re} parution 1649)
- DESCARTES René, *Méditations Métaphysiques suivies des Objections et Réponses*, présenté par J.-M. Beyssade et M. Beyssade, Paris, GF, 1979. (1^{re} parution 1641)
- ESCOUBAS Éliane, *L'Esthétique*, coll. dirigée par Jean-Pierre ZARADER, Philo, Paris, Ellipses, 2004.
- GILSON Étienne, *Étude sur le rôle de la pensée médiévale dans la formation du système cartésien*, Paris, Vrin, 1930.
- HUME David, *Les Essais esthétiques*, traduction de l'anglais par Renée Bouveresse, (Of the Standards of Taste) « De la norme du goût », Paris, GF, 2000, p.123-149. (1^{re} parution 1757)
- HUSSERL Edmond, *Idées directrices pour une phénoménologie*, II, traduit de l'allemand par Paul Ricoeur, collection Tel n°94, Paris, Gallimard, 1985, (1^{re} parution 1950), § 207-208.
- JOUARY Jean-Paul, *Ferran Adrià, l'art des mets : un philosophe à El Bulli*, réflexions faites, Bruxelles, Les impressions nouvelles, 2011.
- KANT Emmanuel, *Critique de la Faculté de Juger*, traduction française par Ferdinand Alquié, Paris, Gallimard, 2008. (1^{re} éd. all 1791)
- KANT Emmanuel, *Critique de la Raison Pure*, traduction française de Tremesaygues et Pacaud, Quadrige, Paris, PUF, 1993. (1^{re} éd. all 1781)
- KAPLAN David M., *The Philosophy of Food*, Berkeley, University of California Press, 2012.
- KORSMEYER Carolyn, *Making sense of Taste*, Ithaca, New-York, Cornell University Press, PaperBack edition, 2002.
- MARX Thierry, THOMASSON Bernard, *L'Histoire à la carte*, illustration de BLOCH Serge, 'Cuisine-gastronomie', Paris, La Martinière, 2015.
- MERLEAU-PONTY Maurice, *L'Éloge de la philosophie et autres essais. Leçon inaugurale faite au Collège de France le jeudi 15 janvier 1953, "Le philosophe et son ombre"*, collection Tel n°118, Paris, Gallimard, 1965, (1^{re} parution 1953).

- MERLEAU-PONTY Maurice, *Les Causeries*, coll. Traces écrites, Paris, Seuil, 2002. (1^{re} parution 1948)
- MERLEAU-PONTY Maurice, *L'Oeil et l'Esprit*, préface de Claude Lefort, folio - essais, Paris, Gallimard, 1964, (1^{re} parution 1961).
- MERLEAU-PONTY Maurice, *Phénoménologie de la perception*, collection Tel n°4, Paris, Gallimard, 1976 (1^{re} parution 1945).
- MERLEAU-PONTY Maurice, *Signes*, Paris, Gallimard, 1960, (1^{re} parution 1960).
- MEYNINK Katrina, *Bistronomie : le renouveau de la cuisine française*, Paris, Hachette Livre (Marabout), 2014.
- PELLUCHON Corine, *Les nourritures : philosophie du corps politique*, coll. l'ordre philosophique, Paris, Le Seuil, 2015.
- PLATON, *Le Gorgias*, traduit du grec par M. Canto-Sperbert, Paris, GF, 2007 (379-380 av. J.-C.)
- PLATON, *Le Phédon*, traduit du grec par Monique Dixsaut, Paris, GF, 1991. (383 av. J.-C.)
- PLATON, *La République*, traduit du grec par Robert Baccou, Paris, GF, 1966. (315 av. J.-C.)
- REVEL Jean-François, *Un festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 1995, p. 165-187.
- TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas cultures, 1987.
- ZUPANCIC Alenka, *Esthétique du désir, éthique de la jouissance*, « En matière de forme », Lecques, Théétète éditions, 2002, p. 31.

Articles, revues

- BARBARAS Renaud, *Merleau-Ponty et la psychologie de la forme*, Les Études Philosophiques 2/2001 (n° 57), p.151-163.)
- COADOU François, « Descartes et Aristote. Essai de réflexion concrète sur les rapports entre philosophie et histoire de la philosophie », *Le Philosophoire* 2003/2 (n°20), p. 160
- HAUMESSER Matthieu, « Kant et l'objet du goût », *Les Cahiers de la gastronomie*, n°3 / 2010.

- ZIPPRICK Jorg, « L'échec des avant-gardistes », *Les Cahiers de la Gastronomie*, n°10 / printemps 2012.

Ouvrages collectifs

- GRIMOD DE LA REYNIERE Alexandre Balthazar Laurent, *L'almanach des Gourmands*, Chartres, Menu Fretin (éditeur de gastronomie), 2012, (texte intégral des huit années de parution entre 1803-1810).
- MILON Alain dans MARZANO Michela(dir.), *Le dictionnaire du corps*, « Descartes », Quadrige, Paris, PUF, 2007, p.292-296.

Actes de colloques, expositions

- *Arts & Cuisine*, (Dossier) Table rondes des 8e Rencontres François Rabelais organisées par l'IHECA à l'Université de Tours, *Les Cahiers de la gastronomie* n°17, hiver 2013/2014.
- *Cookbook : L'art et le processus culinaire*, BOURRIAUD Nicolas (dir.), Palais des beaux-arts, exposition du 18 octobre 2013 au 9 janvier 2014, Beaux-arts de Paris, Paris, ENSBA, 2013.
- *Notes on creativity*, Drawing Center, New York, 25 janvier -28 février 2014.

Sites web, article en ligne

- *Octaphilosophie : Le livre de recette du Chef André Chiang sort ce jour en France*[en ligne], Food & Sens, Blog des Frères Pourcel [consulté en ligne le 3 juin 2016 à 21h10]. (disponible sur : <http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/octaphilopsophie-livre-de-recette-chef-andre-chiang-sort-jour-france-sera-a-paris-20-21-juin-prochain/> /)
- Le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO (disponible sur : <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>)
- L'émission *Très Très Bon* réalisé par le critique François Régis Gaudry sur Paris Première. (Disponible sur : <https://www.youtube.com/user/TresTresBonTV/featured>)

Bibliographie projective

- ALLENO Yannick, *Sauces. Réflexion d'un cuisinier*, Paris, Hachette cuisine, 2014.
- AMBROISE-RENDU Anne-Claude, « La Gastronomie française considérée comme un des beaux-arts », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), p. 306-311.
- BACH Kent, “*Knowledge, Wine and Taste : What good is knowledge (in enjoying wine) ?*” in SMITH Barry C.(dir.), *Questions of Taste : The Philosophy of Wine*, Oxford, Oxford University Press, 2007.
- BAILLOT Frédéric, *Atsushi Tanaka : cacher, pour étonner*, pour le journal ATABULA, 1er juin 2016.
- CSERGO Julia et COHEN Evelyn, « *L’artification du culinaire* » - Société et Représentation n°34 Automne 2012, Publications de la Sorbonne, 2013.
- TEFLER Elizabeth, dans NEILL Alex (dir.), *Arguing about Art : contemporary philosophical debates* (Arguing about philosophy), “Food as art”, Oxon, Routledge, 3rd édition 2007.
- SHAFFER Michael, “Taste, Gastronomic Expertise, and Objectivity”, in ALLHOFF Fritz and MONROE Dave(dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007.
- SMITH Barry C., “The Objectivity of Tastes and Tasting”, in *Questions of Taste : The Philosophy of Wine*, Oxford, Oxford University Press, 2007.
- STENGEL Kilien, *La gastronomie, petite philosophie du plaisir et du goût*, réflexion impertinentes, Paris, Bréal, 2010.
- STENGEL Kilien, *La gastronomie : du produit à l'assiette*, 'Mémoires en Images', Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 1^{re} édition 2007.
- STENGEL Kilien, *Un Ministère de la gastronomie ! Pourquoi pas ?*, Questions contemporaines, l'Harmattan, 2011.
- SWEENEY Kevin W., “Can a Soup Be Beautiful ? The Rise of Gastronomy and the Aesthetics of Food”, in ALLHOFF Fritz and MONROE Dave (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007.
- Entretien avec Christophe Bacqué : « *La manière dont je travaille n'est que le reflet de ma vie* » [en ligne], propos recueillis par ZERAH Ezechiel pour le journal ATABULA, 6 juin 2016.
- Exposition FOOD. *Produire, Manger, Consommer*, Adelina von Fürstenberg (Commissaire) du 29 octobre 2014 au 23 Février 2015, Marseille, MUCEM, France.

Table des annexes

Annexe 1 : Yannick Alléno, réflexion d'un cuisinier.	82
Annexe 2 : Traces de l'œuvre éphémère.....	83

Annexe 1 : Yannick Alléno, réflexion d'un cuisinier



Les Moules de bouchot au jus extrait de cabillaud, pommes voilées et grains de caviar
par Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen (Paris).

«Sous le terme barbare de cryo-concentration, explique Alléno, se dissimule une technique assez simple qui permet aux arômes de tout produit de se concentrer sous l'effet du froid. L'eau contenue dans l'extraction est séparée du liquide dans une centrifugeuse. L'exsudat qui en résulte concentre tout le goût du produit, avec une force, une intensité et une étonnante longueur en bouche. Cette technique ne requiert ni chaleur, comme c'est habituellement le cas pour réduire les sauces, ni adjonction d'élément chimique étranger au produit. Le goût est concentré dans sa pureté.»

ALLENO Yannick, *Sauces. Réflexion d'un cuisinier*, Paris, Hachette cuisine, 2014.

Annexe 2 : Traces de l'œuvre éphémère



Sigles et abréviations utilisés

C.F.J :	Critique de la Faculté de Juger
C.R.Pure :	Critique de la Raison Pure
Phé.P :	Phénoménologie de la perception
M.-P. :	Merleau-Ponty
C.B :	Cookbook

Table des matières

Déclaration sur l'honneur de non-plagiat.....	3
Dédicace, Épigraphe, etc.	Erreur ! Signet non défini.
Remerciements.....	5
Sommaire.....	6
Introduction.....	7
PARTIE 1 - SURMONTER LE PROBLEME D'UNE PRETENDUE PHILOSOPHIE DE LA CUISINE ET DU GOUT GUSTATIF : DUALITE ET SENSIBILITES GASTRONOMIQUES.....	13
CHAPITRE 1 – CUISINE ET RHETORIQUE.....	14
CHAPITRE 2 – SUJET PENSANT ET CHOSE ETENDUE : CUISINE ET MODERNITE.....	22
CHAPITRE 3 – KANT ET LE DIKTAT DU JUGEMENT DE GOUT AU XVIII ^E SIECLE	32
PARTIE 2 - DEPASSER LE DUALISME AVEC MERLEAU-PONTY ET SA PENSEE ONTOLOGIQUE DE L'ART : LA CUISINE COMME CONTRIBUTION A NOTRE REPRESENTATION DU MONDE.	42
CHAPITRE 4 – LE PHENOMENE ARTISTIQUE PARTICIPE A L'ECLATEMENT DES CATEGORIES D'INTERIORITE, D'EXTERIORITE ET DONC DE DUALISME.	43
CHAPITRE 5 – PENSER UN CONCEPT DE CUISINE OUVERT : REPENSER LA NOTION DE PHILOSOPHIE.....	54
CHAPITRE 6 – LA RENAISSANCE DE LA GASTRONOMIE : LA CUISINE AU RANG D'ART.	57
PARTIE 3 - QUEL AVENIR Y'A-T-IL POUR L'ART CULINAIRE CONTEMPORAIN ?	63
CHAPITRE 7 – SANS CONCEPT, PEUT-ON ENCORE DISTINGUER L'ARTISTE DU CUISINIER, LE CUISINIER DE L'ARTISTE ?.....	64
CHAPITRE 8 – QUAND LA CRITIQUE SE FAIT GASTRONOMIQUE.....	67
OUVERTURE – LA CUISINE TRANSMET-ELLE UN MESSAGE ETHIQUE ET POLITIQUE ?	70
Conclusion.....	74
Bibliographie	77
Table des annexes.....	81
Sigles et abréviations utilisés	84
Table des matières.....	85

RÉSUMÉ

La cuisine possède des ramifications qui parcourent toutes les infrastructures de notre société, et c'est en choisissant un domaine limité qu'on observe clairement son étendue, les modifications et les mouvements qu'elle opère sur les autres approches. L'esthétique semble être le terreau dans lequel une philosophie de la cuisine peut naître en vertu du lien inaltérable qu'on attribue - inconsciemment - entre cuisine et art, notamment à travers la métaphore du jugement de goût au XVIIIème chez Emmanuel Kant. Pour dissoudre le dualisme théorie et pratique, cette étude retracera d'abord ses mutations pour en comprendre la transmission. Dans un second temps, la méthode phénoménologique de Merleau-Ponty nous permettra d'unir l'aspect théorique de la philosophie et l'aspect pratique de la cuisine. La nécessité de penser la cuisine sans concept défini nous invitera à repenser la notion de philosophie elle-même, comme éclatement de la dualité. L'*ouverture* qu'invoque Merleau-Ponty pour parler de l'art caractérisera l'attitude à adopter concernant le statut du concept de *cuisine*. Nous ferons le choix de questionner l'avenir de l'art culinaire au même titre qu'un art contemporain. Le statut artistique de la cuisine sera analysé à travers des études de cas où des cuisiniers se retrouvent être des artistes, ce qui explique le choix de l'exposition *Cookbook* au Palais des Beaux-Arts de Paris, mais aussi du restaurant *El Bulli* à Rosas, en Espagne. Nous interrogerons la distance ou la proximité qu'il peut y avoir entre art et cuisine vis-à-vis de chefs qui ont fait (ou non) le choix de répondre aux critères des guides en s'inscrivant notamment dans la course aux étoiles de la grande cuisine. Nous franchirons enfin un palier critique où nous nous demanderons si la gastronomie française peut être dotée d'une critique objective dans un milieu élitiste. Comme une ouverture, nous verrons si la cuisine *bistronomique* peut nous transmettre un message parallèlement à l'éthique de Corine Pelluchon qui interroge les styles de vie comme nos modes d'alimentation, les perspectives libérales et délibératives en politique.

SUMMARY

The domain of cooking has offshoots in all directions that run right through the infrastructure of our society, and it is by choosing such a limited field of study that we may clearly observe the range of its influence, as well as the changes and movements that it operates on other approaches. Aesthetics-would appear to be the soil in which a philosophy of cooking can bloom by virtue of the unalterable link attributed - albeit unconsciously - between cooking and art, notably through Immanuel Kant's metaphor of the judgment of taste in the eighteenth century. To dissolve the theory and practice of dualism, the present study first traces its mutations so as to understand how it was transmitted. Secondly, the theoretical aspect of philosophy and the practicality of cooking will be combined using the phenomenological method of Merleau Ponty. The need to consider the domain of cooking outside of a defined concept invites us to rethink the concept of philosophy itself as a breaking-up of duality. The opening referred to by Merleau-Ponty to talk about art characterizes the attitude we need to adopt regarding the status of the concept of "cuisine". The future of the culinary art will be questioned just as if it were a contemporary art. The artistic status of cookery will be analyzed through case studies where cooks find themselves identified as artists, thereby explaining the choice of the *Cookbook* exhibition at the Palais des Beaux-Arts in Paris, or the El Bulli restaurant in Rosas, Spain. We will question how far or how close the relationship is between art and cooking with reference to chefs who chose (or not) to meet the selection criteria in guidebooks by subscribing to the race for the stars of La Grande Cuisine. Finally, we will cross a critical threshold where we ask whether in fact an objective critique can be made of French gastronomy, considering the elitist environment in which it is steeped. To venture further into unchartered territory, we will question whether bistro cuisine communicates a message similar to Corine Pelluchon's ethic that examines lifestyles such as our eating patterns, or our liberal and deliberative outlook in politics.

MOTS CLÉS : Cuisine, Art, Philosophie, Esthétique, Phénoménologie, Ontologie, Politique, Performance - Cookery, Art, Philosophy, Aesthetic, Phenomenology, Ontology, Politic, Performance.

Illustration : MICHEL ET SEBASTIEN BRAS, *Le Gargouillou de jeunes légumes*, bras.fr, 1980.