



HAL
open science

Penser l'art de la cuisine. Le discours philosophique et le discours gastronomique entre histoire esthétique et politique

Jean-Baptiste André

► To cite this version:

Jean-Baptiste André. Penser l'art de la cuisine. Le discours philosophique et le discours gastronomique entre histoire esthétique et politique. Philosophie. 2017. dumas-01695534

HAL Id: dumas-01695534

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01695534>

Submitted on 29 Jan 2018

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

Penser l'art de la cuisine : le discours philosophique et le discours gastronomique entre histoire, esthétique et politique

Jean-Baptiste ANDRÉ



Mémoire de Master 2 « Sciences humaines et sociales »
Mention : Philosophie
Parcours : Philosophie Pratique (R)

Sous la direction de Mme Chiara PALERMO

Année universitaire 2016-2017.

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 : 13/06/17

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. De même, pour avoir accepté d'être membre du jury de soutenance et m'avoir donné de précieux conseils, je voudrais remercier Olivier RAZAC. 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, RÉMI CLOT-GOUDARD et Inga RÖMER. Merci à ROSE DAVIS pour m'avoir aidé à confectionner la 4^e de couverture en anglais. Je remercie MICHAEL PISSETTY, PASCAL NOIR, GEOFFREY AGLIATA du Lycée Hôtelier Lesdiguières et Florian POYET du restaurant Badine pour m'avoir donné leurs visions du monde de la cuisine. Je salue la bienveillance et le soutien moral dont on fait preuve ma collègue Alba et la lumineuse Nathalie. La relecture de ce mémoire n'aurait pas été possible sans l'investissement et l'écoute attentive de mon oncle JÉRÔME ANDRÉ 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 la fécondité de cette recherche sur la cuisine.

Sommaire

I UNE PHILOSOPHIE DE LA CUISINE ET DU GOÛT : LE CORPS ET NOS SENSIBILITÉS GASTRONOMIQUES DANS L'HISTOIRE.	16
<u>CHAPITRE 1 – UNE ABSENCE : LA CUISINE CHEZ LES PHILOSOPHES DE LA TRADITION.</u>	<u>17</u>
1.1 LA CUISINE, ÉTAT DE LA QUESTION.	17
1.2 L'ORIGINE DU PROBLÈME À PARTIR DE PLATON.	20
1.3 UN EXCURSUS HISTORIQUE DE LA CUISINE.	27
<u>CHAPITRE 2 – UN GOÛT OU DES GOÛTS ? KANT ET LE DIKTAT DU JUGEMENT DE GOÛT AU XVIII^E SIÈCLE</u>	<u>40</u>
2.1 LA CUISINE AU SIÈCLE DES LUMIÈRES.	40
2.2 KANT ET LE GOÛT : UNE FACULTÉ DE JUGER DÉSINCARNÉE.	47
2.3 LE CRITÈRE DE LA BEAUTÉ : UN DIALOGUE ENTRE VUE ET SENSATION.	52
2.4 LE GOÛT AVEUGLE ET L'INSIPIDITÉ DE LA VUE.	58
2.6 UNE SOURCE HUMEIENNE DE LA PENSÉE DE KANT.	66
<u>CHAPITRE 3 – L'ART CULINAIRE AU XIX^E SIÈCLE : LA FONDATION DU RESTAURANT.</u>	<u>72</u>
3.1 L'ESTHÉTISATION DU CULINAIRE : LE PRÉCURSEUR ANTONIN CARÈME.	72
3.2 LE RESTAURANT : UN ESPACE DE RÉCEPTION.	76
II L'ACTE DU CUISINIER: ARTIFICATION, ETHIQUE ET POLITIQUE DU CULINAIRE.	81
<u>CHAPITRE 4 – CORPS ET CUISINE : UNE APPROCHE PHÉNOMÉNOLOGIQUE DU SENSIBLE.</u>	<u>82</u>
4.1 LE CORPS AU CŒUR DU SENSIBLE.	82
4.2 DE QUEL « CORPS » PARLONS-NOUS ? LE CUISINIER FACE AU MONDE.	88
4.3 ÉPHEMÈRE ET TEMPORALITÉ : LA CUISINE COMME UNE ŒUVRE D'ART CONTEMPORAINE.	98
<u>CHAPITRE 5 – LA DIMENSION ÉTHIQUE ET POLITIQUE DE LA CUISINE.</u>	<u>108</u>
5.1 LE TERROIR, EXCEPTION FRANÇAISE ?	108
5.2 CUISINE ET PATRIMOINE : VERS UNE MARCHANDISATION DE LA GASTRONOMIE ?	115
III « L'ART CULINAIRE CONTEMPORAIN » ET SA PHILOSOPHIE.	121
<u>CHAPITRE 6 – COMMENT DISTINGUER L'ARTISTE DU CUISINIER, LE CUISINIER DE L'ARTISTE ?</u>	<u>121</u>
6.1 UN DIALOGUE AVEC L'ARTISAN.	121
6.2 DES CHEFS AU MUSÉE.	126
<u>CHAPITRE 7 – LA CRITIQUE GASTRONOMIQUE : DISCOURS ET OBJECTIVITÉ.</u>	<u>133</u>
7.1 UNE ÉCONOMIE DU PRESTIGE, LA DIMENSION CACHÉE DU DISCOURS GASTRONOMIQUE.	133
7.2 LE CRITIQUE, UN INDIVIDU COMME LES AUTRES ?	139

Une nourriture pour penser, des pensées pour se nourrir.

Le point de départ de cette étude 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 la dichotomie entre ces deux dimensions. 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 jugée trop théorique est selon moi en mesure d'analyser l'expérience sensible qui œuvre dans la cuisine, au-delà des impasses conceptuelles formulées dans le passé. 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. Quelle est l'essence de la cuisine au regard d'une discipline profondément humaine qui cherche à ouvrir notre réflexion aux champs de nos activités, de notre quotidien. Il y a bien quelque chose que la philosophie doit apporter à la cuisine et le nouveau terrain qu'est la sphère culinaire est prête à s'ouvrir simultanément à l'enquête philosophique, nous le verrons. Cette étude est très simplement animée par l'interrogation suivante : En quoi la cuisine peut-elle faire l'objet d'une connaissance philosophique ? Une question qui revient à remettre en jeu le rôle du philosophe dans notre société. En effet, dans cette situation en dehors des cadres mon expérience actuelle me conduit aujourd'hui à traiter du lien entre mon expérience de la cuisine et mon expérience de la philosophie sous le prisme de la corporéité : sensible et intelligible ; théorie et pratique ; corps et esprit sont autant d'oppositions nécessaires à traiter pour mettre en lumière le potentiel philosophique du fait culinaire. La circonscription de la cuisine au sein de la philosophie sera la matière de mon enquête sur une philosophie occidentale se structurant sur des *a priori* qui depuis Platon ont littéralement empêchés de faire émerger une littérature philosophique relative au goût ou à la sphère culinaire. Fort de révolution et de mutation, la cuisine a pourtant démontré

qu'elle était un objet quasiment insaisissable pour la philosophie. Par conséquent, peu de philosophes se sont penchés sur cet objet tant il était peut-être instable, si ce n'est pour réduire la réflexion gustative en un sens métaphorique 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. C'est la raison pour laquelle cette recherche est fondamentalement philosophique, elle est une opportunité qui permet aux individus d'étendre d'une part leur compréhension de la cuisine et d'autre part, de se placer dès demain au cœur de leur alimentation. Cette dernière étant l'un des grands enjeux de la planète dans les décennies à venir. Cette étude n'a pas pour ambition première d'entretenir la représentation de l'acte de manger dans sa composante purement physiologique : nos assiettes symbolisent et nous font éprouver quelque chose au-delà du fait de nous nourrir. Le choix de cette thématique de recherche n'est d'ailleurs pas seulement passionnel ; il réside dans ma fascination pour le phénomène qu'est la cuisine, cette scène sensorielle où chacun de nos sens semblent être en relation. En effet, la multi-sensorialité de l'expérience gustative a été au cœur de mes préoccupations lorsque le sujet a nécessairement dû s'esquisser. Il nous pourtant faut avoir une chose à l'esprit. Certains de nos sens, entendus comme des guides pour vivre dans notre monde ont reçus les faveurs de certains penseurs au détriment de leur utilisation combinée. S'ils ont fait l'objet d'une large enquête au sein de la philosophie depuis plusieurs siècles, il semble que nous ne soyons pas encore dotés d'une véritable étude consacrée au rôle primordial que le goût - éminemment corporel - peut jouer dans notre intimité métaphysique et alimentaire. Sens de l'incorporation d'un monde comestible, nous verrons combien le goût est un sens profondément phénoménologique. Plus qu'une simple affinité philosophique surgie il y a deux ans lors d'un cours d'esthétique, la phénoménologie de Merleau-Ponty dans mon objet de recherche donne un rôle central à la perception et à la corporéité pour expliquer la participation de la cuisine à notre représentation du monde. En effet, nous verrons en quoi cet art culinaire contribue à notre ouverture inédite sur le monde que nous devons réapprendre à connaître dans toute sa fragilité. Sur cet aspect, ce travail consistera en une analyse phénoménologique du corps pour parler de l'expérience vécue du cuisinier. Merleau-Ponty, qui a changé mon regard à propos de la philosophie, met l'art au centre de sa réflexion pour formuler une nouvelle exigence de la philosophie comme pratique qui invente son propre faire. Cet aspect 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. À partir de l'art et de la réflexion sur la cuisine que les artistes entament

avant les philosophes, nous donnerons un nouveau statut à la cuisine en invitant la philosophie à porter son attention sur cet objet actuel. Enfin, pour marquer l'origine de ce projet, il est essentiel de mettre en relation l'art et la cuisine du point de vue de la *performance*. En franchissant les portes du musée dans les années 90, la cuisine a connu un bouleversement majeur en communiquant réciproquement avec l'art contemporain ; ce que nous nous devons d'étudier pour circonscrire et comprendre aujourd'hui quel est le statut du cuisinier : est-il un artisan assumé ou un artiste malgré lui ?

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 (pensons notamment aux recherches du sociologue J.P POULAIN avec la récente publication des *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2017). Bien que nécessaire, l'approche sociologique a des limites 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 (analyse quantitative et quantitative). Deuxièmement, parce que la cuisine ne peut être limitée à une observation et à des conclusions qui façonnent nos identités culinaires. La sociologie ne traite pas de la cuisine sous son aspect « phénoménal » car elle ne partage que partiellement les méthodes de l'enquête philosophique. Sur ce point, nous verrons en quoi la méthode de notre recherche (notamment à travers le dialogue philosophique) se distingue de la méthodologie sociologique. La cuisine est effectivement 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. Ils m'ont permis de déduire que l'on pouvait 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 faudrait mettre en relation ces approches. 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, les modifications et les mouvements qu'elle opère sur les autres approches.

En l'absence d'une tradition solidement préétablie, ma démarche propose une réflexion transdisciplinaire rigoureuse qui se caractérise par une bibliographie composée d'ouvrages d'esthétique, d'histoires de la cuisine et de la gastronomie, d'articles de chercheurs en philosophie contemporaine et de chroniqueurs issus de la presse. J'ai également choisi d'adopter une autre forme de support bibliographique qui répondrait à l'exigence de vivacité de la cuisine. Le dialogue avec des professionnels qui évoluent au cœur de la cuisine m'a donc semblé être la meilleure source d'informations relatives à l'actualité de cette pratique. La richesse de ces témoignages doit nous permettre de porter le discours gastronomique au-delà des frontières que la profession a pu tracer antérieurement. Par ailleurs, le cadre dans lequel j'ai choisi d'inscrire mon travail est esthétique et il doit permettre le surgissement nos catégories éthiques et politiques de la cuisine. Il faut entendre l'esthétique au sens d'un usage théorique pour connaître le sensible. Selon moi, cet usage 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 ? En ce sens, et depuis l'esthétisation du culinaire au XIXe siècle, toute réflexion sur une prétendue *philosophie de la cuisine* revient à considérer la construction d'une esthétique de la performance ou 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 ces dernières années, 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.

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

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

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

Voilà aussi près de trois ans qu'est paru l'ouvrage de Corine Pelluchon¹ 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.

Par ailleurs, les thèses de notre étude, qui s'inscrivent dans le champ de l'esthétique font écho à l'excellent ouvrage de la philosophe Caroline Champion² qui participe activement aux recherches de l'IEHCA en tant qu'« exploratrice de saveurs ». En étudiant le syntagme « Art culinaire » qui depuis une vingtaine d'années envahi les discours gastronomiques, la philosophe cherche à penser le dialogue entre les Arts et la cuisine là où la frontière entre artiste et artisan semble s'être brisée depuis que la Nouvelle Cuisine dans les années 70 a profondément changé le statut de la profession et que l'art contemporain a intégré la notion d'éphémère aux réalisations artistiques. « L'éphémère » deviendra central dans notre étude pour comprendre le processus créatif culinaire. De même, on peut dire que Champion est l'une des rares à proposer une série d'entretiens et d'analyses de travaux destinées à faire varier les points de vue et les acteurs sur cette question éminemment actuelle et pratique. Sa démarche originale inspire et nourrit très clairement cette étude sur plusieurs points. Tout d'abord, en faisant intervenir l'anthropologie, l'histoire de la cuisine et l'esthétique pour formuler une première analyse du concept d'art culinaire. Puis, à travers la méthode de l'entretien qu'elle engage avec des professionnels du secteur culinaire (pâtisseries, cuisiniers, œnologues, photographes culinaires), la philosophe confronte ses théories à la réalité pratique pour former un contre-point extrêmement pertinent. Nous reprendrons à notre compte la pratique de l'entretien pour vérifier nos théories, confronter le regard des cuisiniers et des critiques culinaires aux

¹PELLUCHON Corine, *Les nourritures : philosophie du corps politique*, l'ordre philosophique, Paris, Le Seuil, 2015.

² Caroline CHAMPION, *Hors d'œuvre : essai sur les relations entre Arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010.

philosophes pour ancré, au cas échéant, nos découvertes au plus près des informations prélevées. Enfin, en appuyant sa démarche sur le regard de différents acteurs du milieu des arts tels que les critiques ou les artistes eux-mêmes, Champion adopte également notre attitude réversible en renversant la question du point de vue de la pratique artistique tout en interrogeant les nouvelles pratiques et performances culinaires des artistes. La position globale de la philosophe nous permettra de penser la question de l'art culinaire contemporain et les nouvelles relations qui s'instaurent aujourd'hui entre arts et cuisine tels des « hors d'œuvres ».

Dans cette perspective, nous pouvons citer les excellents ouvrages de chercheurs américains comme Carolyn Korsmeyer¹ ou David M. Kaplan², 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 l'arrière-plan de ce mémoire, puisqu'ils donnent une perspective philosophique à la cuisine et plus généralement à l'alimentation (Kaplan).

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. En effet, 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 reléguée à son acception vitale.

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 » -

¹KORSMEYER Carolyn, *Making Sense Of Taste*, Ithaca, New-York, Cornell University Press, 2002.

²KAPLAN David M., *The Philosophy of Food*, Berkeley, University of California Press, 2012.

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'odorat¹. Il est essentiel de marquer une filiation avec son ouvrage dans lequel elle relève avec efficacité l'écrasement qu'a vécu le sens gustatif au dépend du jugement de goût esthétique. Je partage pleinement sa volonté d'expliquer, d'exposer la déchéance de ces sens vitaux à travers ce qu'on peut appeler la dissolution de la corporéité 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. 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. 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 cette recherche où le cuisinier en train de cuisiner s'inscrit dans un acte artistique qui questionne à la fois le statut esthétique des plats qu'il crée et l'éphémère à l'œuvre dans cette forme insoupçonnée 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 et la construction de cette étude elle-même est susceptible d'être significativement hétérogène dans la mesure où les parties

¹ Sur ce point, nous pouvons nous rapporter à l'esthétique olfactive développée chez Chantal JACQUET, *Philosophie de l'odorat*, Paris, PUF, 2010. La philosophe mène une entreprise de réhabilitation de la sensibilité olfactive qui passe par la remise en cause des préjugés sur l'odorat comme sa prétendue faiblesse, son caractère primitif, incommode ou immoral et par l'examen de la manière dont l'esprit nous vient aussi du nez.

ne semblent pas être reliées dans leur thématique. C'est un choix assumé au regard du cheminement naissant qu'est la philosophie de la cuisine ; nous cherchons ici à ouvrir des voies de réflexion possible à travers la transdisciplinarité que nous offre la cuisine avec son histoire, le fait artistique et ses multiples dimensions.

En cela, l'histoire de la cuisine et de la gastronomie du XVe au XIXe siècle est le premier support de cette étude pour mener une réflexion philosophique sur le *goût* dans toutes ses acceptions : le goût gustatif, le goût esthétique, le goût critique et le goût jugé bon ou mauvais. Cette même notion doit nous renseigner, d'une manière non exhaustive, sur la présence ou l'absence du concept de *corps* dans l'histoire de la philosophie, afin de comprendre « l'éviction » de la cuisine au sein de notre histoire des idées qui semble nourrir par un préjugé relatif à la corporéité relative à la pratique culinaire.

À travers la polysémie de la notion de goût, cette étude doit dévoiler le rôle majeur qu'a pu jouer l'esthétique kantienne dans l'élaboration d'un véritable diktat du jugement de goût au XVIIIe siècle. Pour se faire, nous invoquerons la position kantienne à travers *la Critique du Jugement* pour interroger la responsabilité de Kant à l'égard du statut esthétique du goût. Comme une réponse à Kant, dans un sillage empirique, les *Essais esthétiques* de Hume doivent éclaircir les règles que peut comporter une philosophie *des* goûts, et par la même, décrire les mécanismes de variations des goûts dans la critique elle-même. Nous nous inspirerons spécifiquement de son *Essai sur la Norme du Goût* pour concentrer toute notre attention sur le problème de la subjectivité du goût tant comme faculté de distinction que comme expérience gustative.

Comme une limite du système kantien, nous introduirons ensuite le statut de l'art au XIXe siècle pour montrer parallèlement en quoi la fondation du restaurant français est représentative de l'émancipation de la cuisine comme une des grandes institutions sociales typiquement françaises. En effet, nous chercherons à démontrer que *l'espace de réception* qu'est le restaurant fait conjointement sortir de la sphère privée l'art et la cuisine. Les données tant historiques – relevés par l'historien de l'alimentation J.-C. Bonnet - que philosophiques – soulevées par Caroline Champion - illustreront l'importante figure du pâtissier royal Antonin Carême pour comprendre l'élévation de la cuisine au rang d'art muséal à l'époque où le contexte politique postrévolutionnaire permet la sacralisation de la pratique artistique.

D'autre part, la spécificité de la fondation du restaurant doit ouvrir cette étude à l'art culinaire contemporain et au phénomène culinaire qui ne cessent de s'étendre et de toucher nos corps lorsque nous faisons de nos repas de curieuses expériences gustatives. 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. L'approche phénoménologique de Merleau-Ponty fera l'objet de toute notre attention dans un deuxième moment dédié à la représentation que le cuisinier a du monde et des produits par le biais de sa corporéité. La réflexion de Merleau-Ponty sur la dimension sensible et inachevée de l'art est essentielle pour comprendre la dimension sensible de l'acte culinaire. De fait à travers le lien étroit que le cuisinier entretient avec le monde et la nature, nous demanderons s'il cherche à entrer consciemment dans le domaine de l'art à travers un processus créatif ou si l'on lie sa pratique à une forme d'expression artistique, indépendamment de sa volonté. Grâce au philosophe Jean-Paul Jouary qui esquisse une brillante *critique de la faculté de goûter* nous questionnerons parallèlement le processus créatif de l'artiste et le processus créatif du chef catalan Ferran Adrià (*El Bulli*), pour remarquer que le cuisinier ne s'inscrit pas uniquement dans l'espace comme un corps, mais qu'il est effectivement déterminé à produire du sensible par les assiettes qu'il réalise.

En conséquence de cela, le geste artistique du cuisinier sera mis à l'épreuve au regard de l'aspect éphémère et temporel que constituent les réalisations culinaires. Pour démontrer l'intérêt philosophique que porte en elle la cuisine contemporaine, nous confronterons la performance culinaire à la performance artistique à travers plusieurs critères : l'originalité, l'universalité, la représentation, la mémoire et l'éphémère. Partant du constat que l'éphémère caractérise foncièrement l'art culinaire, cette recherche mettra en relief l'engagement du cuisinier qui est un véritable intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Dans un souci profond d'attacher notre réflexion aux problèmes contemporains, nous étudierons également les dimensions transversales de la cuisine que sont l'éthique et la politique, notamment dans l'ambiguïté du concept de *terroir* et dans des cas contemporains où le cuisinier et la juridiction française tentent de guider le consommateur hors de « l'obscurité alimentaire ».

Enfin, cette étude se portera dans un ultime moment vers l'art culinaire contemporain et sa philosophie. Comme une porte ouverte initiée par la réflexion phénoménologique, la pensée merleau-pontienne face à l'art guidera notre regard sur le statut troublant des cuisiniers considérés comme des artistes et des artistes considérés comme des cuisiniers. Une attitude réversible qui nous permettra d'une part de révéler partiellement le potentiel artistique de la cuisine et d'autre part de franchir le mur de verre qui sépare les deux mondes que sont l'art et la cuisine. Le statut artistique de la cuisine sera analysé à travers

des études de cas où des cuisiniers se retrouvent être des artistes. Les expositions *Cookbook* sur l'art et le processus culinaire (Paris, France, 2013-2014) et la *Documenta*, biennale d'art contemporain de Kassel dédié au processus créatif du chef Adrià (Kassel, Allemagne, 2007) seront nos deux cas d'étude pour penser ce renversement du statut culinaire dans notre société. Enfin, dans l'interminable communication de ces deux univers, nous interrogerons la place de la critique gastronomique tant au regard de sa production de discours objectifs que du potentiel institutionnel émanant de la profession. Pour se faire, nous nous reporterons à des entretiens réalisés ces deux dernières années avec des professionnels du secteur culinaire grenoblois (enseignants, étudiants de lycée hôtelier, cuisiniers) mais également à des dialogues menés en 2015 auprès du critique de *l'Express*, François-Régis Gaudry, à l'occasion de la nomination du *Repas Gastronomique des Français* au patrimoine immatériel de l'UNESCO (2010). C'est à travers ce prisme que nous avons choisi d'étudier la critique se faisant gastronomique pour questionner les processus normatifs à l'échelle des restaurants contemporains susceptibles d'être étoilés. Dans ce processus d'institutionnalisation où l'on blâme ou glorifie, nous tenterons de comprendre quels acteurs sont spécifiquement visés : le restaurant dans son ensemble ? La personnalité du cuisinier et / ou l'assiette pure, esquisse de ses émotions ? La grande palette des identités gastronomiques, la récente publication de Michael Shaffer qui interroge l'objectivité de l'expertise gastronomique dans *Taste, Gastronomic expertise and Objectivity* et le problème que pose la variation du goût nous inviterons à remettre en question *l'utilité* et *l'autorité* du critique opérant pour un guide faisant l'objet d'enjeux insoupçonnés.

I

Une philosophie de la cuisine et du Goût : le corps et nos
sensibilités gastronomiques dans l'histoire.

Chapitre 1 – Une absence : la cuisine chez les philosophes de la tradition.

1.1 La cuisine, état de la question

La tentative d'inscrire la cuisine au rang d'objet d'étude philosophique semblerait 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. En réalité, nous ne pouvons pas avancer le dernier fait : il n'y a pas un manque général d'intérêt pour la cuisine. On aurait pu avancer cela avant les années 90 qui marquent un tournant décisif pour la cuisine, tant sur le plan *médiatique* – qui, nous le verrons, fait surgir une dimension éthique dans les positions du chef – que sur le plan *artistique* – où l'on commence à voir le cuisinier à la source d'une nouvelle forme de créativité. Le processus créatif propulse littéralement la cuisine dans le monde de l'art là où on aura tendance à considérer et à théoriser un rapprochement entre la création artistique et la création gastronomique.

En 2007, la *Documenta* de Kassel¹ (Allemagne), reconnue comme l'une des plus grandes biennales d'art contemporain du monde, invita, pour la première fois de son histoire, un invité qui se démarqua des 130 « autres » artistes présents lors de la manifestation. Nous distinguons peut-être avec prudence cet invité des « autres » artistes pour la bonne raison qu'il ne s'agissait ni d'un peintre, ni d'un photographe ou un sculpteur mais d'un cuisinier. Auparavant, jamais un cuisinier n'était associé à une exposition artistique ou du moins pas dans un rôle participatif et concret. En effet, on retrouve bien des témoignages d'une présence de la cuisine dans l'histoire de l'art à travers des tableaux peignant leurs conditions : il n'en est rien dans cette démarche initiée par la biennale allemande.

A l'époque, Roger Buerger, directeur artistique de cette manifestation, décida donc d'inviter le chef catalan Ferran Adrià officiant au restaurant *El Bulli*, aujourd'hui fermé. Un problème se pose pourtant, comment faire entrée la cuisine au musée sans dénaturer au fond, tout ce qui fait la spécificité de la cuisine d'Adrià ? Le chef s'explique sur son rôle

¹Voir Bénédicte BEAUGÉ, « Ferran Adrià à la Documenta (12) de Kassel », Dossier Rencontres François Rabelais, *Les Cahiers de la Gastronomie*, n°4, 2010. Dans la même veine que la biennale, on peut aussi citer l'exposition « *Ferran Adrià and the Art of Food* » qui s'est tenu à la Somerset House de Londres en 2013. Voir en annexe 1 les croquis d'Adrià que nous avons mis en regard de ceux du cuisinier étoilé français Michel Bras.

dans l'exposition : « L'œuvre, c'est le menu que l'on sert tous les soirs à *El Bulli*¹ ». Si pour la première fois l'art fait un pas en avant vers la cuisine, on peut dire qu'il va même au-delà du principe d'exposition en faisant sortir le visiteur de l'enceinte pour qu'il puisse passer une soirée dans le restaurant du chef étoilé à Rosas. Bien des visiteurs ont été déçus dans la réception de cette démarche², croyant qu'ils pourraient assister à une performance du chef dans le musée. De fait, Buergel a reconnu que le travail du chef était « aussi compliqué que la chirurgie du cerveau, [qu'il] n'était pas déplaçable ». Loin du « *star system* » médiatique où la plupart des chefs se désincarnent à travers plusieurs adresses, Adrià initia sa démarche dans un seul but : « rapprocher la cuisine et l'art et peut-être changer la manière dont les gens voient la nourriture ». Car, tout comme un artiste qui produit des œuvres uniques, le cuisinier dans sa cuisine cherche la rareté de l'œuvre en n'ouvrant que 6 mois par an et en limitant par conséquent le nombre de couverts à « sa scène de théâtre », ajoute Adrià. Telle une installation, la visite-repas évolue dans une durée déterminée : quatre heures pour déguster trente plats spécialement conçus pour l'événement. Chaque plat est servi par la droite ou la gauche selon sa composition chromatique et sa texture, chaque plat est une performance artistique qui désoriente notre confort gustatif pour mener le visiteur à réviser ses interdits de l'enfance. « Le lièvre à la royale » d'Adrià est l'exemple inédit qui nous permet de constater l'intérêt du monde artistique pour le monde culinaire et inversement : nulle présence de l'animal dans l'assiette, le lièvre ne figure tout simplement pas dans le tableau du cuisinier. Il est entièrement liquéfié dans une sauce noire qui ferait presque écho à l'abstraction de la peinture. Ainsi, si pendant la biennale allemande Adrià n'est à proprement parler pas considéré comme « un artiste », nous pouvons dire que sa démarche nous conforte dans l'idée qu'il existe bien une passerelle du monde de l'art au monde de la cuisine.

Nous pouvons encore remarquer le même engouement pour la cuisine en provenance du cinéma : en effet, dans quelques semaines, un film consacré à la cuisine sortira en France et un peu partout en Europe. *Noma au Japon* raconte l'histoire du défi culinaire que le chef René Redzepi (*Noma*, Copenhague) s'est lancé en 2015. Pourquoi défi ? L'année précédente, le restaurant reçoit l'un des titres les plus prestigieux du monde

¹ Nous citons l'article de Michel GUERRIN qui a recueilli les propos de Roger Buergel et Ferran Adrià dans « Ferran Adrià : de la cuisine au musée », *Le Monde*, 27/08/2011.

² Beaucoup d'entre eux ont vu là une opération marketing de la part de la Documenta qui chaque soir de la biennale avait réservée une table pour deux à *El Bulli* pour permettre à des visiteurs sélectionnés de « goûter » l'œuvre du cuisinier.

de la gastronomie par le magazine *Restaurant*¹ : « Meilleur restaurant du monde », et ce, pour la quatrième fois depuis son ouverture en 2007. Au lieu de continuer d'officier à Copenhague, le chef décide de fermer son restaurant pour ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo. L'idée est simple, il faut faire table rase du passé et proposer un menu de quatorze plats conçu pour l'occasion, réalisé en six semaines, en harmonie avec la culture japonaise et surtout, à base de produits et de saveurs que la brigade ne connaît pas. On peut dire ici que le cinéma a permis pour la première fois au spectateur d'entrer dans l'intimité de la démarche novatrice du cuisinier, ce dernier n'étant pas (ou plus) seulement un autochtone du goût. Dans la continuité de la participation d'Adrià à la *Documenta*, l'intérêt porté autour de la cuisine de Redzepi nous conforte un peu plus dans le potentiel relationnel que porte en elle la cuisine depuis la dernière décennie.

La cuisine n'est plus un objet de pensée qu'on a insensiblement laissé de côté au profit d'autres pratiques plus actuelles : il est clair que cette époque est désormais révolue. Ces récents exemples, avec d'une part la participation d'un chef étoilé à une exposition artistique et d'autre part une production cinématographique dédiée à l'élaboration d'un processus créatif culinaire hors de nos frontières, nous permettent en quelque sorte de faire l'état des lieux concernant l'art culinaire dans toute son actualité et surtout, dans tout ce qu'elle peut apporter à la réflexion philosophique et artistique. Cette exposition initiale doit nous permettre de sortir des préjugés qu'on attache à la pratique culinaire comme purement corporelle, dénuée d'intérêt artistique ou philosophique ; c'est pourtant ce que l'on a nourri il y a encore une vingtaine d'années en arrière, là où la cuisine a su se libérer de son aspect purement professionnel.

En effet, ce que nous essayons 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 nous de défaire ces préjugés, ces *a priori* que l'on adresse à la cuisine par le biais de cette étude, de questionner les origines de cette séparation, cette distinction, cet

¹ *Restaurant* est une revue britannique destinée aux chefs cuisiniers, propriétaires de restaurants et autres professionnels de la restauration, qui traite principalement de gastronomie. Il décerne le titre de « meilleur restaurant du monde » au *Noma* en 2010, 2011, 2012 et 2014.

éloignement de la philosophie par rapport au goût ou plus généralement à la cuisine (et donc au corps). Nécessairement, c'est l'un des premiers problèmes auxquels nous sommes confrontés : la cuisine est une pratique « dépendante » de la place que le corps occupe dans notre société, tant physiquement que symboliquement. Physiquement, parce qu'il gagne à être considéré aujourd'hui autant qu'hier. Symboliquement, puisqu'il est le vecteur de nos images et des choses que nous rendons visibles ou secrètes. C'est la raison pour laquelle il nous faut tracer l'esquisse de la place du corps dans l'histoire et peut-être même dépasser ces considérations pour entreprendre une philosophie de la cuisine. Prétendre ignorer cette place du *corps* 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 nous intitulons *dualiste*, c'est-à-dire 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 corps - au regard du concept de cuisine - évolue chez quelques philosophes de la tradition. Mais, auparavant, partons de l'hypothèse que la dévaluation de la pratique et de l'art culinaire aurait pour origine la réception, l'héritage de la pensée platonicienne.

1.2 L'origine du problème à partir de Platon.

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*¹ 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. Aujourd'hui, il n'est plus possible de lire Platon à travers le prisme du platonisme qui déforme le contexte dans des séparations ontologiques, avec d'un côté le monde sensible et de l'autre le monde intelligible.

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. Un point de départ qui se doit d'être stratégique, puisque la

¹PLATON, *Le Gorgias*, traduit du grec par M. Canto-Sperbert, Paris, GF, 2007 (379-380 av. J.-C.).

distinction au sein de laquelle se retrouve la cuisine pose fondamentalement le problème de la distinction entre art et technique. 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 poussé Socrate au suicide, mais aussi de 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 cette dernière 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 sens 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 simplement en avoir l'apparence, car celui qui a le savoir du juste ne l'est pas 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 précisant qu'elles font partie de la « même profession ».

Le peu d'intérêt que portent Socrate et Polos à la cuisine nous porte à réfléchir au statut de cette dernière, relativement à l'art. Si l'art ne nous flatte pas mais s'adresse à notre noblesse par la beauté, la cuisine semble être indépendante de tout concept relatif à la beauté. Seule compte l'élévation de l'âme : quitter l'espace d'un moment cette enveloppe lourde et contraignante qu'est le corps serait possible grâce à l'art. La cuisine nous tirerait vers le « bas », faisant ressurgir notre mortalité, nos désirs, la fragilité de notre enveloppe charnelle, ce besoin que nous avons de nous nourrir au moment où le corps réclame son dû. La flatterie¹ est le genre auquel cette profession se rapporte et se divise en multiples parties, au nombre desquelles est la cuisine. Pour Socrate, le sens commun prête à la cuisine la dénomination d'art alors qu'elle n'est que routine et usage [463b-463c].

Qu'est-ce qui à l'époque conduit le plus grand nombre à considérer la cuisine comme un art ? Cette question qui nous semble fondamentale nous permet déjà d'interroger les liens entre arts et cuisine, ou tout simplement, le potentiel artistique de la cuisine. La cuisine est un usage. Certes, elle est utile pour apprêter les mets, les aliments et les ingrédients entre eux, et si l'on regarde l'étymologie de la cuisine, elle nous permet avant tout de *cuire*. Est-ce que Socrate lie le fait que l'usage d'une chose tient d'une sorte de routine ? La cuisine est-elle routinière par rapport à l'usage qu'on fait d'elle au quotidien ? Qu'en est-il de la médecine dans ce cas ? Socrate vient à introduire l'exemple du corps et de l'âme pour exprimer ce en quoi la rhétorique est le simulacre d'une partie de la politique. Ce qui est intéressant au sein de cet exemple, c'est l'intervention de la médecine 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 s'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 pour 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

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

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).

Socrate omet une chose selon nous : 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* : (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. Dans l'étymologie même du mot « cuisine » on retrouve une distinction nette entre ce qui est une production ou une préparation (*poi*) de ce qui est un art, une technique (*technê*). Dès lors, on observe que la cuisine est considérée non comme un art mais comme un acte producteur d'un aliment pour le corps et non pour l'âme, qui n'est pas censé être beau, mais qui doit simplement nous faire plaisir.

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). La vérité gravite à travers l'art tandis que l'agrément substitue la beauté de cette vérité comme un placebo pour contenter l'animalité de notre corps. 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).

¹À 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 », PLATON, *Gorgias*, 465e-466b, *op.cit.*, p.165.

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'apprêt 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).

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. Un savoir-faire qui nous indique comment préparer tel ou tel aliment pour qu'il nous procure sans doute le plus de bien et de bon : contrairement à cette analogie, ne peut-on pas penser que la cuisine cherche le bien du corps (la santé) et le plaisir des sens (le goût) ? 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).

De cette analogie, nous pouvons déduire le rapport de l'esclave à la cuisine¹. Si à cette époque, la cuisine est reléguée au rang de pratique servile c'est parce qu'elle est non raisonnable : Platon exclut littéralement la pratique culinaire du royaume des activités de l'âme. Nous n'ignorons pas la position de Platon face aux différentes manifestations de l'art dans la cité : poètes, peintres et représentations artistiques doivent disparaître pour protéger la jeunesse de la corruption. Sur ce point d'ailleurs, on remarquera à l'inverse que les manières de table (*sumpotika*) jouent un rôle pragmatique dans l'éducation des jeunes (*paideia*). Dans la Grèce ancienne en effet, les banquets sont un acte social dont il faut

¹ Sur cette relation et l'enjeu politique des banquets, nous nous référons à l'ouvrage de Robin NADEAU, *Les manières de tables dans le monde gréco-romain*, Presses universitaires François-Rabelais, Presses universitaires de Rennes, 2010.

décortiquer les composantes. La position de l'esclave, à laquelle nous nous intéressons particulièrement, illustre parfaitement l'échelle la plus basse de cet acte. Omniprésent dans la maison au titre de serviteur, l'esclave est surtout celui qui fait écho à la pratique servile culinaire dont parle Platon. L'esclave produit les plats à destination du banquet là où la nourriture est pourtant « un moyen de contrôle et de domination¹ » pour le maître. L'homme libre et l'esclave sont tous deux liés à la nourriture mais sous un prisme différent : l'un utilise la nourriture comme un objet de domination, l'autre est appâté par la nourriture qui lui est fournie². La nourriture qui attire les esclaves est à la fois l'objet qui les fait vivre et qui les asservit, comprimant la moindre trace de liberté. C'est en ce sens que Platon entend écarter la cuisine comme pratique irrationnelle³ de la médecine comme un art : la cuisine enchaîne paradoxalement l'esclave qui vit grâce à elle et qui subit sous son emprise. On pourrait peut-être constater un certain décalage de Platon à Aristote au sujet de la nature de l'esclave et de ses pratiques. Nous l'avons vu, Platon pense la cuisine comme une pratique d'esclave irrationnelle (*Gorgias*) tandis qu'Aristote considère l'esclave comme un *objet animé*, comme un instrument destiné à l'action, un bien appartenant en propriété exclusive au maître, à l'homme libre (*Politique*, 1253b32 ; *Éthique à Nicomaque*, VIII, 1161b6). Pour le Stagirite, c'est en vertu du caractère actionnel de la vie que l'esclave a, dans les arts, le caractère d'instrument qui sert à vivre. C'est également ce qui pourrait expliquer la différence que Platon pose entre la rationalité de l'artisanat (la création d'œuvres) et l'irrationalité des pratiques serviles ou des services domestiques (la cuisine et autres tâches).

En effet, on ne peut pas dire au même titre que la médecine que la cuisine est dotée de principes tirés de la raison puisqu'elle ne vise ni le bien de l'âme ni même celui du corps. Nous l'avons vu, tout art se soucie du bien de l'âme, or, la cuisine qui ne se soucie que du plaisir flatterait nos sens. Nonobstant cet arrière plan, en est-il de même aujourd'hui ? En effet, la médecine et la cuisine communiquent souvent ensemble pour définir des lignes diététiques, des recettes tant bonnes que belles pour le corps.

¹ Marie-Madeleine MACTOUX, « Enjeu politique des banquets », Robin NADEAU, *Les manières de table dans le monde gréco-romain*. In *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 37, n°1, 2011. p. 198.

² Plutarque condamne d'ailleurs la gourmandise en l'opposant à la liberté dans le passage suivant : « les appâts qui attirent les êtres serviles sont étrangers aux hommes libres » (MACTOUX citant PLUTARQUE, *Apophtegmes laconiens*, 210c *op.cit.*, p.198.)

³ Si Platon exclut l'amitié maître-esclave (*Lois*, 757a), Aristote est l'un des premiers penseurs à s'être interrogé sur la légitimité de l'esclavage. Le Stagirite constate qu'il y a eu des esclaves avant des esclaves et des maîtres avant les maîtres et sur ce principe, il souligne qu'une transmission de la cuisine est possible au sein même du service des domestiques là où gouverner et servir sont des traits caractéristiques de la nature des hommes.

Assurément, nous avons rapproché ces deux domaines pour guider nos modes et nos habitudes alimentaires ; de fait, cet extrait tiré de chez Platon souligne très clairement cette évolution actuelle.

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, quoique soumis aux Idées. Les objets nécessaires pour vivre nous sont fournis par des vendeurs, des marchands de gros ou des artisans, rappelle-t-il, tels que les boulangers, les cuisiniers, les tisserands, les cordonniers, etc. Ces derniers semblent 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).

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. 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). On peut 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 savoir². 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 : on 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.

1.3 Un excursus historique de la cuisine

Nous venons d'explorer la période platonicienne au cours de laquelle la situation historique ne permettait pas de penser le corps et la cuisine. Dédouons-en le fait que cette activité n'ait pas reçue toute l'attention qu'on lui porte aujourd'hui à travers la lente ascension du fait culinaire. Sur ce point, il est nécessaire de rappeler qu'à la suite de la Renaissance (XV^{ème}-XVII^{ème}), la cuisine passe par un tournant majeur, celui qui va nous permettre d'atteindre le « goût » comme critère de raffinement ou critère de distinction au XVIII^{ème} siècle. Ce tournant est une première ouverture en direction de la réflexion philosophique du goût. 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 les liens qui relient cuisine et art dans notre étude. 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 culinaire³ en France du début du Moyen-âge au XVIII^{ème} siècle, époque des Lumières et de la Révolution Française. Nous nous demanderons pourquoi, à l'époque de Descartes, au vue du statut de

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

²Sur les savoirs pratiques dans l'Antiquité on peut lier ce problème à l'étude dirigée par Marie-Laurence DESCLOS ET FRANCESCO FRONTEROTTA, *La sagesse présocratique : communication des savoirs en Grèce archaïque : des lieux et des hommes*, collection Recherche, Armand Colin, juin 2013 (Malakoff, Haut-de-Seine). Elle analyse les méthodes et le discours intellectuel sur le monde et l'humain dans les courants de pensée replacés dans leur contexte historique, social et politique en privilégiant une approche géographique.

³Notre analyse sur l'histoire de la cuisine et l'histoire des arts s'inspire des précieux ouvrages de : Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, coll. Tempus, Paris, Perrin, 2010 ; Caroline CHAMPION, *Hors-d'oeuvres : essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin (éditeur de gastronomie), 2010. ; Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas cultures, 1987 ; Bénédicte BEAUGE, *Aventures de la cuisine française*, Paris, édition du Nil, 1999 ; 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.

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 historiques ? Nous nous interrogerons sur le rôle qu'a pu avoir Descartes dans cette absence lorsqu'il renouvela les catégories pour penser la physique moderne, penser nos catégories scientifiques. C'est également dans cette perspective que nous allons entamer une genèse de l'art culinaire afin de suivre l'entremêlement de la sphère culinaire et du champ de la « *création* ».

Le concept d'art culinaire est pour C. Champion, tributaire de la transformation de l'art en général¹. Sur cette position, nous devons très clairement marquer quelques nuances en nous penchant sur le processus d'autonomisation de la cuisine qui se distinguera nettement de la peinture pour plusieurs raisons : iconographique, politique, pratique et économique. Cette *intégration* ainsi que le dit très justement C. Champion, trouvera son avènement dans la « Nouvelle Cuisine » dès les années 1960 où nous le verrons, époque à laquelle les barrières entre artiste et cuisinier seront brisées.

« Au fil des livres, et quand vous entrez dans la cuisine, les odeurs ne sont pourtant pas les mêmes au XVe et au XVIe siècle : en soulevant les couvercles du Moyen-âge, vous sentez monter à vos narines une âpre vapeur carnée, avec des senteurs de girofle, de safran, de poivre, de gingembre et de cannelle mêlées à l'acidité du verjus ; en vous penchant sur les bassines de la Renaissance, vous respirez un brouillard doux et fruité de sucre cuit et de jus de poire ou de groseille, en train de bouillonner ensemble, silencieusement. Le Moyen-âge fut l'ère des ragoûts assaisonnés, la Renaissance, l'âge des friandises² »

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 aux alentours du XVIIIe siècle. 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 viande, une denrée chère et prestigieuse, qui, tout comme le gibier, 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 conservation 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

¹CHAMPION, *op. cit.*, p.49

² Jean-François REVEL, « *Un festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* », Paris, Plon, 1995, p. 165.

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. C'est sans doute la première définition et le premier rôle qu'on peut rapporter à la cuisine : les individus sont à l'image de la cuisine qu'ils consomment. L'identité culinaire est en train de naître¹. Si le Moyen-âge voit apparaître les premiers recueils de recettes à destination des Grands, il est indéniable qu'un savoir-faire professionnel est à l'œuvre. Ce dernier permet la transmission des connaissances à travers des générations de cuisiniers : on assiste à l'émergence d'une « identité culinaire ». Une identité culinaire qui fait qu'un Français n'appréciera pas la cuisson d'une carpe comme un Allemand, rappelle Rambourg, citant une anecdote tirée du *Mesnagier de Paris*². Lors de voyages, d'autres hommes constatent à la même époque la persistance d'habitudes alimentaires à l'étranger. N'assistons-nous pas à la stabilisation des préférences ? Plus qu'une identité culinaire, cette identité est culturelle et elle s'exprime dans des pratiques culinaires différentes comme le montre cette anecdote de Pierre Belon du Mans en 1555 : « Mais leurs poissonniers ont autre coutume de les trencher, que nous qui faisons des darnes rondes en travers [...] au contraire d'eulx qui le trenchent en long³ ». Cette identité est si forte que les recettes se nationalisent : « brouet d'Allemagne » ; « sauce poitevine » etc. L'identité de la cuisine à la fin du Moyen-âge balance entre acidité et produits sucrés.

Au regard de cette professionnalisation de la cuisine, qu'en est-il de la conception de l'art au Moyen-âge ? Héritière de la conception antique de l'art qui voit à travers le mot « art » l'habileté, le talent, le savoir-faire, le Moyen-âge produit pourtant une distinction axiologique qui oppose *art mécanique* et *art libéral*. La technicité de l'art correspond aux arts mécaniques qui désignent « toute forme d'activité pratique considérée comme servile, puisque manuelle et non intellectuelle⁴ » ; dénomination qui nous rappelle l'image socratique. Cordonnier, peintre et cuisinier sont identiquement regroupés dans cette première classification et ce, pour une raison bien précise que relève Champion : « [ils] ont

¹P. RAMBOURG, *op.cit.*, p.36

²P. RAMBOURG, *ibid.* Le *Mesnagier de Paris* est un manuscrit d'économie domestique et culinaire écrit au XIVe siècle. C'est en quelque sorte, l'ancêtre du manuel de la ménagère au XXème siècle qui indique la façon de tenir sa maison et de faire la cuisine.

³P. BELON DU MANS, *La nature et la diversité des poissons*, Paris, 1555, p.272 cité par RAMBOURG, p.37.

⁴C. CHAMPION, *op. cit.*, p.27

en commun d'être affaire de perception sensorielle et de savoir-faire pratique¹ ». De nos jours, cette idée de savoir-faire pratique qu'on « colle » à la cuisine est encore d'actualité : le cuisinier se *place* avant tout comme un commerçant ou un artisan que comme un artiste qui signe des assiettes individualisées. Dès lors, on peut nettement deviner ce qui se cache derrière les arts libéraux. Seule règne en maîtresse absolue la connaissance théorique qui renferme les activités dignes de l'homme « libre ». Philosophie, mathématique et plus étonnamment rhétorique sont au rang de ce type de connaissance. Ici, la rhétorique n'est pas considérée comme flatterie tandis que la cuisine stagne dans cette catégorie depuis l'Antiquité. Jusqu'à l'avènement de la Renaissance, il n'est pas envisageable de distinguer le cuisinier-artisan de l'artiste peintre. « L'artiste » à ce moment précis n'a rien d'un « *performeur* » inspiré, dans la mesure où il produit des œuvres admirables de grande précision et de haute qualité. Ainsi, si l'on parle « d'art culinaire » au Moyen-âge, c'est pour désigner la cuisine au sens technique du terme, en tant qu'artisanat. Caroline Champion relève qu'elle est une activité quelque peu dévaluée jusqu'au XIXe siècle, car elle est préparée par des domestiques, des individus « serviles ».

Les usages de table jouent également un rôle important dans la symbolisation et l'artification du culinaire à cette époque. Le *Mesnagier de Paris*² est une donnée indispensable pour comprendre l'idée d'éducation de nos comportements, qu'ils soient alimentaires ou moraux. La table médiévale est assez dépouillée : peu d'objets y sont posés comme en témoignent plusieurs miniatures d'époque. On dresse d'ailleurs la table au sens littéral. On installe une planche en bois sur des tréteaux que l'on recouvre d'une nappe blanche. Il n'y a pas encore d'espace dédié à la dégustation, ou du moins l'existence d'un objet qu'on dénomme « assiette » : on mange sur un tranchoir, une épaisse tranche de pain sur laquelle on peut déposer un bout de viande ou de poisson. Hommes et femmes mangeaient avec les doigts ce qui ne signifie pourtant pas qu'il n'existait pas de fourchette avant la Renaissance comme le rappelle Rambourg³. Même si la table se présente sous sa forme la plus sobre, des vaisselles précieuses ornent les étagères. Le luxe de cette vaisselle montrait le statut élevé du maître des lieux. De même, la place du ou des convive(s) le(s) plus important(s) était signalée par des orfèvreries ; on rapporte même que seul l'évêque de Paris avait le privilège d'être servi « à couvert ».

¹ C. CHAMPION, *Ibid.*

² *Le Mesnagier de Paris* (1393), Le Livre de Poche, coll. Lettres gothiques, Paris, 1994.

³ P. RAMBOURG, *op.cit.*, p.54

La table a un rôle *scénographique*. Elle maîtrise l'art d'organiser l'espace artistique qu'est devenue la table et elle met ingénieusement en scène le rang que chacun a dans la société. La table n'est peut-être pas encore le lieu où se déroule l'acte libre que semble être le fait de manger. En effet, au cours d'un dîner, les convives n'ont pas accès à tous les plats. De nos jours, les plats sont à notre disposition au cœur de la table et nous pouvons aisément nous servir. Au Moyen-âge, les invités se contentent de ce qui est à leur portée selon leur rang social. Dès le XIIIe siècle, l'homme mange également à table pour nourrir son propre respect envers les bonnes manières qui reflètent le savoir-vivre de la cour¹. Sur ce principe, la notion de « *civilité* » émerge. Pour Erasme, elle renvoie au comportement dans la bonne société : avoir de mauvaises manières à table, c'est se comporter comme les animaux dans la nature. La civilité nous différencierait des animaux ; on retrouve cette idée d'un être raisonnable doté d'un savoir-vivre qui respecte ses congénères tout en confortant des valeurs de table. Pour Rambourg, ce grand changement va marquer durablement les manières de manger et l'évolution de nos mœurs aboutira à une « *civilisation de la table*² ».

L'épisode culinaire du Moyen-âge à l'époque moderne est représenté sous la forme d'un mythe bien ancré : une période héritière d'une longue tradition culinaire où s'allieront France et Italie pendant la régence de Catherine de Médicis (1610-1617)³. Cette opinion remonterait au XVIIIe siècle : « les Italiens ont hérité les premiers des débris de la cuisine romaine ; ce sont eux qui ont fait connoître aux François la bonne chère [...] les François saisissant les saveurs qui doivent dominer dans chaque ragoût, surpasserent bientôt leurs maîtres, & les firent oublier : dès-lors, comme s'ils s'étoient défié d'eux-mêmes sur les choses importantes, il semble qu'ils n'ont rien trouvé de si flatteur que de voir le goût de leur *cuisine* l'emporter sur celui des autres royaumes opulens, & régner sans concurrence du septentrion au midi » précise Jaucourt dans l'article « cuisine⁴ » de *l'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. La thèse de Rambourg est claire : Michel de Montaigne est peut-être indirectement à l'origine de cette idée reçue qui inspire Jaucourt dans la rédaction de cet article⁵. Plusieurs historiens ont pourtant montré le peu de crédit à

¹ Dans cette veine, se rapporter à l'ouvrage de l'humaniste Erasme, *La civilité puérile*, publié en 1537.

² RAMBOURG explique que Norbert ELLIAS parle de « civilisation » à table dans *La civilisation des mœurs*, Paris, Pocket, 2000, p.150.

³ RAMBOURG, « *Du mythe à la conscience culinaire : la Renaissance* », op.cit., p.91-95

⁴ *L'Encyclopédie* (1751), article « cuisine » par Louis de Jaucourt, T.4, p.537-539.

⁵ Sur cette thèse très intéressante concernant l'apport culinaire de l'Italie à la France, voir RAMBOURG, op.cit., p.92-93.

accorder à cette légende puisque des Italiens sont arrivés en France bien avant le règne des Médicis. Ce mythe rapporte que les épices, les techniques, les recettes orientales et asiatiques étaient déjà connues des Florentins grâce à leurs voyages commerciaux 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 aurait révolutionné tous les arts, dont l'« *art culinaire* ». Il est cependant indéniable que la culture italienne rayonne à la cour de France : elle ne se limite pas seulement à la cuisine, mais elle concerne également la littérature¹. Les nouvelles plantes que l'on introduit en France contribuent à la naissance d'une *nouvelle cuisine* et de nouveaux arts de la table. On retrouve pendant plus de quatre siècles l'idée que chaque mouvement qui traverse la cuisine fait d'elle une chose « nouvelle » ; d'où les multiples appellations de « nouvelle cuisine ». Le sucre, dont personne ne peut se séparer au XVI^e siècle marque la juxtaposition du souci alimentaire et corporel : il est considéré comme un médicament favorisant la digestion et la beauté extérieure du corps. On peut déjà remarquer que le corps est le « reflet » de notre alimentation, et peut-être même de notre manière de cuisinier, pour se distinguer ou non. 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 XVI^e siècle. Même si cette période marque une transition, l'influence du premier écuyer de cuisine du roi nommé *Taillevent* continuera de s'étendre du XVI^e au XVII^e grâce à la réédition majeure de son ouvrage « *Le Viandier* » (datant du XIV^e). 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. C'est bien à ce moment pourtant que se dessine pour Rambourg une identité culinaire nationale, une *conscience* qui se développe dans le pays : la cuisine française est louée par les étrangers. Les Français se font une haute idée de leur cuisine ce qui souligne le fait que, les Français, dans une quête identitaire, portent une attention toute particulière à la table. 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.

¹*La Platine en François* (Platina), de Bartolomeo SACCHI a eu un large succès lors de sa première traduction à Lyon en 1505.

La pâtisserie est - pour les royautes 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. Au regard du mythe historique entretenu, nous pouvons faire l'hypothèse que c'est ce qui a permis à la France de connaître un réel progrès culinaire. Une révolution durable des arts de la table opère. La fourchette se généralise assez tardivement en France, malgré les multiples tentatives d'introduction d'Henri III de ce nouveau couvert à la cour. Des ateliers de faïence s'installent à Lyon puis à Nevers dès le milieu du XVIe siècle : les assiettes en faïence et la céramique connaissent un succès pérenne¹. La généralisation des verres importés de Murano remplacent les coupes en métal. Les manières de manger sont en train de changer, la mise en place progressive des couverts individuels annonce une plus grande délicatesse du convive à l'égard de ce qu'il mange et, peut-être, une certaine distance à l'égard de l'aliment qu'on mangeait avec ses doigts. 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 ainsi que 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.

Ce nouveau concept fait de la cuisine un objet révélateur, un objet de dévoilement : elle cherche à mettre en exergue le goût original du produit. Nommons cette pratique *le dévoilement du produit*. Nous pouvons dès maintenant penser cette pratique comme un renversement des instances ou comme une révolution dans la pratique culinaire qui aura de fécondes conséquences philosophiques. On peut parler d'un souci véritable du cuisinier sur l'aliment : il se détache peu à peu de ses prises de position, de ses croyances relatives à l'aliment (il faut des épices, du sucre et des sur-cuissons à outrance pour révéler

¹RAMBOURG, *op.cit.*, « De la table à la fourchette », p.102-107.

le meilleur du produit). Il n'interprète plus le plat qu'il prépare, il laisse le phénomène se dévoiler, venir à lui. Cette pratique permet en effet le dévoilement de la forme véritable du phénomène qu'est l'aliment comestible. A cette époque de transition qu'est la Renaissance, cette ouverture potentielle du cuisinier au phénomène est une conversion du regard acteur en regard spectateur de cet autre qu'est l'aliment, le produit qu'on écoute, qu'on consomme. L'usage des épices est comme un dévoilement qui questionne et appuie la distinction entre l'identité et l'unité du produit : il nous renvoie au problème de la valorisation de l'aliment qui oscille entre altérité et identité. Cette forme de pratique culinaire, qu'on remarque notamment à travers l'histoire de la cuisine, est comme constitutive de ce qu'elle est aujourd'hui. Cette réception tend ainsi à faire de la cuisine une alchimie qui nous ouvre à l'autre par l'exotisme, un des enjeux philosophiques qui nous pousse en dehors des frontières de la subjectivité. Le cuisinier n'observe plus objectivement, il accompagne et il collabore avec la nature autour de lui.

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 la physique cartésienne établit un dualisme extrême entre âme et corps¹.

On peut assurer que la Renaissance italienne amorce un tournant esthétique². On assiste à la naissance de « l'Artiste ». Qu'il soit peintre ou sculpteur, il est indépendant de tout

¹ Sur la place du corps dans la philosophie de Descartes et le problème du dualisme cartésien, on peut aisément se rapporter aux ouvrages suivants utilisés pour constituer une rétrospective à la phénoménologie de Merleau-Ponty : DESCARTES, *Les Passions de l'âme*, article 30, 31 et 34, trad. Pascale d'Arcy, Paris, GF, 1996. ; DESCARTES, *Les Méditations Métaphysiques*, Méditations Ie, IIIe et Vie, trad. J.-M. Beyssade et M. Beyssade, Paris, GF, 1979. ; Descartes, *Le discours de la méthode*, IVe discours, trad. Laurence Renault, Paris, GF, 2016. ; GILSON Étienne, *Études sur le rôle de la pensée médiévale dans la formation du système cartésien*, Paris, Vrin, 1930 ; 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 ; MARZANO Michela (dir.), *Le dictionnaire du corps*, « Descartes », Quadrige, PUF, Paris, 2007, p.292-296 ; ²CHAMPION, *op.cit.*, « Vers le sens substantiel de l'art : la Renaissance italienne », p.28

artisanat : il grimpe dans les rangs de la société, ce « qui lui confère sa majuscule¹ », selon Caroline Champion.

Pour la philosophe, l'anoblissement des peintres constitue un précédent pour les générations de cuisiniers à venir, quelques siècles plus tard. Là où le royaume a besoin du peintre pour créer des images, on peut dire que la cuisine évolue lentement à travers une toute autre révolution qui la distingue des arts plastiques, reconnus dans le système des Beaux-arts pour jouer un rôle économique. Le contexte humaniste de l'époque contribue au changement de statut de l'artiste : il est un véritable « créateur » qui reçoit une parcelle du pouvoir démiurgique. L'humanisme permet une véritable révolution en ce que l'Artiste et ses créations s'émancipent de l'emprise divine et du symbolisme religieux. Pour parler de ce phénomène, Champion a recouru au concept de « substantialisation de l'art² ». L'homme s'éloigne peu à peu de la religion pour se représenter comme acteur du monde lui-même. La *perspective* dans la peinture décrit parfaitement la rupture avec l'espace symbolique organisé selon l'omniscience de Dieu au Moyen-âge. Si la perspective est une innovation mathématique et technique importante c'est parce qu'elle contribue à la reconnaissance intellectuelle de l'artiste. La science à l'époque de Descartes sert de caution aux arts plastiques pour se distinguer d'un artisanat et par conséquent, « passer du côté des arts libéraux » précise Champion³. À ce titre, rappelons l'anecdote au sujet de Léonard De Vinci qui parle de la peinture comme d'une « chose mentale » : l'artiste comme l'ingénieur sont valorisés sous couvert d'une science qui réduit le réel à son champ d'emprise. La singularisation de l'artiste s'imprime également sur la société grâce au pouvoir de la signature qui garantit et surtout symbolise l'authenticité des œuvres des créateurs. Le compagnonnage qui œuvre au cœur du Moyen-âge fait place à l'originalité d'un style, l'unicité d'une œuvre séparée de l'idée d'une manufacture collective. L'importance de la singularité autonomise l'art et permet le développement d'un marché d'art⁴. Les œuvres, - au même titre que la cuisine - qui étaient auparavant des « commandes » effectuées par le pouvoir religieux, entrent dans les maisons bourgeoises ou nobiliaires. Et Champion de

¹CHAMPION, *Ibid.*

² « Par *substantialisation*, nous entendons que l'art puise de plus en plus dans ses propres ressources, plutôt que dans celles de la religion, pour produire une expérience esthétique. L'Art devient la médiation privilégiée de la représentation du monde : c'est la perspective. Et il devient Beau, Sublime : c'est la chapelle Sixtine, où, la grâce de Michel-Ange concurrence celle de son sujet » CHAMPION, *op.cit.*, p.29

³CHAMPION, *op.cit.*, p.30

⁴ Champion rappelle que l'émergence d'enjeux économiques et politiques a trop souvent été occultée par une lecture strictement esthétique, qui fait de l'Art une histoire sans contexte. Or, l'Italie du Quattrocento se caractérise par l'essor des cités et du commerce qui favorise l'apparition d'une classe de loisir.

souligner : « l'Art pénètre dans la sphère privée, passe de l'église au salon ». Cette période souligne finalement l'élaboration d'une esthétique à part entière pour l'art, mais aussi l'insertion de l'art au sein d'enjeux politiques et économiques. La figure du Chef qu'on connaît de nos jours s'enracine dans cet axe où la figure de l'artiste fait parallèlement son apparition.

« Considérez que c'est un trésor des saulces dont le goust vous a contenté quelques fois, & qu'après tout c'est un chef d'œuvre qui part de la main de celui qui sera toute sa vie¹ »

Le XVII^{ème} siècle², généralement appelé le Grand Siècle fut 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 ». Dans la littérature, le terme « gastronomie » apparaît pour la première fois dans un poème de Joseph Berchoux intitulé *Gastronomie ou l'homme des champs à table* (1801). Devenant rapidement populaire, le terme suscite un intérêt littéraire et critique tel qu'il est érigé au titre d'art et de science de l'alimentation délicate. Pourtant, 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'opinion³ ». La naissance du règne de

¹ LA VARENNE, *Le Cuisinier français, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Legumes, Pâtisseries, & autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers*, texte présenté par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, Paris, Montalba, 1983.

² Notre 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.

³ REVEL, *op. cit.*, p. 166.

l'opinion¹ s'explique par la *renaissance gastronomique* qui dépasse le stade de falsification du goût des aliments pour dissimuler l'aliment avarié et qui aboutissait à brouiller le goût naturel de chaque produit. Ce qui témoigne d'un retour à la simplicité, à la qualité et au souci de l'hygiène alimentaire.

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 dit La Varenne et son *Cuisinier françois*²(1651). La Varenne ouvre une nouvelle ère culinaire³ selon Rambourg. La Varenne explique clairement que les particuliers doivent « profiter » de l'expérience qu'il a acquise dans une grande maison. La publication de son ouvrage témoigne d'une volonté de transmettre le savoir-faire du cuisinier professionnel au plus grand nombre. C'est un peu l'idée véhiculée par les ateliers culinaires, mode florissante aujourd'hui. Les chefs de l'époque expriment une conception de la cuisine qui tend vers plus de technicité : ils ne sont plus de simples cuisiniers mais de véritables théoriciens de leur pratique qui prônent de nouvelles méthodes. Cependant, apparaît un pan réformateur de la cuisine : « il faut réformer cette antique et dégoûtante manière d'apprêter les choses et de les servir » précise L.S.R, cuisinier anonyme qui formula une critique virulente au sujet de La Varenne. Ce qui oppose les deux hommes, c'est leur condition : L.S.R reproche à La Varenne d'avoir popularisé un art culinaire indigne de la « sottise et ignorante populace ». La Varenne est une figure importante de la démocratisation de la haute cuisine : d'abord destinée aux Grands, cette cuisine se « diffuse au bout d'un certain temps dans les autres couches de la société⁴», observe Rambourg. Sur la diffusion du savoir comme geste quasi politique, les auteurs des traités culinaires du XVII^e siècle sont les premiers à rendre intelligible les principes de « l'art culinaire ». L'évolution de ces traités correspond à l'évolution parallèle de

¹Que l'on retrouvera chez KANT sous la forme d'un jugement d'appréciation, une critique d'opinion.

²*Le Cuisinier françois, op.cit.*

Il s'agit du premier livre « moderne » de cuisine à avoir des recettes codifiées. Il répond à une attente et propose une cuisine innovante qui reflète les pratiques de son temps et les changements du Grand Siècle. On peut citer à ce titre les larges publications culinaires de l'époque : Pierre DE LUNE, *Le cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprêter toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce ; suivant les quatre saisons de l'année* (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).

³RAMBOURG, *op.cit.*, p.109-110.

⁴RAMBOURG, *op.cit.*, p.114

l'ordonnancement de l'activité culinaire. Dès ce moment, la volonté de rationaliser la pratique du cuisinier prendra une grande part dans la qualité de la cuisine française. Le système culinaire français permet de produire une diversité de plats tout en gardant une liberté de création. Rambourg relève un paradoxe inédit pour l'époque :

«Le discours qui la définit est parfois en totale discordance avec la pratique des cuisiniers. La cuisine française entame un long processus de modernisation, qui se décline à plusieurs niveaux, dans le discours, dans les techniques, dans les goûts, mais parfois les uns et les autres ne suivent pas la même chronologie¹ ».

La théorisation de la cuisine par les praticiens est-elle alors une garantie de la pratique la plus répandue chez les cuisiniers ? N'assiste-t-on pas à une distanciation de la théorie et de la pratique ?

Un autre paramètre nous semble important pour comprendre l'extension du phénomène qu'est devenue la cuisine : la spatialisation du lieu. L'élaboration culinaire est un véritable casse-tête pour les architectes de l'époque qui tentent de surmonter deux exigences fondamentalement opposées : rapprocher la cuisine des pièces où l'on mange et en même temps, éviter les désagréments liés à cette proximité. La multiplication des cuisines particulières devient le symbole d'une « intimité retrouvée ». La cuisine sort de la « chambre » pour devenir un lieu à part entière où l'on entreprend de passer du temps, d'échanger, etc. L'aménagement du lieu demande une organisation qui rationalise l'évolution technique de la cuisine et codifie les pratiques culinaires. On peut une fois de plus retrouver des résidus du cartésianisme dans cette organisation de l'espace qui fait de l'homme un élément du « tout mécanisé » qu'est la pratique culinaire, rabattue du côté des arts mécaniques (pesée, proportions, organisation de la cuisine et de la table, etc.). La technicisation de cette cuisine insère l'activité du cuisinier au sein du calculable, de l'intelligible pour consolider une nouvelle dualité entre l'intelligence et la corporéité qui distingue de fait, cuisine et peinture.

En ce sens, l'ustensile de cuisine qu'on nomme « potager » - notre cuisinière moderne - contribue à la sophistication des pratiques culinaires du XVII^e siècle. La cuisine que l'on cherchait à dissimuler à l'extérieur des grandes maisons devient un bel espace agencé qu'on aime dorénavant présenter à ses hôtes : « la cuisine devient alors, au sens littéral, la scène d'un spectacle où se jouent les arts culinaires² ». Ce passage marque indéniablement le début des relations entre cuisine et arts. Cette cuisine évolutive est à la racine de la plupart de nos représentations relatives à la place des femmes et des hommes

¹RAMBOURG, *op.cit.*, p.120

²RAMBOURG, *op.cit.*, p.134

au sein de la profession¹. Cela, notamment grâce à Menon, qui publie en 1746 *La cuisinière bourgeoise*², ouvrage destiné aux femmes mais surtout écrit de la main d'un homme qui distingue les types de cuisines relatives à chaque sexe. L'auteur constate que de cette distinction découle deux manières de voir la cuisine en son temps. A la cour, la cuisine se compose d'une brigade dirigée par un chef. Dans les maisons bourgeoises, la cuisinière symbolise l'authenticité et la convivialité. L'une est innovante, l'autre est « moins raffinée ». Cette révolution fait apparaître le raffinement à travers l'art du service à la française qui structure et géométrise la table des convives et surtout la prééminence du statut du chef masculin. La grande cuisine n'est plus uniquement dédiée à l'aristocratie, la bourgeoisie fait également 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. Les seuls connaissances de l'amateur de cuisine ne suffisent presque plus pour exécuter une recette, de la même manière qu'un profane peine à suivre l'historien des sciences au moment où la science devient vraiment la Science³. Nous allons dès maintenant voir comment le XVIIIe siècle appliquera les idées formulées par le XVIIe qui ne les a, pour la plupart, pas réalisées : il se rapproche des idéaux de simplicité en même temps qu'il fait preuve « d'ingéniosité dans la solution élégante de problèmes difficiles⁴ » rappellera Revel.

¹Sur ce sujet, on peut lire : P. RAMBOURG, « Guerre des sexes au fourneau ! », *L'Histoire* n°273, février 2003.

² Menon est un auteur culinaire français de la deuxième partie du XVIIIe siècle (*La cuisinière bourgeoise*, Paris, Guillyn, 1746).

³REVEL oppose la connaissance littéraire du profane à la connaissance pratique du médecin pour illustrer la différence entre le cuisinier amateur et les professionnels de l'époque comme Carême, Gouffé ou Nignon : « Tout comme il est presque impossible de comprendre le compte rendu détaillé d'une opération chirurgicale, tout comme il est illusoire à celui qui détient une connaissance simplement littéraire de la médecine clinique d'apprécier le résultat d'analyses biologiques des laboratoires modernes, ainsi une recette n'est vraiment accessible[...] à partir de 1800, qu'aux cuisiniers professionnels » (*op.cit.*, p.190). Cette remarque de Revel est très pertinente pour comprendre la distance actuelle entre les amateurs et les professionnels de la restauration où les premiers peinent à réaliser les recettes extrêmement élaborées de certains chefs.

⁴REVEL, *op.cit.*, p190

Chapitre 2 – *Un goût ou des goûts ?* Kant et le diktat du jugement de goût au XVIIIe siècle.

2.1 La cuisine au siècle des Lumières.

« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »

Curnonsky

Pour éclaircir le nouveau dualisme entre la cuisine et la peinture que nous avons révélé dans le moment précédent, il nous 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. Cela, afin d'étudier le parcours qui a pour point de départ la polysémie de la notion de *goût*, qui converge vers une nouvelle tension dans l'histoire de la philosophie et dans ce qui pourrait faire tout l'intérêt d'une étude relative à la cuisine : le problème de l'objectif et du subjectif quant au goût. En ce sens, nous interrogerons la manière dont Kant opère une dérivation sémantique du goût pour asseoir son critère esthétique. Nous entendons donc expliciter la distinction de la sensation vitale ou plaisante que nous nommerons « Goût » du sens esthétique ou discriminatoire que nous noterons « goût ». Nous chercherons à démontrer que ce problème illustre le mérite et la limite du projet kantien là où la beauté désincarnée, révélée par la vue dans l'expérience esthétique, tente de rationaliser notre rapport au Goût. Nous méditerons gastronomiquement sur l'apport du gastronome français Brillat-Savarin à la philosophie du goût pour souligner et défendre la complexité de l'expérience gustative. Enfin, en étant l'un des derniers philosophes de la tradition occidentale à s'être intéressé à la question du goût, Kant doit être simultanément la limite et le seuil d'ouverture pour une analyse des apports humiens au sujet de la variation et du mécanisme du goût.

Le modèle culinaire français devient une référence à partir du XVIIe siècle : la cuisine fait partie du paysage culturel français et s'érige en un art de vivre « à la française ». La multiplication des traductions d'ouvrages de cuisine indique que l'art culinaire des Français est bien reconnu à l'étranger¹. Les publications culinaires du siècle

¹ Citons par exemple la traduction anglaise de l'ouvrage de MASSIALOT, *The Court and Country Cook* (1702) puis de Vincent LA CHAPELLE qui publie pour la première fois *The Modern Cook* (1733) alors qu'il est au service d'un Lord anglais.

prolifèrent au même titre que les ouvrages techniques et scientifiques : la cuisine n'est plus une pratique servile, elle dénote de l'intérêt qu'on lui porte au titre d'un « savoir général ».

On « s'arrache » le chef français si l'on peut se l'offrir. Pour Rambourg, « l'intérêt en est double, puisque le chef renforce son excellence professionnelle, tout en confirmant le haut statut de celui qui l'embauche, ainsi que le prestige du savoir-faire à la française ». Le chef parfait donc son apprentissage et ses connaissances culinaires en redoublant d'inventivité et de créativité : le nombre de repas et la typicité des événements lui permettent de tester sa capacité à marquer et à imprimer le prestige du propriétaire sur ses hôtes. Le cuisinier est alors un être de confiance qui suscite la renommée au plus près de son art, ce que souligne particulièrement bien Revel : « un cuisinier c'est un homme capable *d'inventer* ce que l'on n'a pas encore mangé chez les autres¹ ». L'ingéniosité et la technicisation qui caractérisent le XVIII^e siècle font de la cuisine ce qu'elle n'était pas au XVII^e, c'est-à-dire une science qui exige un travail exceptionnel des produits où les saveurs se multiplient pour créer un plat complexe : « Un vent de modernité souffle sur la cuisine française. Celle-ci devient un objet d'érudition, de discussion et de polémique [...] peu à peu se forge le concept de « *nouvelle cuisine*² » que Menon formalise³ ».

On est en droit, selon J.-F. Revel, de « considérer la cuisine de la fin du XVIII^e 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 XII^e et le XV^e siècle, uniquement comme une suite d'approximations menant à Raphaël ou à Titien⁴ ». 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 les liens 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 métier, 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 exigeants. Des maisons de la bourgeoisie surgira une cuisine *régionale* souvent qualifiée de *bourgeoise*, qui simplifie et diminue les proportions des ingrédients dans les plats en s'inspirant de la littérature culinaire aristocratique.

¹REVEL, *op.cit.*, p.199

² Nous mettons volontairement le mot en italique pour signaler un changement conceptuel et pour ironiser sur la « nouvelle » nouvelle cuisine ».

³RAMBOURG, *Histoire de la cuisine*, p.144

⁴REVEL, *Festin*, p. 175.

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 cafés¹. 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 au XIX^{ème} siècle : « comme l'on parle, en matière de morale et de science ou de philosophie, du progrès des Lumières, on ne cesse pas en l'occurrence de se féliciter d'appartenir au siècle de la cuisine moderne² ».

Tout comme la philosophie se modernise et se rationalise avec les penseurs des Lumières, la cuisine n'échappe pas à ces métamorphoses qui reflètent l'esprit de son temps. Nous avons choisi d'introduire l'apport évident à la cuisine de Vincent La Chapelle. Véritable terreau pour l'avènement artistique de la cuisine moderne, son ouvrage *Le Cuisinier moderne*³ nous aiguillera vers une réflexion sur « l'art culinaire contemporain » qu'on nomme aussi de nos jours « Haute gastronomie » ou « Grande cuisine ». « Haute » ou « Grande » sans doute parce qu'elle a su s'élever au rang de ce à quoi elle n'était pas vouée : faire l'objet d'une réflexion intellectuelle de la part des cuisiniers à l'époque où le souci esthétique est à l'état naissant. L'ouvrage de La Chapelle traduit pour la première fois l'expérience d'un professionnel, ce dernier étant maître d'hôtel à l'époque. Il écrit que :

« Les arts ont des règles générales ; ceux qui veulent les exercer doivent s'y conformer. Ces règles ne suffisent pourtant pas, et la perfection exige que l'on travaille sans cesse à renchérir sur une pratique constante, et cependant sujette, comme toute autre chose, à la vicissitude des Temps ; et pour cela, il est absolument nécessaire de suivre les règles d'aujourd'hui. La table d'un grand seigneur, servie à présent de la même manière qu'il y a vingt ans, ne satisferait point les conviés. Cette manière avait pourtant ses règles que l'on suivait scrupuleusement, et dont la pratique avait un merveilleux succès⁴ ».

C'est dans la préface de son ouvrage que le maître d'hôtel rappelle l'esprit de l'époque : savant mélange de la célébration de la raison humaine et de la certitude d'œuvrer pour le

¹ *Le Procopé*, ouvert en 1674, va ouvrir la voie aux « idées nouvelles ». Café d'artistes et d'intellectuels fréquenté au XVIII^{ème} 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.

² REVEL, *op.cit.*, p.196

³ Vincent LA CHAPELLE, *Le cuisinier moderne*, [1735] (2^e édition de l'ouvrage à Amsterdam en quatre volumes, cette fois-ci en français), Luzarches, édition Daniel Morcrette, 1984.

⁴ LA CHAPELLE, *op.cit.*, p. 1

Bien au sens moral. Dans un article dédié à la « *Bonne cuisine et aux Lumières*¹ », Maddalena Mazzocut-Mis explique que le cuisinier au XVIIIe est considéré à la fois comme un artiste qui joue avec les saveurs et comme un savant qui sait mélanger les éléments chimiques pour obtenir des mélanges nouveaux et surprenants. Le *Cuisinier moderne* est la preuve même de cette position en ce qu'il est le témoin d'une révolution culinaire extrêmement changeante. Il se trouve, en effet, que « la pratique constante » du cuisinier de l'époque n'est autre que notre « rigueur » contemporaine, maître mot du *chef* qui fait l'excellence de la gastronomie française. Tout comme les arts réglés des bourgeois, la cuisine participe au concours des goûts et au « bon goût » comme le dit Rousseau. La cuisine tend déjà à être considérée comme un Art qui « comme tous les autres [...] inventés pour le besoin ou pour le plaisir, s'est perfectionnée avec le génie des peuples et elle est devenue plus délicate à mesure qu'ils se sont polis² » précise les deux préfaciers jésuites des *Dons de Comus* à l'origine de la « querelle des bouffeurs » au XVIIIe siècle.

Cette même querelle est l'un des nombreux exemples de vicissitude des temps dont parle La Chapelle. D'un côté, les cuisiniers modernes critiquent les adeptes d'une cuisine passéiste tandis que les cuisiniers anciens critiquent les aberrations modernes de cette nouvelle cuisine qui fait se côtoyer science et saveurs. Cette opposition est extrêmement importante pour l'époque puisqu'elle marque pour la première fois une tension au sein même de la cuisine ; on peut dire d'une part que La Chapelle conceptualise grossièrement sa cuisine et ses recettes comme Taillevent au Moyen-âge sans jamais proposer une codification (un classement logique). Il se limite à professionnaliser la cuisine en la rendant uniquement accessible à un public averti. D'autre part, si François Marin n'attire pas autant l'attention que La Chapelle, il a le mérite de prendre l'idée de cette cuisine à contre pied. Marin, dans *les Dons de Comus*³, s'engage au contraire à transmettre d'une manière méthodique et exhaustive la cuisine moderne, les recettes et les modes de préparation qu'elle renferme :

« Ce qu'on entend par la Cuifine ancienne, est celle que les François avoient mise en vogue par toute l'Europe, & qu'on fuivoit presque généralement il n'y a pas trente ans. La Cuifine moderne établie sur les fondemens de l'ancienne avec moins d'appareil & moins d'embarras, quoiqu'avec autant de variété, est plus simple, plus propre, plus délicate, & peut-être encore plus fçavante. L'ancienne étoit fort compliquée & d'un détail infini : la cuifine moderne est une espece de Chymie. La science du Cufinierconfiste à décomposer, à faire digérer, & à quinteffencier les viandes ; à tirer des fucs nourriffans, & pourtant legers, à les mêler & les

¹MAZZOCUT-MIS Maddalena, *Traduction française d'Allia Pietro*, « La bonne cuisine et le siècle des Lumières », *Nouvelle revue d'esthétique*, 2/2014 (n° 14), p. 115-129.

²Pierre BRUMOY et Guillaume-Hyacinthe BOUGEANT FRANÇOIS, « Avertissement », in François MARIN, *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*, Paris, éditeur Prault, 1739, p. 3.

³MARIN, *op.cit.*

confondre ensembles, de façon que rien ne domine &, que tout *se fassent*. Enfin à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs, & à les rendre *si* homogènes que de leurs diverses saveurs il ne résulte qu'un goût fin & piquant & *si* j'ose le dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensembles. Voilà tout le fin du métier, & le grand œuvre en fait de cuisine¹ ».

Revel dit à propos de cet extrait qu'il est aussi important pour « l'histoire de la cuisine que le poème de Parménide pour l'histoire de la philosophie² », et cela pour une raison simple : il fait de la cuisine et de sa réalisation « un objet de la pensée et plus simplement de la sensation³ ». La nouvelle cuisine est une science établie sur les fondements de « l'ancienne cuisine » qui la précède. Son but est la simplification de cet héritage culinaire pour arriver à trouver un équilibre exact dans les combinaisons gustatives : une harmonie dans les goûts réunis. Il recherche ce qu'il y a de meilleur dans le produit, il cherche à faire parler l'aliment dans ce qu'il a de plus intime, dans sa concentration, dans sa « quintessence ». Les deux préfaciers expliquent que ce qui fait un *bon* cuisinier est identique à ce qui fait un *bon* peintre. Le peintre qui compose un tableau cherche à unir les couleurs, à les faire communiquer pour produire une œuvre harmonieuse et unique. Ce glissement peu commun nous conduit à questionner le statut artistique du cuisinier et les liens que l'on peut élaborer entre d'une part, l'ambiguïté du concept de goût et d'autre part, l'art au XVIIIe et XIXe siècles. Même si le XVIIIe a fortement contribué au développement de la cuisine, il est difficile de faire appel à la notion d'âge d'or gastronomique, tant les contemporains de n'importe quelle époque culinaire sont divisés – et nous l'avons vu avec La Chapelle et Marin – sur l'appréciation de l'état de cet art dans le passé et à chaque époque. Qu'en est-il de la pensée philosophique à l'égard de cet art intemporel ? Ce sens esthétique ne symboliserait-il pas l'apparition d'une obstination des Cours européennes, de la royauté et la bourgeoisie montante à suivre le *bon goût*⁴ comme critère de mode de vie ?

Dans un article de la revue belge de philologie et d'histoire, J.-P. Dens⁵ s'est attaché à comprendre quel sens nous pouvions donner au concept de « bon goût » dès le XVIIe siècle :

¹Pierre BRUMOY et Guillaume-Hyacinthe BOUGEANT FRANÇOIS, « Avertissement », in François MARIN, *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*, édition de 1758, BNF, mise en ligne le 15/10/2007, p.21-22. Le texte original se trouve en annexe 2 où les deux préfaciers jésuites développent la comparaison de la cuisine à l'art du peintre qui joue et accommode les couleurs.

²REVEL, *op.cit.*, p.204-205.

³REVEL, *ibid.*

⁴ Au sens humien de raffinement, de « *délicatesse des passions* ». On l'oppose au « mauvais goût ».

⁵J.P. DENS, *La notion de « bon goût » au XVIIe siècle : historique et définition*, Revue belge de philologie et d'histoire, tome 53, fasc. 3, 1975. Langues et littératures modernes - Moderne taal- en letterkunde. pp. 726-729

« Méré est le premier en France à avoir défini le bon goût. Dans sa *Quatrième conversation* (1668), il déclare que le bon goût consiste à «bien juger de tout ce qui se présente, par je ne sais quel sentiment qui va plus vite, et quelquefois plus droit que les réflexions». La distinction qu'établit l'auteur entre le sentiment et la réflexion est capitale, car elle signale la manière dont le bon goût diffère des autres modes de connaissance. De par son origine, le bon goût est un sentiment qui, à l'inverse de la réflexion qui procède par déduction, saisit immédiatement l'essence de son objet. [...] Il est intéressant de constater que *le Dictionnaire de l'Académie* (1694) associe le goût avec «la finesse de jugement», et que La Rochefoucauld, dans la maxime 258, déclare que «le bon goût vient plus du jugement que de l'esprit». Le bon goût relève ainsi de deux domaines contradictoires ; d'un côté, il traduit une expérience spontanée et quasi irréfléchie ; de l'autre, en tant que jugement critique, il s'intègre dans un discours formalisé ; il constitue en ce sens une sorte de paradoxe [...] Les deux faces du goût, la face instinctive et la face rationnelle se combinent de la sorte pour former un mode de perception à la fois original et irréductible à tout autre¹. »

Le *bon goût* désignerait donc un concept « hybride », à double face qui se situerait à mi-chemin entre notre goût instinctif et notre goût rationnel. Il tiendrait d'un sentiment immédiat qui dépasserait la réflexion pour saisir ce qui fait que tel ou tel objet est (son essence). Dens relève qu'il est avant tout différent des autres modes de percevoir le réel puisqu'il est un produit unique qui naît d'une expérience irréfléchie et d'un jugement critique. Qu'est-ce qui explique le passage du Goût au jugement ? Peut-être l'intention de rationaliser l'irrationnel, ce Goût sensible qui s'est caractérisé par le changement de saveur et l'instabilité de l'expérience vécue.

Ce changement peut être vécu par rapport au produit lui-même : tout petit, nous pouvons faire l'expérience d'une saveur, disons le potimarron (x), qui est à l'avenir susceptible d'être augmentée par d'autres expériences de potimarron et des rencontres fortuites. Nous conserverons bien une saveur général de la cucurbitacée, notamment pour pouvoir produire un discours (goût de noisette, châtaigne et autres fruits à coque, etc.) mais nous pourrions sensiblement quintessencier sa saveur au fil de nos dégustations (ayant différentes expériences de fruit à coque en bouche selon les espèces et les qualités de potimarron : « Kurikabocha » au Japon, « Chestnut bush », etc.). C'est ce que l'essence de l'objet voudrait dire. Reste à savoir si la saveur du légume automnal s'embellit à mesure que l'on sélectionne un mode de production respectueux de l'environnement et du produit lui-même. S'il est issu de l'agriculture conventionnelle ou biologique. C'est au fond ce que nous cherchons à présupposer ici.

Instable, dans la mesure où cette même saveur se raffine. Elle est au départ un jeu d'identification et d'étonnement qui mène à l'expression d'une (in)-satisfaction qui devient ensuite une quête d'excellence, une quête de proximité qui passe par différents exigences et nécessairement des déceptions :

¹DENS, *op.cit.*, p.727

« C'est un drôle de sentiment qui envahit le gastronome au lendemain de la découverte d'une très grande table. Après l'émoi intense causé par un premier repas extraordinaire, le mangeur, encore baigné par les saveurs nouvelles et les parfums troublants des plats qu'il a dégustés la veille, va être confronté à un choix cornélien : faut-il réitérer l'expérience, pour tenter de retrouver – intact - le souvenir de l'émotion initiale ? Ou faut-il, au contraire, refuser toute nouvelle dégustation, afin de conserver en mémoire la perfection originelle de ce repas unique ? Très souvent, je suis revenu sur les lieux du délice, souhaitant avidement retrouver le même trouble, le même envoiement, les mêmes sourires en salle et dans l'assiette. Et très souvent j'ai été déçu¹. »

La variation de cette saveur expérimentée illustre cette instabilité : si le cuisinier ou l'amateur marie d'autres produits à la saveur (x), il fera une expérience différente de la précédente et ainsi de suite. Le dégustateur trouvera peut-être ce qui sublime au mieux le produit seul. Dès le XVIII^e siècle, quand la chimie a poussé la porte des cuisines, bouleversant la texturisation du comestible, n'a-t-elle pas contribué à élargir cette instabilité ? A-t-on une fois pour toutes défini le goût du potimarron lorsqu'on nous présente différentes textures pour appréhender sa saveur : cru, rôti, cuit basse température, velouté, glacé, sauté, etc. ?

À l'époque, si toute propriété permet l'expression d'un pouvoir, il est indéniable que ce fait explique la fonction centrale qu'occupe la nourriture dans les maisons de la fin du XVIII^e siècle. Ce qui reste par ailleurs à questionner, c'est l'affaiblissement du Goût qui régnait lors des banquets royaux, dans les grandes maisons bourgeoises où ce qui primait n'était pas uniquement l'aspect esthétique du mets, mais plutôt le goût du produit qui devait être le moins édulcoré possible. La conception même de « cuisine » à l'époque oscille entre ce qui est écrit dans les traités culinaires et la manière dont les penseurs en font l'expérience. On remarque un paradoxe. Si la cuisine décrite dans les traités se doit d'être moins épicée, moins raffinée et débarrassée des aromates, on retrouve chez Voltaire une description tout autre dans un article de 1765 : « j'avoue que mon estomac ne s'accommode point de la nouvelle cuisine [...] Quant aux cuisiniers, je ne saurais supporter l'essence de jambon, ni l'excès des morilles, des champignons, du poivre et de la muscade avec lesquels ils déguisent des mets très sains par eux-mêmes² ». Dans l'ouvrage intitulé « *Voltaire à table : plaisir du corps, plaisir de l'esprit*³ », Christiane Mervaud explique que tous les historiens de la cuisine du XVIII^e siècle accusent Voltaire d'être un fieffé conservateur et que son manque d'ouverture d'esprit le prédestine à rejeter « la nouvelle cuisine »

¹ Emmanuel GIRAUD, « Différence et répétition », *Les Cahiers de la Gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°10, 2012, p.4.

² VOLTAIRE au Comte d'Autray, lettre du 6 septembre 1765, *Correspondance*, VIII, Paris, Gallimard-Pleiade, 1963, pp. 179-180.

³ C. MERVAUD, *Voltaire à table : plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, ch. « Voltaire et la nouvelle cuisine », coll. le bon sens, Paris, Desjonquères, 1998.

introduite par les deux jésuites Brumoy et Bougeant (préfaciers des *Dons*). De même, Mervaud remarque que les ingrédients cités par Voltaire ne semblent pas être en concordance avec les aliments de ladite période qu'il critique. La figure de Voltaire reste un assez bon exemple pour souligner l'opposition qui persiste entre les anciens et les modernes. La différence de discours entre les cuisiniers et les penseurs ne creuse-t-elle pas cette opposition qu'on retrouve dans les arts ? Il est possible que ces nuances ne facilitent pas notre enquête au sujet de l'effacement du Goût au profit du goût.

2.2 Kant et le goût : une faculté de juger désincarnée.

La cuisine, art à part entière du XVIII^e siècle, a été laissée de côté dans la philosophie pratique kantienne. Pourtant, les écrits sur la vie de Kant rapportent qu'il ne supportait pas de manger seul et qu'au contraire, il était un convive agréable. Comment expliquer ce mésusage du *goût gustatif* dans la philosophie kantienne ? La compréhension de ce problème peut-elle renforcer notre conception philosophique de la cuisine contemporaine ? Si tel est le cas, quel devrait être notre angle d'attaque ?

Il est clair que l'héritage intellectuel kantien à propos du goût rejoint nos développements historiques puisqu'il nous permet de vérifier, sur plusieurs points, la persistance d'un souci esthétique dans la littérature comme dans les arts. L'humanité renferme une myriade d'artistes. Le cuisinier, tout comme le peintre, a pour tâche de révéler des fragments de la réalité : l'un innove dans l'assemblage des saveurs, l'autre dompte les couleurs. Leurs créations sont des « œuvres » manuelles *pensées* qui dépassent le principe d'*objet* utile ou fonctionnel : les *Dons de Comus* dont nous avons parlé précédemment sont significatifs à ce sujet.

Qu'est-ce qui a permis le changement d'application de la notion de *goût* qui s'exprime par la dépréciation du Goût ? On peut trouver une explication à cela en faisant intervenir l'esthétique kantienne, esquisse pertinente du problème qui nous anime. Rappelons qu'au départ, *l'esthétique* est un terme tiré du grec *aisthesis* qui n'a à l'origine aucun rapport avec l'idée de beauté puisqu'il désigne la sphère du sensible, du sentir, celle de la relation entre le sujet et le monde qui l'entoure. C'est à cela seul que renvoie l'idée d'esthétique transcendantale. Mais, dans un second temps, l'apparition dans la *Critique de la Raison 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 peine¹ ».

Mathieu Haumesser, dans un numéro des *Cahiers de la gastronomie*², 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 Goût³ et le goût au sens métaphorique dans la *Critique de la Faculté de Juger*⁴.

Tout d'abord, rappelons que la généralisation de l'usage métaphorique du goût est en partie due à l'œuvre de l'espagnol Balthasar Gracián⁵ dans laquelle il n'est pourtant pas encore une catégorie esthétique puisque le goût désigne la jouissance, l'appétence, l'évaluation sensible des traces du divin dans l'expérience des êtres, des actes et des œuvres de l'homme. Ce n'est qu'au cours de la moitié du XVIIe siècle que le goût désignera ce sixième sens qui permet d'appréhender la beauté. Au moment où la beauté cesse d'être pensée comme la manifestation de la perfection, l'usage métaphorique du goût se généralise pour occuper la fonction d'instance critique laissée vacante par la raison.

À la fin du XVIIIe siècle, l'expérience alimentaire n'apparaissait qu'à titre métaphorique. L'appréciation esthétique de la poésie, de la musique ou de la peinture était parallèlement considérée comme l'exercice de notre *goût critique*. De même, à l'article « goût » de *l'Encyclopédie*, Voltaire prend aussi en compte l'aspect métaphorique du goût en précisant que : « ce sens, ce don de discerner nos aliments, a produit dans toutes les langues connues, la métaphore qui exprime par le mot goût, le sentiment des beautés et des défauts dans tous les arts : c'est un discernement prompt comme celui de la langue et du palais, et qui prévient comme lui la réflexion ; il est comme lui sensible et voluptueux à l'égard du bon ; il rejette comme lui le mauvais avec soulèvement ; il est souvent, comme lui, incertain et

¹KANT, *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.

²L'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).

³ La notion de goût est polysémique, elle renvoie à deux concepts différents : nous nommerons ici « Goût » l'un des cinq sens qui nous permet d'analyser la saveur des aliments mis en bouche et nous entendrons par « goût » la faculté de percevoir et juger les choses esthétiques (sens fréquent du XVIIIe).

⁴KANT, *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.

⁵ Balthazar GRACIÁN, *l'Homme de Cour* [1647], traduction d'Abraham-Nicolas Ahmelot de la Houssaie, Paris, Folio, 2010.

égaré, ignorant même si ce qu'on lui présente doit lui plaire, et ayant quelquefois besoin comme lui d'habitude pour se former¹ ».

Cette métaphore qui, comme chez Kant, compare le Goût à l'exercice de notre goût critique ne disqualifie pas totalement le Goût puisque comme on l'observe, Voltaire tente de marquer des similitudes : c'est un sens du discernement tout d'abord qui accepte ou rejette, il prévient ensuite notre réflexion. Finalement, nous dit-il, le seul point négatif est qu'il peut s'égarer et ignorer ce qui devrait nous plaire à coup sûr.

Chez Kant, 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*². Or, selon Kant, tout jugement 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 de plaisir ou de peine 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 le 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 sensible³. 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.

En réalité, le goût pris comme faculté de juger le beau est bien une dérivation de son sens original. Haumesser explique que la compréhension « esthétique et donc métaphorique » du Goût va rester un lieu commun tout au long du XVIII^{ème} siècle. Dans cette optique, la distance qui qualifie les deux sens privilégiés par Kant – la vue et l'ouïe – s'oppose à ce que Haumesser appelle avec justesse « la dévoration » du goût. Cette *dévoration* qui se glisse cette fois-ci non sous le sens de la vue mais sous celui du Goût fait écho à notre précédent développement. Le goût fonctionnerait par contact avec l'aliment, ce qui le rapprocherait irrémédiablement du désir, de la matérialité, de notre corporéité 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 :

¹VOLTAIRE, article « Goût », Encyclopédie de d'Alembert et Diderot, 1757.

²Nous 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 ».

³ Le beau ne se prononce qu'en présence de l'objet. Sur ce point KANT rejoint les écrits de Jean-Baptiste DU BOS, voir *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture*, II, section 22, en ligne sur Gallica.bnf.fr.

« 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).

Le jugement de goût, comme l'appréciation critique, doit être basé sur notre propre expérience sensorielle. Même si un critique culinaire d'une certaine renommée loue le plat d'un restaurant quelconque, nous fonderons toujours notre propre jugement sur notre expérience personnelle du plat. Si l'on me demande comment j'ai trouvé un plat alors que je ne l'ai pas expérimenté, je ne chercherai pas à fonder mon avis sur l'expérience d'autrui mais au contraire, je chercherai à en faire moi-même l'expérience¹.

Le *goût* kantien associé à la faculté de juger par soi-même nous invite donc à exprimer notre subjectivité, ce qui conduit Kant à parler du goût tout d'abord comme un jugement plutôt 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, puisqu'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, 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. Nous pourrions 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. Faire savoir son jugement nous sépare-t-il nécessairement de l'intérêt que nous portons à l'aliment que nous cherchons à défendre ou à rejeter aux yeux des autres ? L'aliment devient peut-être même aussi important alors que

¹« *Gustatory judgment, like critical appreciation, must be based on our own sensory experience. Even though a well-respected restaurant critic lavishly praises a restaurant's potage de Crécy, we ought to base our judgment of the dish on our own experience of the soup; we ought not to form our critical judgments merely by emulating a judgment based on another's experience* » voir SWEENEY, *op.cit*, p.120.

l'on cherchait à se détourner de lui. Kant invoque sans doute la sociabilité pour disloquer notre intérêt en mille morceaux, pour nous décharger de ce poids qu'il représente.

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. Nous l'avons vu avec Dens, 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 expérience gustative a toute sa spécificité dans son immédiateté : je sais rapidement si ce que je mange me plaît ou si je l'ai en dégoût. Nous avons souligné l'aspect temporel de cette expérience, notamment avec l'idée de perception soudaine de Voltaire. Supposons qu'un chef cuisinier nous demande notre avis à propos d'un nouveau plat qu'il vient de réaliser, si un laps de temps s'écoule entre le moment de la dégustation et le moment où nous donnons notre avis, il est évident que notre réponse ne sera peut-être pas reçue avec la spontanéité qu'il attendait : l'aspect réfléchi de notre avis sera extrêmement particulier. En fait, le chef attendait surtout une réponse spontanée, voire immédiate après dégustation de cette bouchée.

Pour le philosophe Kevin Sweeney¹, le goût au sens littéral ne peut pas être établi ou changé par des arguments rationnels. Un ami ne peut pas me persuader d'aimer le miel si je l'ai en horreur. Il ne peut pas non plus démontrer rationnellement que le goût du miel est fait pour moi, comme si on cherchait à démontrer rationnellement que la Terre tourne autour du Soleil. Cependant, un goût peut être émotionnellement bouleversé et culturellement influencé². Si par exemple un aliment me rappelle un être cher disparu, il est probable que j'évite de le consommer ou au contraire, que dans le bon souvenir de ce que ce proche m'évoque, je continuerai à en consommer davantage. Tous les français n'aiment pas les cuisses de grenouille et pourtant, pour ceux qui les apprécient, nous le devons quelque part à notre culture

¹ SWEENEY Kevin W. dans « 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

²K. SWEENEY, *op.cit*, p.120.

alimentaire qui nous a poussés un jour ou l'autre à en faire l'expérience gustative. En Papouasie, la consommation d'insectes et de larves est des plus communes : c'est l'un des impacts de leur culture qui a forgé leur goût. L'un des problèmes de la proximité du goût littéral et du goût critique est que l'un comme l'autre serait l'expression de notre idiosyncrasie, notre capacité à formuler des jugements subjectifs. Or, l'exigence du goût critique est de proposer un jugement objectif sur ce qu'il traite et non de donner une opinion reflétant seulement un goût subjectif ou une aversion subjective (*subjective disliking*).

Pourtant, 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 souvent 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*. Mais comment dégager un critère de beauté dans l'étendue du problème que pose la désincarnation du goût critique ? Nous allons dès maintenant mettre en dialogue la vue comme sens rationnel et la sensation.

2.3 Le critère de la beauté : un dialogue entre vue et sensation.

Nous avons vu précédemment que le concept de *goût* dans l'esthétique kantienne s'établissait contre le goût de la langue, le beau s'adressant en priorité à la vue et à l'ouïe. À

¹Critère de vérité-correspondance que Kant critiquera.

l'opposé, le toucher, l'odorat et le goût produiraient de l'agréable, ce que Kant cherche justement à retirer des jugements :

« La littérature sur le goût esthétique et la perception se concentre à nouveau sur deux sens: la vision et l'ouïe. Malgré les parallèles entre goût littéral et esthétique qui ont incité le choix de ce sens comme une métaphore pour la perception de la beauté, le goût est expulsé des théories formatives du goût esthétique tel que chez Kant¹ ».

Korsmeyer souligne, dès son introduction, que cette hiérarchie des sens (*Hierarchy of Senses*) qui oppose les sens corporels (*bodily senses*) et les sens intellectuels (*intellectual senses*) dévoile un nouveau paradoxe fascinant entre « Goût » et « goût ». Il existe bien des manières de concevoir le goût en philosophie, nous le verrons grâce à Kant et David Hume. Mais on peut remarquer que quel que soit l'angle sous lequel on traite le goût, il fait très souvent référence à l'expérience rationnelle que nous faisons d'un objet. À ce titre, rappelons sa présence chez Kant pour penser le sentiment de plaisir ou de déplaisir relatif à l'expérience. Paradoxalement, soulignons que cette même caractéristique distingue aussi le Goût de l'expérience esthétique en raison des liens de la première avec le plaisir corporel et sensuel. Il y a une tension permanente² au sein même de cette théorie esthétique que nous devons reformuler. En effet, comment peut-on lier le goût comme plaisir des sens (Goût) au goût comme capacité critique (goût) ? Le fin discernement, explique Korsmeyer, est accompli en fait de plaisir, mais cette même idée de plaisir est trop sensuelle pour faire partie d'une quelconque esthétique. De fait, ce paradoxe pourrait nous conduire à interroger les limites où se confondent l'art et la cuisine :

« La tension entre le goût esthétique et gustatif révèle des différences entre les arts et les aliments, la ténacité et l'aptitude de cette métaphore esthétique indiquent l'énorme complexité et subtilité de ce sens littéral du goût et la vivacité, le pouvoir latent dans l'intimité corporelle de ce dernier³. »

Dans l'optique de notre étude par exemple, on devrait s'acquitter du désir envers 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. On soupçonne déjà un problème à ce stade. Peut-on penser l'usage de notre Goût sans la dimension presque

¹ Nous traduisons l'extrait suivant tiré de l'ouvrage de C. KORSMEYER, *Making sense of Taste*, New-York, Cornell University Press, 2002, p.5 : « *The literature about aesthetic taste and perception again concentrates on two senses : vision and hearing. Despite the parallels between literal and aesthetic taste that prompted the choice of this sense as a metaphor for the perception of beauty, taste is expelled from formative theories of aesthetic taste such as Kant's* ».

² KORSMEYER parle d'« *abiding tension* ».

³ Nous traduisons : « *The tension between aesthetic and gustatory taste reveals differences between arts and foods, the tenacity and aptness of this aesthetic metaphor indicates the tremendous complexity and subtlety of this literal sense of taste and the vivacity and power latent in the bodily intimacy of this sense* » KORSMEYER, *op.cit.*, p.6

intéressée de notre goût ? Fermer les yeux tout en dégustant à l'aveugle nous procurerait-il une expérience complète de l'assiette ? C'est précisément dans cette veine que Caroline Champion remarque que l'aspect visuel du plat ne doit pas être considéré comme l'élément central de la dégustation puisqu'il ferait défaut à la *gustation*, base de la spécificité culinaire :

« En recherchant l'adoubement de l'art contemporain, avec tout le nominalisme discursif qu'il peut comporter, la cuisine s'engage sur un terrain qui ne peut éviter le formalisme et l'agencement de signes. Elle prend du même coup le risque de passer à côté de sa spécificité et de reléguer au second plan ce qui lui donne sens à titre d'objet propre : le goût. Tout se passe en effet comme si, pour devenir « Art », il lui fallait nécessairement devenir spectacle, donner dans l'ornemental. Pourtant contrairement à l'acception commune du terme, l'esthétique ne saurait se réduire à la seule beauté plastique, à la simple dimension *visuelle* du sensible¹ ».

La tension dont parle Korsmeyer émerge ici parallèlement. L'esthétique kantienne ne pourrait réduire l'expérience du beau au seuil rationnel ou à « la simple dimension visuelle du sensible » qui ne prendrait pas en compte la corporéité propre du Goût. On ne peut clairement pas parler du Goût en des termes « rationnels » kantien. Certes, lorsque je me trouve devant une assiette, mes sens sont mis en action mais quel sens vais-je choisir en premier pendant l'expérience que je m'apprête à faire du plat ? Quoi qu'il en soit, les yeux et la vue ont longtemps été considérés comme des éléments symbolisant l'intellect. Korsmeyer avance que cette hiérarchie des sens est comme la continuité d'un héritage de la tradition philosophique. La vue a longtemps été (et est encore peut-être) le sens noble pour appréhender le monde grâce à la science et à l'art, car il était considéré comme le plus universel des sens : « La conduite de notre vie dépend entièrement des sens, la vue est le plus noble et le plus compréhensif de nos sens² ».

Pour la philosophe américaine, la tradition empiriste anglaise a joué un rôle dans l'avènement de ce sens dans la hiérarchie philosophique des sens. Korsmeyer cite à juste titre un argument qui développe une expérience de pensée pour marquer un contraste entre la vue d'un côté et l'ouïe, le toucher de l'autre :

« Notre expérience visuelle [...] n'est pas de voir avec nos yeux. Nous pouvons imaginer un esprit désincarné ayant des expériences visuelles mais n'ayant pas d'expériences tactiles. La vue ne requiert pas que nous soyons une partie du monde matériel comme la sensation que produit le toucher [...] L'authenticité de la vue en contraste avec l'ouïe, sa non-participation à son objet quand elle est resserrée par le toucher, l'immédiateté

¹CHAMPION, *op.cit.*, « Introduction à l'esthétique du goût », p.91

²Nous traduisons : « *The conduct of our life depends entirely on the senses, and sight is the noblest and most comprehensive of the senses* ». KORSMEYER, *op.cit.*, p.27, citant DESCARTES, *Optics*, in *The Philosophical Writings of Descartes*, trans. John Cottingham, Robert Stoothoff and Dugal Murdoch, 3 vols, Cambridge University Press, 1985, 1:152.

en contraste avec l'audition et la sensation du toucher sont des caractéristiques qui peuvent expliquer en partie la croyance que la vue est le plus excellent des sens¹ »

L'idée de la vue comme espion de l'intellect est précisément développée ici. Il n'est une fois de plus nullement question du Goût ou de l'odorat, sans doute parce que ces sens ne sont pas assez nobles pour concourir face à la vision. Le toucher lingual participe pourtant sensiblement à l'expérience gustative pour identifier les textures des aliments consommés. Dans ce cas, la vue nous projette au loin mais ne nous rapproche pas des objets que nous distinguons : le corps désincarné n'est pas affecté par l'altérité pour connaître un objet ; ce qui explique partiellement l'excellence ou la « noblesse » de ce sens pour la tradition. L'objet ne communique pas corporellement, n'est pas en contact direct avec le sujet qui regarde et c'est bien ce que cherche à distinguer ici Vesey. L'authenticité de la vue s'oppose ici à la probable distorsion d'une sonate par notre oreille, au relief étrange du bois qui échappe à notre main. Ce sens qui préserve le percevant s'oppose également à la destruction de l'aliment que l'on incorpore : une pomme ne fait plus qu'un avec l'individu qui métabolise ses éléments nutritifs. Cette suprématie de la vue - qui est au fond l'esquisse d'une position intellectualiste – renferme peut-être l'idée judéo-chrétienne de pureté de l'esprit contre l'idée de tentation du corps (le péché originel) ? C'est une hypothèse ambitieuse, mais que nous ne traiterons pas dans cette étude qui vise plus particulièrement l'absence du Goût en philosophie.

Cette noblesse de la vue est largement défendue chez Hans Jonas². Korsmeyer, à travers la position du philosophe, cherche à prouver l'actualisation de cette suprématie contre les sens corporels. Jonas explique que si la vue est « le sens distant idéal », c'est parce qu'il est le seul sens qui distingue presque géographiquement le percevant de l'objet perçu, nous l'avons déjà souligné. Aujourd'hui, il est d'ailleurs tout à fait recevable en philosophie de l'esprit de distinguer les sens distaux des sens proximaux.

Jonas soutient que les trois choses qui anoblissent la vue des autres sens sont au fondement même de certains concepts basiques de la philosophie. Quels sont ces critères ? Tout d'abord, *la simultanéité de présentation* : « qui fournit l'idée du présent durable, le

¹Nous traduisons : «*Our visual experience [...] is not of seeing with our eyes. We can imagine a disembodied mind having visual experiences but not having tactile ones. Sight does not require our being part of the material world in the way in which feeling by touching does [...] The directness of seeing when contrasted with hearing, its noninvolvement with its object when contrasted with feeling by touching, and its apparent temporal immediacy when contrasted with both hearing and feeling by touching are features that may partly explain the belief that sight is the most excellent of the senses* ». G. VESEY, « Vision », *Encyclopedia of Philosophy*, Paul Edwards, 8 vols, London, Macmillan, 1967, 8 :252.

²H. JONAS, "The Nobility of Sight", *Philosophy and Phenomenological Research*, 14.4 (1954) : 507.

contraste entre le changement et l'immuable, entre le temps et l'éternité ». Ensuite, *la neutralisation dynamique* « qui fournit la forme distincte de la matière, l'essence distincte de l'existence et la différence de la théorie et de la pratique ». Enfin, *la distance* « qui fournit l'idée d'infini ». Ces trois fonctionnalités¹ permettent d'une part à Jonas d'expliquer pourquoi la vue se distingue des autres sens mais surtout pourquoi il est longtemps rester le sens « philosophique ». Cette position nous amène à constater la disqualification de l'ouïe et du toucher qui ne rentrent pas dans la grille conceptuelle de Jonas. Elle nous permet surtout de conclure sur l'inutilité du Goût et de l'odorat qui a traversé toute la tradition. Ces derniers nous demandent beaucoup plus de temps contrairement à ce qu'entend Jonas qui les expulse de tout contexte temporel. Ils doivent s'exercer dans un processus pratique pour pouvoir fonctionner, et, bien plus que le toucher, « le goût implique le corps² ». Ce principe de *distance* n'est plus quand bien souvent nous finissons par dévorer l'aliment, nous l'incorporons, là où nous le regardions de loin. Dès lors, comment porter solidement l'idée d'une division entre *théorie* et *pratique* ? La conception de Jonas ne nous permet pas de les confondre car l'idée qu'il se fait de la philosophie cherche à maintenir de l'abstraction détachée de nos expériences corporelles singulières. Il cherche à surélever le sens qui peut discriminer théorie et pratique à l'endroit même où le Goût intemporel pourrait les réunir, même hors de ces trois fonctionnalités. Un sens « philosophique » doit-il nécessairement nous permettre de tout distinguer dans le monde ? L'aveugle de naissance est-il moins bien pourvu qu'un homme atteint d'agueusie ?

Il est évident que l'aspect visuel du plat est pris en compte dans la majorité des cas mais il ne détrônera sans doute jamais le principe vital même de « manger » même si l'on est tenté de dire que l'on « dévore du regard » avant de « manger » à proprement parler. Malgré tout, le fait d'appéter un plat plus qu'un autre par son apparence est remarquable d'un point de vue sensitif : on en oublierait presque ce pourquoi l'on n'aime pas les abats, par exemple. Si le visuel arrive à tromper la représentation que nous nous faisons du goût des tripes, le plat remporte notre appréciation à moitié. Si, par contre, l'odeur spécifique du mets n'est elle-même pas masquée, tous les efforts de scénographie

¹KORSMEYER utilise le terme de « feature ». Nous avons traduit l'extrait suivant : « *Simultaneity of presentation furnishes the idea of enduring present, the contrast between change and the unchanging, between time and eternity. Dynamic neutralization furnishes form as distinct from matter, essence as distinct from existence, and the difference of theory and practice. Distance furnishes the idea of infinity. Thus the mind has gone where the vision pointed* » JONAS, *op.cit.*, p.519

² « *Taste involves the body* ». KORSMEYER, *op.cit.*, p.29

seront réduits à néant ; l'odorat étant intimement lié à notre Goût. Il n'est d'ailleurs pas anodin d'essayer de tromper d'abord visuellement les enfants pour leur faire manger et *aimer* les légumes. Si le plat est suffisamment ludique (l'enfant distingue le visage d'un bonhomme par exemple), manger devient un jeu où le Goût de l'enfant est mis en éveil : il découvre des saveurs inconnues tout en jouant et en développant la palette de ses préférences alimentaires. De ces constatations découle une idée. Nos sens seraient impliqués dans une « guerre » intestine où l'ordonnement de ces derniers participerait au plaisir ou au déplaisir que nous prendrions lors de nos expériences gustatives, ou plus simplement lors de nos repas.

Pour Haumesser, Kant n'exclut pas le fait que le Goût puisse susciter exceptionnellement une appréciation esthétique qui s'ajouterait à l'agréable. À l'inverse, il souligne et soutient la position kantienne en disant qu'on n'utilise guère la beauté en gastronomie pour reconnaître la qualité d'un mets. On peut marquer un léger désaccord avec cette position. Il est vrai que jusqu'à une certaine époque, le visuel l'a emporté sur le goût, considéré comme secondaire ou accessoire. Souvenons-nous des banquets ornés de gibiers à plumes pour signifier la puissance du monarque ; cependant, de nos jours, l'aspect visuel du plat nous conduit à une pré-association des saveurs. Je cherche tout d'abord à identifier les éléments présents dans l'assiette : qu'est-ce que je reconnais ? Quel est le type de cuisson de l'aliment ? Un maquereau avec une cerise, quel sera le résultat de l'association ? etc. Si Kant éloigne la cuisine de son œuvre, c'est parce qu'il fait de la beauté un objet désincarné où la vue est soumise à une certaine exigence de rationalité. De fait, si l'on poursuivait cette étude dans l'optique kantienne, nous ne pourrions pas considérer la beauté grâce au Goût. Or, le visuel qui n'est plus à négliger permet de mettre en valeur le produit, d'accompagner 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. Même si le plat est moins ornemental, il interrogera quand même notre curiosité ; c'est en cela que le visuel est utile, il est un facteur important dans la mauvaise comme dans la bonne expérience.

2.4 Le goût aveugle et l'insipidité de la vue

Dans certains cas, le goût n'est présent qu'à moitié quand les membres du jury de TopChef¹ 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 pied d'égalité.

Dans ce concours réservé aux professionnels de la cuisine, nous prendrons l'épreuve de *la boîte noire*² pour illustrer les rapports qui unissent ou séparent le Goût et notre sens visuel. En quoi consiste cette épreuve ? Jean-François Piège, chef deux étoiles au Guide et inventeur de l'épreuve, réalise une assiette mystère truffée de pièges sensoriels que les candidats doivent découvrir. Jusqu'ici, les sens ne sont pas encore mis à rude épreuve. Mais la boîte *noire* porte bien son nom, les candidats n'ont que le toucher et le Goût pour déguster une assiette dans le noir le plus total. Pour remporter cette épreuve, chaque binôme de cuisinier doit déterminer avec un temps limité (une à deux minute(s)) les éléments qui se trouvent dans l'assiette. Le cuisinier doit être en mesure d'identifier les textures, les assemblages de goûts, les températures et les cuissons que le chef a mis en jeu pour réaliser son assiette. Puis, il doit reproduire au plus près le plat qui lui a été proposé dans la boîte. Enfin, si le chef Piège assure qu'il y a bien une proximité gustative entre le plat du ou des candidat(s) et le sien, l'équipe est gagnante.

Remarquons tout d'abord que le visuel n'est d'aucune aide aux candidats. Ils pourront tout du moins voir juste avant leur dressage ladite assiette éclairée afin de respecter l'architecture du dressage initial. La première partie de l'épreuve nous l'enseigne : s'il n'arrive pas à former la liste des ingrédients qu'on retrouve dans l'assiette, une première élimination a lieu. Nulle question de la vue ici, seul le Goût du produit compte. Pour la saison 2017, le chef a proposé un « *filet de bœuf cuit aux marrons sur une mousseline de pomme de terre et noix déglacées au vin jaune, le tout surmonté d'un tendon de bœuf soufflé façon chips* », dans lequel il avait placé « *un tartare de bœuf et une glace au hareng fumé* ». La composition de l'assiette a été pensée pour faire douter le cuisinier qui s'y confronte à la dégustation : le goût de la glace au hareng pose question, est-ce un tartare de poisson ou un tartare de viande additionné de poisson ? La chips est-elle

¹ Nous nous basons sur TopChef 2016 et 2017 sur M6 : les membres du Jury sont Hélène Darroze, Michel Sarran, Philippe Etchebest et Jean-François Piège. (Disponibilité en replay sur le site de chaîne)

² Voir annexe 4. La diffusion de l'émission est en date du 8 février 2017, à 21h00.

d'origine animale ou végétale ? Bref, le Meilleur Ouvrier de France Philippe Etchebest, membre du jury TopChef, assure que « le toucher va être important mais aussi qu'il va falloir aller chercher au plus loin possible de [ses] sens et de [notre] perception du goût¹ ». La perception gustative est ici bien mise en avant par le chef, même si une des journalistes souligne que « quiconque a avancé que le goût et l'odorat étaient plus affûtés quand on est dans le noir a tort : c'est le chaos complet ». Absence de vision, Goût et toucher pour seuls capteur d'indices : l'exercice est difficile pour le cuisinier qui a l'habitude de voir ce qu'il va manger et, simultanément, ressentir les assemblages de Goût qu'il regarde. C'est peut-être à travers cette première strate analytique que le visuel a du sens pour le cuisinier : il lui permet d'anticiper quelque peu le Goût. Le cuisinier a besoin du visuel pour réaliser une véritable architecture du goût, vue et Goût sont mêlés. Loin de défendre une suprématie de la vue, on peut dire que l'apparence du plat nous pré-enseigne sur l'expérience gustative à venir et permet au cuisinier de « raconter une histoire » :

« L'assiette raconte toujours une histoire et celle-ci est liée bien sûr à la personne qui l'a préparée, mais aussi à celle, plus vaste, qui la relie à une région du monde et à un patrimoine culturel² ».

Il est clair que cette assiette était une déclinaison, une promenade culinaire autour du produit qu'est le « bœuf ». Piège a joué sur les contrastes de goût et de textures en proposant du cuit et du cru ; il a également choisis des assaisonnements pour mettre en relief les produits sélectionnés, ce qui a fait douter quelques candidats : la mousseline de pomme de terre avec les noix déglacées au vin jaune ont conduit une équipe vers une purée de céleri-rave, qui a un petit goût de noix ou de noisette. Le filet de bœuf, quant à lui, est cuit très doucement d'une manière originale puisqu'il est déposé dans un milieu clos avec des marrons grillés. L'art et même la force de ces modes de préparation permettent de rendre présents des éléments absents. En effet, il y a un rappel de la châtaigne avec quelques chips, mais il n'y a pas de signe visuel précisant que la viande *est* cuite *avec* des châtaignes : une chose que la vue ne peut nous apprendre³. Si la vue est considérée comme le sens « philosophique », le goût semble être le sens « phénoménologique ». Objet du dévoilement et de l'apparition, qui nous permet de *revenir aux choses elles-mêmes*, pour retrouver cette châtaigne que l'on dissimule au regard et que l'on confie à nos papilles.

¹ C'est le conseil que donne Etchebest aux journalistes qui ont fait l'expérience de la boîte noire sur le plateau de Topchef, (nous nous basons sur la vidéo suivante : http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/top-chef-2017-on-a-teste-l-epreuve-de-la-boite-noire_1841922.html)

² Voir l'article de Noa BAZ, « L'assiette et la plume », *L'Orient littéraire*, n°128, février 2017.

³ C'est tout l'intérêt des restaurants « Dans le noir » tout autour du monde qui proposent à leur clients de prendre leur repas dans le noir complet, avec ou sans couvert pour mettre en application tous nos sens.

Ces réalisations méticuleuses, qui sont pensées indépendamment de l'attrait visuel, ne nous permettent-elles pas de questionner la norme du beau dans l'assiette ? Si l'épreuve ne met la beauté visuelle qu'en arrière-plan, peut-on pourtant dire que l'assiette est dénuée de « beauté » dans l'obscurité de la boîte noire ? Quel sens donnerait-on à la beauté dans le contexte culinaire ? Premièrement, « *la beauté technique* » avec un plat qui est parfaitement réalisé en tenant compte de tous les paramètres tant techniques que gustatifs qu'il rassemble. Ou, deuxièmement, « *la beauté visuelle* » qui « donne envie » et qui est irréprochable tant sur les couleurs que sur le design des assiettes choisies.

Mais la beauté constitue-t-elle l'essence de la gastronomie¹ ?

L'idée selon laquelle une assiette ne peut pas être « *belle* » remonte à la fin du XVIIIe siècle et trouve un contre-argument fascinant au milieu du XIXe siècle. Ce dernier s'appuyait sur deux points essentiels que nous donne Sweeney² : premièrement, une critique philosophique de l'idée commune qui rejette tout caractère esthétique à l'aliment ; deuxièmement, ce contre-argument s'appuyait sur le développement social de la cuisine comme pratique et le changement qu'elle produisit vis-à-vis de la présentation et la consommation des produits.

La définition même du *gastronomique* nous renvoie à une cuisine soignée et abondante 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. Nous l'avons vu avec la hiérarchie des sens et la position « visualiste » de Jonas, ce que le beau offre à la vue ou l'ouïe est également pour Kant d'une satisfaction durable qui s'ouvre à une finalité sans fin (l'idée d'infini par le principe de *distance* chez Jonas) alors que le plaisir du goût peut rencontrer l'excès ou la satiété et trouver sa fin dans le dégoût :

« Chez Kant, la cuisine est rangée du côté de « l'agréable » et non du Beau. Prolongeant sur ce point la tradition platonicienne, il considère la pratique culinaire comme relevant d'un plaisir *intéressé*, répondant à un goût radicalement particulier (« à chacun son goût »), enraciné dans le corps, et ne pouvant en aucun cas prétendre à un assentiment universel, contrairement au Beau³ »

D'après la doctrine kantienne, je peux ainsi aisément contempler un paysage sans ressentir l'excès, ou mieux, 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

¹Nous reprenons ici le problème développé par SWEENEY Kevin W, *op.cit.*

²SWEENEY, *op.cit.*, p. 119

³ Caroline Champion souligne également que la pratique culinaire est rangée du côté de l'intéressement, à l'inverse de la définition du Beau kantien comme « ce qui plait universellement et sans concept », donc sans intérêt spécifique. Voir CHAMPION, « L'avènement de l'esthétique du goût », *op.cit.*, p.32.

l'inverse, notre quête du beau se contenterait du respect de l'objet, c'est-à-dire de sa belle forme¹.

On a longtemps reconnu et on reconnaît encore une certaine profondeur aux objets susceptibles de recevoir une appréciation artistique. Est-ce que la beauté est l'élément qui détermine ce qu'il y a d'artistique dans une œuvre ou a-t-elle perdu ce rôle ? Parce qu'ils font appel à notre appétit corporel pour subsister en tant qu'être vivant, les aliments ne semblent pas être, à cause de cet aspect fragile, être « beaux ». La simplicité de ce plaisir alimentaire est-il la seule limite qui nous empêche de franchir le seuil de l'identification à travers des catégories esthétiques ?

L'exercice qu'est le trompe-l'œil en cuisine a pour maître mot la ressemblance insoupçonnée. L'enjeu esthétique de cette espèce de *mimésis* est de tromper visuellement le consommateur sur ce qu'il s'apprête à déguster. Prenons pour exemple le *Poisson Pané sucré* réalisé par Xavier Pincemin². On s'attend à déguster un poisson pané accompagné de ses sauces ketchup et mayonnaise : le quartier de citron et la panure sont les deux éléments qui indiquent l'orientation de l'assaisonnement du plat. Si le cuisinier est assez créatif dans la réalisation de son plat, il doit réussir à proposer une assiette qui recopie à la perfection un autre plat. Si le dessert proposé ici possède suffisamment la qualité mimétique pour imiter du poisson pané, ne peut-on pas dire qu'il y a quelque chose de « beau » dans la maîtrise de cette technique, une « beauté du geste technique » ?

En interrogeant l'attrait de nos assiettes il est évident que les réflexions autour de la cuisine ont permis aux consommateurs d'aborder la nourriture de la même manière qu'ils regardaient une toile au musée, l'objet alimentaire devenant une œuvre d'art potentielle, rappelle Sweeney³. Si le XIXe siècle marque un tournant majeur dans l'esthétisation du culinaire, quelles sont les tentatives de compréhension de notre expérience gustative ?

2.5 Une évaluation de notre expérience gustative : l'argument de Brillat-Savarin.

L'intérêt croissant pour la gastronomie et la bonne chère a fait naître plusieurs contestations à la thèse kantienne qui soutenait que le Goût ne pouvait faire l'objet d'une connaissance

¹ 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)

² Voir photographie de l'assiette de poisson trompe-l'œil en annexe 4.

³ SWEENEY, *ibid.*

esthétique tant il était idiosyncrasique. Au début du XIXe siècle, Jean-Anthelme de Brillat-Savarin¹ fait figure de représentant de ce mouvement. Dans ses *Méditations sur la gastronomie transcendante* qu'on nomme plus communément *La Physiologie du Goût* (1825), Brillat s'oppose directement à l'esthétique kantienne qui rejette l'expérience gustative comme potentielle expérience esthétique. Même s'il n'est pas un philosophe de la tradition comme Kant, il développe une pensée sur l'alimentation pour valoriser l'expérience gustative de l'époque et plus globalement, propose une ouverture à l'esthétique gustative. L'apparition du terme de *transcendantale* dans le sous-titre de l'ouvrage de Brillat est de toute évidence volontaire lorsqu'au siècle dernier, Kant popularisait ce terme. Ne se référant pas spécifiquement à Kant dans son ouvrage, Brillat admire Voltaire. Sa pensée du goût est une contestation de la distinction kantienne entre goût sensitif et goût réflexif, et, de l'exclusion de l'expérience gustative du champ de l'esthétique en raison de son immédiateté. Brillat Savarin offre un modèle d'expérience gustative qui caractérise l'alimentation appréciative comme expérience esthétique réfléchissante. Il souligne que la physiologie de l'alimentation avec sa séquence temporelle unique permet une expérience réfléchie plutôt qu'une simple réponse immédiate à un stimulus.

Chez Brillat, la dégustation est une expérience complexe en ce que nous nous confrontons à une diversité d'éléments gustatifs. Ils peuvent être nouveaux ou déjà connus de nous et surtout, ils peuvent apparaître chronologiquement selon le stade d'ingestion. Une sensation d'amertume peut surgir des suites de l'expérience, comme lorsque l'on mange un citron confit. Le goût qui suit la saveur initiale de l'aliment s'apparente généralement à l'arrière-goût. Pensons par exemple à une noix rance qui n'a pas été conservée hermétiquement. Ces exemples sont peu représentatifs de la variété d'éléments que nous sentons grâce à la rétro-olfaction. Mécanisme physiologique, la rétro-olfaction nous permet de percevoir à partir de notre système olfactif les caractéristiques aromatiques dites « *flaveurs*² » des aliments qui sont contenus dans notre bouche. Brillat-Savarin n'imagine pas une seule seconde l'expérience gustative sans l'intervention de l'odorat et du goût simultanément, à travers un sens presque fusionnel :

« Pour moi, je suis non-seulement persuadé que, sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète, mais encore je suis tenté de croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens, dont la bouche

¹ Avocat et magistrat de profession, Brillat-Savarin est un gastronome et auteur culinaire français. [1755-1826].

² Savant mélange des mots *flair* et *saveur*, la flaveur (de l'anglais *flavour*) est l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation d'un produit alimentaire.

est le laboratoire et le nez la cheminée, ou, pour parler plus exactement, dont l'un sert à la dégustation des corps tactiles, et l'autre à la dégustation des gaz¹ ».

Nous pouvons illustrer cette délicate métaphore avec l'exemple d'une dégustation de vin. Le précieux liquide emplit d'abord l'intérieur de notre bouche et s'épand sur notre langue, ce « laboratoire » où l'on expérimente toutes sortes de « corps tactiles » avec des textures (on dit d'un vin qu'il est rond, gouleyant etc.). Puis, les arômes spécifiques du vin sont ensuite perçus en remontant par rétro-olfaction dans notre nez, la « cheminée » dont parle le gastronome (on détermine des notes florales, de fruits mûrs, de craie, etc.).

Si Brillat s'éloigne de la conception traditionnelle qui voit le Goût comme un sens limité, c'est, dit-il, en raison de la complexité de la faculté de goûter et de sentir. Cette expérience synesthésique gustative et olfactive s'exprime littéralement dans la notion de « *saveur* ». Bien sûr, il existe des saveurs qui ne nécessitent pas l'intervention de l'olfaction comme dans le sucré, l'amer ou plus récemment l'*umami*² (la cinquième saveur que l'on trouve dans la sauce soja, le poisson séché, etc.). Le sucré, l'acide et l'amer sont les goûts simples qu'identifie Brillat dans sa *Physiologie* et, au regard de la philosophie kantienne, Brillat déclare clairement qu'ils sont simplement agréables ou désagréables au palais de chacun. Pour lui, la complexité propre aux saveurs de nos expériences gustatives est une ressource suffisante pour pouvoir penser une esthétique. La base de son esthétique est la tripartition de la séquence temporelle de l'ingestion. Cette dernière lui permet de montrer en quoi la gustation peut être une rencontre réfléchissante au sens kantien en affirmant notamment que chaque élément de cette tripartition possède respectivement son ensemble de qualités sensorielles :

« Les principes étant ainsi posés, je regarde comme certain que le goût donne lieu à des sensations de trois ordres différents, savoir : la sensation *directe*, la sensation *complète* et la sensation *réfléchie*.

La sensation *directe* est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure.

La sensation *complète* est celle qui se compose de ce premier aperçu et de l'impression qui naît quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe tout l'organe par son goût et par son parfum.

Enfin, la sensation *réfléchie* est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe.

Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit.

Celui qui mange une pêche par exemple, est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane ; il la met dans sa bouche, et éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer ; mais ce n'est qu'au moment où il l'avale et que la bouchée passe sous la fosse nasale que le parfum lui est révélé, ce

1 Nous reprenons l'analyse de SWEENEY qui se réfère explicitement à BRILLAT-SAVARIN, *La physiologie du goût* ou *Les Méditations de Gastronomie Transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour destiné aux gastronomes parisiens*, Méditation IIe, « l'influence de l'odorat sur le goût », en ligne sur Gallica, BNF, 1825, p.15.

² Voir le schéma des goûts en annexe 5.

qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : « Voilà qui est délicieux¹ ».

Ce processus développé par Brillat est un système qui nous conduit en quelque sorte à la structure mécanique du goût (le chapitre du passage s'intitule *Analyse de la sensation du goût*). Quelque chose se déroule chronologiquement dans ma bouche. K. Sweeney² explique que dès l'incorporation, je fais l'expérience aromatique de l'aliment grâce à ma langue (je suis frappé par l'odeur de la pêche) ; puis, j'entre dans une phase de décryptage de la saveur grâce à la rétro-olfaction et aux récepteurs de ma langue (je note une pointe d'acidité à cause de la peau du fruit et un goût sucré dans le jus qui s'écoule de ce dernier). Enfin, durant la dernière étape décrite, « je fais savoir mon jugement », comme nous l'avons vu chez Kant.

Ce que Kant ne précise pas, Brillat tente de le sublimer. Cette phase réflexive nous démontre comment l'individu est capable d'évaluer la structure - bien que complexe - de l'expérience qu'il fait d'un aliment. Même si il est possible d'évaluer cette expérience, en quoi peut-elle potentiellement engager notre imagination ? Même si les goûts simples ne peuvent produire qu'une sensation immédiate, l'expérience entière nous encourage souvent à reconsidérer notre jugement et de fait, à goûter peut-être une seconde fois l'aliment. Cette situation est frappante lorsqu'on mange du fromage et que l'on mange ensuite un fruit : « la sensation de fruit » est brouillée par les arômes du fromage qui embaument notre bouche.

Ainsi le problème de la reconsidération d'une saveur demande-t-il à s'inscrire dans une attitude contemplative. Cette contemplation nous guide à travers l'analyse attentive des saveurs que nous connaissons déjà, celles que nous ignorions et les combinaisons aromatiques qui s'effectuent dans la séquence presque intemporelle qu'est la dégustation d'un plat. Je suis en mesure de surprendre mon goût en imaginant les saveurs rencontrées à chaque stade de la dégustation et ce que chacune apporte à l'expérience globale : je peux déterminer des unités de saveurs qui persistent comme des groupes éphémères et indépendants. Lorsque je goûte un plat typiquement français, j'ai également en tête tout un patrimoine et une histoire culinaire.

La thèse de Sweeney au sujet de Brillat-Savarin est assez claire. Pour lui, Brillat nous propose une idée assez proche de l'esthétique kantienne puisqu'il pense l'appréciation du beau comme une expérience réfléchie. En tant qu'humain, nous partageons bien une

¹SWEENEY citant BRILLAT-SAVARIN, « Analyse de la sensation du Goût », méditation IIe, *op.cit.*, p.16.

²SWEENEY, *op.cit.*, pp.125-128.

certaine expérience du goût que Brillat Savarin condense dans sa *physiologie* même¹. La dégustation n'a pourtant rien d'un acte réflexif au-delà de la stimulation qu'elle provoque en nous. Pour l'historien américain, on peut aisément critiquer la position de l'esthétique gustative sur le fait qu'une physiologie partagée et l'évaluation de nos expériences gustatives ne suffisent pas à dépasser le problème que pose l'idiosyncrasie de nos préférences. C'est une critique que nous discuterons plus en détail, notamment au regard de l'autorité de la critique gastronomique.

Le problème de la préférence (sous-entendu *la subjectivité du goût*) n'est pas relatif au goût : j'aime certaines formes sur une toile et je rejette catégoriquement certains types de musique qui sont potentiellement loués par d'autres que moi-même. Toutes les autres modalités sensorielles peuvent être considérées sous l'œil de la préférence. Sur la base de cette critique adressée à Brillat-Savarin, on ne peut pourtant pas nier ce qu'il a fait pour contrer l'idée selon laquelle les objets propres au goût provoquent un simple plaisir.

L'apport de Brillat à la philosophie du goût a été le suivant. Il a considéré l'expérience gustative comme une rencontre complexe susceptible de produire une étude esthétique de la jouissance et du plaisir réfléchies. Et l'on peut dire que cette position a largement contribué à défendre le goût dans une tentative de « rationalisation de l'expérience gustative² » rappelle Champion.

Nous l'avons vu, tout l'enjeu du XVIIIe au XIXe siècle a été de déterminer des règles objectives pour catégoriser le concept de beauté :

« Contrairement à l'objectivité grecque, contrairement à l'anonymat gothique et au pédagogisme religieux du Moyen-âge, contrairement au rationalisme et à la stylistique renaissante, c'est l'esthétique, c'est-à-dire la faculté de ressentir le Beau, que théorise le XVIIIe siècle³ ».

De même, les penseurs des Lumières qui concentrent leur attention sur l'individualité n'ont pas seulement favorisé l'avènement de l'esthétique. Ils ont permis d'ouvrir le débat sur le caractère acquis ou inné de l'Art qui « cristallise l'opposition entre préjugés aristocratiques et démocratisation bourgeoise⁴ ». Kant, au cœur de cet enjeu social et politique que devient l'Art, a tenté de réunir ces deux caractères dans l'universalité du jugement de goût. Soulignons finalement que dans son acception générale, le « goût » s'est éloigné

¹SWEENEY, *op.cit.*, p. 127.

²CHAMPION, *op.cit.*, p.33.

³CHAMPION, *op.cit.*, p.32.

⁴CHAMPION, *op.cit.*, p.33.

sensiblement de son sens gastronomique là où il était extrait de l'expérience incarnée. Il était placé dans de « l'agréable » qui ne faisait pas référence à notre corporéité.

Pourtant, Champion remarque que l'apparition du discours gastronomique ouvre un « espace de *réception*¹ » faisant pendant à une théorie de l'art qui s'émancipe paradoxalement du Goût tout en élaborant sa propre conception esthétique de la réception des œuvres. Si l'esthétique évolue parallèlement au discours gastronomique, elle n'entretient aucun lien direct avec ce dernier, malgré l'objet qui les concerne mutuellement : *le goût*. « Dans un cas comme dans l'autre, il est question de *goût*² » précise la philosophe.

2.6 Une source humienne de la pensée de Kant

« Chaque individu doit accepter son propre sentiment sans prétendre régler ceux d'autrui. La recherche de la beauté réelle ou la laideur réelle est une recherche aussi vaine que celle qui prétendrait déterminer la douceur réelle ou l'amertume réelle. Selon la disposition des organes, le même objet peut être en même temps doux et amer et le proverbe a déclaré à juste titre qu'il était vain de disputer des goûts. Il est très naturel, et même tout à fait nécessaire, d'étendre cet axiome au goût mental aussi bien qu'au goût physique et c'est ainsi que le sens commun, qui est si souvent en désaccord avec la philosophie, surtout avec la philosophie sceptique, se trouve, au moins dans un cas, d'accord avec elle pour prononcer le même jugement ».

HUME, *Les Essais esthétiques*, (Of the Standards of Taste) « De la norme du goût ».

Nous avons choisi d'introduire l'apport de Hume puisqu'il clôt en quelque sorte le débat précédent en analysant les mécanismes de variation du goût³. Dans son entretien, Malherbe assure que Hume n'est pas à l'origine de l'idée de « règle du goût » : plusieurs ouvrages britanniques auraient été publiés antérieurement au cours du XVIIIe siècle. De même, il précise qu'on peut discuter de la traduction du titre par J.-B. Mérian : la *règle* ou la *norme* ne renverrait pas à la même finalité selon l'usage. Ce qui est central dans l'essai humien, c'est cette capacité à unir deux questions relatives au goût. D'une part, comment vient-on à former une règle du goût à partir de la diversité des goûts et des sentiments ? D'autre part, comment expliquer à partir de la règle du goût le fait qu'il y ait des appréciations subjectives extrêmement diverses ?

¹ C'est elle qui souligne, *op.cit.*, p.34.

² CHAMPION, *Ibid.*

³ Nous trouvons le plus d'éléments à ce sujet dans HUME, *Les Essais esthétiques*, trad. de Renée Bouveresse, (Of the Standards of Taste) « De la norme du goût », Paris, GF, 2000, p.123-149. Nous nous inspirons également de la très bonne émission des *Chemins de la philosophie* intitulée « Hume ou l'étincelle du doute : essais sur l'art et le goût » où Michel Malherbe intervient (08/03/2016).

La réflexion de Hume sur le goût esthétique (le « goût mental » ou notre « goût ») s'appuie sur une comparaison avec le goût culinaire (le « goût physique » ou le Goût), ce qui permet de réaffirmer le sens original du Goût. 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 esprit¹. La règle du goût chez Hume est tirée de l'expérience² même si il y a bien un acte qui s'effectue du côté de la raison. Notre sentiment ne provient pas de la raison pour Hume au sens où il n'est pas une puissance pratique kantienne. Mon sentiment de beauté ou de laideur entraîne le plaisir ou la douleur. Ces derniers sont des principes de valeur : ils me permettent de valoriser l'objet que je contemple, mais c'est en même temps un fait de la nature humaine. Le sentiment est un fait et comme tout fait est un *effet* (Malherbe parle de *factum*) j'en cherche les causes.

Pour Hume, la raison n'est pas sans rappeler Malherbe : c'est une puissance régulatrice. Elle régularise nos expériences, met en forme une pratique singulière sous la forme d'une règle qui n'est jamais qu'un principe régulateur. 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 entièrement de celle-ci. Connaître un objet, expliquer-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 dans la mesure où 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

¹L'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.

² « Le fondement de ces règles est le même que celui de toutes les sciences pratiques, l'expérience. Elles ne sont que des observations générales sur ce qu'on a vu universellement plaire dans tous les pays et à toutes les époques », HUME, *op.cit.*, p.128.

sensible. Hume vise largement Kant lorsqu'il fait référence au fait qu'il « était vain de disputer des goûts » et qu'il rappelle la thèse adverse.

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 comme le pense Hume.

« La grande ressemblance entre le goût mental et le goût corporel nous apprendra aisément à théoriser cette histoire [celle de Sancho]. Bien qu'il soit certain que la beauté et la laideur, encore plus que le doux et l'amer, ne soient pas des qualités qui se trouvent dans les objets mais qu'elles appartiennent au sentiment, interne ou externe, il faut reconnaître qu'il y a certaines qualités des objets qui, par nature, sont propres à produire ces sentiments particuliers¹ ».

Cette antinomie s'exprime dans 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 disputer 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 disputer. Le jugement de goût esthétique prétend donc à l'universalité, mais à une universalité paradoxale car sans concept². Des fleurs, des paysages provençaux, 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, mais ailleurs.

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 cuir³ ». Ils avaient donc chacun relevé, avec suffisamment de finesse (*finer*), quelque chose de différent à propos de ce vin sans qu'aucun des deux jugements critiques soit en désaccord vis-à-vis de la vérité. Comprendre la coexistence des jugements du goût passionne Hume

¹HUME, *op.cit.*, p.132.

² Finalement, pour KANT, le beau doit plaire universellement et être sans concept.

³HUME, *De la norme du goût*, p.133.

qui tente de dépasser le relativisme en argumentant qu'il n'y a rien d'absolu et qu'il y a bien des principes généraux qui guident nos jugements :

« Il apparaît donc que, au milieu de toute la variété et des caprices du goût, il existe certains principes généraux d'approbation ou de blâme dont l'influence sur toutes les opérations de l'esprit peut être repérée par un œil attentif¹ ».

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.

En effet, bien qu'on constate une large différence du point de vue de la délicatesse entre deux personnes, il n'y a rien qui tend davantage à accroître et améliorer ce talent que la pratique fréquente d'un art spécifique. 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* :

« Mais si vous la laissez acquérir l'expérience de ces objets, vous voyez le sentiment de cette personne gagner en exactitude et en perfection : elle ne perçoit pas seulement les beautés et les défauts de chaque partie mais remarque aussi le genre distinctif de chaque qualité et lui assigne la louange ou le blâme convenables. Un sentiment clair et distinct accompagne son inspection de l'ensemble des objets et elle discerne cette sorte et ce degré précis d'approbation ou de déplaisir que chaque partie est naturellement apte à produire. Se dissipe le brouillard qui semblait s'étendre sur l'objet : l'organe acquiert une plus grande perfection dans ses opérations, et peut, sans risque d'erreur, se prononcer sur les mérites de chaque réalisation. En un mot, la même adresse et la même dextérité que donne aussi la pratique pour exécuter un travail sont acquises par le même moyen pour en juger² ».

L'expérience sensible des objets instruit l'individu et la description de Hume conduit à une remarque importante : l'amateur qui prétend formuler la critique gustative d'une assiette ne peut pas compter sur la précipitation de sa pensée qui trouble son véritable sentiment de beauté. Tout comme nous devons relire plusieurs fois une œuvre littéraire particulière³, nous dit Hume, nous devons « relire » l'assiette et le goût qu'elle synthétise pour être à même de saisir tout ce qui la distingue de ce que nous avons déjà goûté. L'amateur qui cherche à supplanter le critique doit donc inlassablement *pratiquer* et

¹HUME, *op.cit.*, p.131.

²HUME, *op.cit.*, pp.135-136.

³ « La pratique présente tant d'avantages pour discerner la beauté qu'il sera requis de nous, avant que de pouvoir émettre un jugement sur quelque œuvre d'importance, que cette réalisation très particulière ait été lue plus d'une fois attentivement, et considérée sous diverses éclairages avec attention et réflexion », HUME, *op.cit.*, p.136.

acquérir de l'expérience pour perfectionner la délicatesse¹ (*delicacy*) nécessaire pour saisir un sentiment clair du plat et discerner la louange ou le blâme à associer à l'assiette dégustée.

Les différentes humeurs des hommes et les différentes mœurs relatives à notre pays et à nos âges sont les deux premières sources de variation du goût que Hume enrichit d'une dernière, à savoir les dispositions initiales de chaque être humain². 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 dispositions naturelles, elles influenceront tôt ou tard cette existence que l'on conditionne sur fond d'habitation qui mêle nos caractéristiques physiologiques à notre vécu :

« Nombreux et fréquents sont les défauts des organes internes qui interdisent ou affaiblissent l'influence de ces principes généraux dont dépend notre sentiment de la beauté ou de la laideur. Bien que certains objets, par la structure de notre esprit, soient naturellement calculés pour nous donner du plaisir, on ne doit pas s'attendre à ce que le plaisir soit ressenti pareillement par tout individu³. »

C'est à la suite de cette remarque de Hume au sujet du dernier type de variation des goûts 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 quelque peu à approfondir. Mais cet essai relatif au goût a également tracé les premiers traits de la figure du critique, qu'il soit gastronomique ou d'art. Enfin, elle nous a permis d'éclaircir le problème de la distanciation du Goût dans l'esthétique du XVIIIe siècle en proposant une *règle du goût* dont nous garderons la trace suivante : « Un sens fort, uni à un sentiment délicat, amélioré par la pratique, rendu parfait par la comparaison et clarifié de tout préjugé, peut seul conférer à un critique ce caractère estimable. Et les verdicts réunis de tels hommes, où qu'on puisse les trouver, constituent la véritable norme du goût et de la beauté⁴ ».

En parcourant l'époque du XVIIIème siècle où émerge le jugement de goût, nous avons pu saisir l'esthétique kantienne. Ce 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-

¹ Hume définit la délicatesse de la manière suivante : « Là où les sens sont assez déliés pour que rien ne leur échappe, et en même temps assez aiguisés pour percevoir tout ingrédient introduit dans la composition : c'est là que nous appellerons délicatesse de goût, que nous employons ces termes selon leur sens littéral ou selon leur sens métaphorique », HUME, *op.cit.*, p.133.

²HUME, *op.cit.*, pp.143-145.

³HUME, *op.cit.*, pp.135-136.

⁴HUME, *op.cit.*, p. 140-141.

ci. Cette insuffisance qui s'exprime au cœur d'un héritage qui élève la raison et rejette nos passions doit nous pousser à interagir avec notre corporéité enfouie sous des couches qui nous empêche d'entrevoir notre lien avec la cuisine. Cette insuffisance nous permettra d'ouvrir cette étude sur la phénoménologie perceptive de Merleau-Ponty qui s'inscrit justement contre l'héritage kantien imprégné de « cartésianisme » au sens où s'insère de la dualité dans notre réalité sensible. Nous avons vu que la pensée kantienne n'a pas pris en compte le Goût 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 diktat du « *bon goût* » qui nous a permis d'ouvrir notre enquête à l'étude de la « Nouvelle Cuisine » du XVIIIe siècle. La cuisine entretenant d'étroites relations avec l'esthétique - une théorie du beau - nous a conduits à distinguer deux types d'esthétique pour penser une relation à l'art culinaire : l'esthétique comme critique du goût et l'esthétique comme théorie du sujet. Le problème de la subjectivité *des* goûts et la difficulté à saisir l'universalité de ces derniers ont été au cœur de notre réflexion notamment pour penser *la beauté gastronomique* ou tout simplement pour questionner nos assiettes, nos expériences culinaires.

Dans cette veine, nous avons introduit les essais sur l'art et le goût de Hume qui tente d'apporter un premier éclaircissement aux règles que peuvent comporter une philosophie *des* goûts. Et par là même, de décrire les mécanismes de variation des goûts dans la critique elle-même. Cette même figure du critique qui interroge les standards de notre cuisine du XXIe siècle, les couples de concepts - subjectivité / universalité ; relativité / absolu ; expérience / connaissance - ont débouché sur une réévaluation du système kantien qui marque une distinction dans les rapports entre sujet et objet. Cette étude nous a menés à l'évolution des concepts de cuisine et de goûts pour penser en arrière-plan la place de la corporéité dans l'histoire de la philosophie. Kant est l'un des derniers philosophes de la tradition occidentale à s'être consacré à la question du goût. Même si il fonde son système sur le sens métaphorique du goût, 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 parce que corporelle, sensible et attachée à la finalité.

Chapitre 3 – L’art culinaire au XIXe siècle : la fondation du Restaurant.

3.1 L’esthétisation du culinaire : le précurseur Antonin Carême.

Précédemment, nous avons vu combien le XVIIIe siècle a permis d’ouvrir le questionnement philosophique et esthétique autour de la question du *goût*. Qu’il soit relatif au sens gustatif ou à une faculté de juger esthétiquement les choses du monde, le goût n’a cessé d’interroger et de troubler artistes et penseurs des Lumières jusqu’à la fin de ce siècle. Pour autant, le XIXe siècle hérite-t-il de l’évacuation du Goût par la consécration esthétique de son acception ?

Nous allons étudier le statut de l’art au cours de ce siècle pour montrer parallèlement en quoi la fondation du restaurant français est représentative de l’émancipation de la cuisine comme une des grandes institutions publiques typiquement françaises. Tout d’abord, nous verrons grâce à la figure d’Antonin Carême, l’un des précurseurs de l’esthétisation du culinaire, que cet *espace de réception* permet conjointement à l’art et la cuisine de sortir de la sphère privée grâce à la Critique. Le changement de condition sociale du cuisinier qui rivalise avec l’artiste ouvrira notre interrogation à l’avènement du restaurant, ce lieu qui pousse le cuisinier à s’insérer dans un processus créatif et à entretenir un lien intime avec ses produits, le monde et l’altérité.

De son côté, l’art dès le XVIIIe siècle se détache de la classification antique des arts : il n’est plus question d’art libéraux ou d’arts mécaniques dans cette nouvelle société qui évolue au rythme d’une nouvelle classification des arts. Les arts visuels occupent désormais le devant de la scène là où les arts plastiques visent, comme nous l’avons remarqué, « l’expression du Beau¹ ». Champion remarque que cette structuration des Beaux-arts inverse le pôle d’attention des spectateurs : le processus créatif de l’œuvre interroge davantage et « la subjectivité n’est donc plus uniquement portée par l’Artiste, elle s’élargit au public² ». Et pour que cette subjectivité s’étende jusqu’au public, on cherche à enrichir un « espace public ». Espace public qui autonomise l’art grâce au lieu dédié que devient l’espace muséal. Dans cet espace inventif dédiée à la contemplation des œuvres à qui l’on ne retire ni valeur ou ni pérennité, l’œuvre d’art prend toute sa stature au sens propre.

¹CHAMPION, *op.cit.*, p.32

²CHAMPION, *op.cit.*, p.33

« L'œuvre d'art devient synonyme de *production artistique exemplaire ou extraordinaire qui s'expose*, c'est-à-dire qui s'offre éternellement au regard¹ »

Bien entendu, derrière ce qui s'offre au regard éternel se cache le type d'œuvre qui n'est pas susceptible de disparaître, qui n'est pas éphémère ou qui ne demande pas un contexte d'exposition temporel spécifique. Il est clair que la cuisine faisant partie de cette dernière forme de création n'est pas éligible à l'exposition muséale de l'époque et, particulièrement à l'accueil d'une culture qui s'est formée autour de la réception des arts plastiques tels que la peinture, le dessin ou la sculpture. Ce large problème constitue l'un des éléments pour lequel cette pratique éphémère n'a pas été intronisée au rang d'« art culinaire ». Historiquement, il y a bien quelques tentatives culinaires de rapprochement des arts spatiaux.

La figure d'Antonin Carême² dans l'histoire de la cuisine moderne est précisément le point de départ de cette tentative d'élévation de la cuisine au rang d'art muséal. Carême oscille tout au long de son existence entre la volonté d'être un grand artiste et la nécessité d'être un bon artisan. Refusant d'être un simple cuisinier qui s'installe dans une routine, il prétend avoir de plus larges vues sur son art que ceux qui l'ont précédé en cette discipline. De même, critiquant quelque peu la position des hommes de lettres face aux hommes de la profession, il cherche à défendre l'idée que son œuvre est résolument écrite du point de vue de la pratique. Ce qui l'oppose nettement aux écrits et discours gastronomiques de l'époque qui légitiment la pratique elle-même et qui sont encore prononcés par d'éminents gourmets. Or, pour Carême, les écrits ne voient pas que le XVIIIe siècle n'a pas contribué à sortir la cuisine du style italien propre aux Médicis dont nous avons parlé précédemment.

La position de Carême qui, en soi, prolonge la volonté de La Chapelle, n'est autre qu'une tentative d'artification du culinaire au XIXe siècle comme le rappelle très justement Bonnet : « l'artiste doit jouer sur les saveurs fondamentales et préférer les accords harmonieux. Certes, cette évolution avait déjà commencé au XVIIIe siècle, mais il fallait, selon Carême, l'approfondir et la radicaliser pour que s'imposent « la beauté et l'élégance de l'art culinaire du XIXe siècle » ». Il a littéralement dépouillé l'art du service à la française pour ne proposer que l'essentiel à table : il diminua sensiblement le nombre de

¹ Elle insiste sur cette définition en italique, CHAMPION, *op.cit.*, p.34

² Jean-Claude Bonnet développe un chapitre dédié à la figure du « Dieu Carême » comme on le nomme au XIXe siècle. Voir J.-C BONNET, *La gourmandise et la faim : Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, ch. XI, Paris, Le livre de poche, 2015, pp. 403-439.

plat sur la table pour qu'ils puissent être servis les uns après les autres¹. Sur ce principe, on peut dire qu'il a été l'un des premiers cuisiniers à penser le service individualisé des mets pour garantir une subtilité sans pareil :

« [II] bannit le mariage des contraires au profit d'une nouvelle cuisine ton sur ton qui joue sur des écarts mesurés et des harmonies douces. Les saveurs étant du même registre, elles produisent un subtil camaïeu culinaire² »

Cette quête de pureté et d'authenticité est relativement présente au cours du XIXe siècle. On remarquera notamment toute la subtilité qu'insère Carême dans ses menus pour purifier le langage de cette ancienne cuisine grivoise. *L'élégance* est le terme qui englobe littéralement les productions carêmiennes. Bien que ce terme renvoie nettement à l'aspect esthétique de la structure alimentaire, Carême va bien au-delà de cette considération. Il défend le fait qu'on ne peut pas uniquement faire de la « haute cuisine » un art ou du moins que la cuisine dans toute son élégance ne doit pas être réservée aux plus hautes classes de la société³. A travers cet investissement, que recherche au final le plus Carême si ce n'est être considéré comme *le* cuisinier-artiste, *la* référence en ce domaine pour le plus grand nombre ?

Grand pâtissier dans les cours les plus prestigieuses, Carême est aussi féru d'architecture : on rapporte qu'il aurait esquissé des projets d'architecture pour les villes de Saint-Pétersbourg et Paris. C'est grâce à cette double passion qu'il a d'ailleurs réalisé ses principales prouesses artistiques. On lui a reconnu un talent pour des structures alimentaires monumentales (pièces montées, jardin, etc.) dont on doutait parfois de la comestibilité lorsqu'il utilisait du mastic et des agglomérants pour conserver et faire tenir debout les pièces⁴. Il fut surtout reconnu pour ses créations en sucre filé qu'il réalise comme un artisan verrier qui souffle le verre avec délicatesse et précision du geste.

Tout doit être comestible dans le décor qu'il propose lors des grands banquets : rocaille, mousse, grotte, ruine, etc. Bonnet souligne le rapprochement inédit pour l'époque du jardin néo-classique et de la pâtisserie : ils utilisent tous deux l'art du leurre pour tromper le

¹BONNET, *op.cit.*, p. 410.

²BONNET, *op.cit.*, p. 411.

³ Bonnet remarque que dans les deux publications principales de Carême, on retrouve le souhait de démocratiser cette forme d'art culinaire : il est alors à destination des ménagères, des professionnels ou encore des grandes maisons. Carême se veut être d'utilité générale en proposant aussi des choses faciles à exécuter. Voir la note de bas de page 1 dans BONNET, *op.cit.*, p.413.

⁴ Bonnet parle d'un trophée militaire qui fut gardé plus de six mois grâce à un mastic spécial, couleur de bronze antique. *Op.cit.*, p.425. On retrouve l'esprit des créations de Carême dans l'ouvrage intitulé : « Le Pâtissier pittoresque » (1815), voir annexe 6.

visuel mais là où Carême innove, c'est dans la diversité des saveurs qu'il emploie pour ses monuments comestibles. Vue et Goût sont quasiment réconciliés à travers ses créations.

Si Carême est pleinement en accord avec « le luxe délicat et l'exquise sensualité de l'Empire », selon la formule d'Alexandre Dumas¹, il est sûr que le contexte politique post-révolutionnaire au sein duquel baigne la cuisine est un élément remarquable qui a permis la sacralisation de l'art lui-même. L'avènement institutionnel du Musée et la période révolutionnaire est « loin d'être anecdotique² » rappelle Champion.

« C'est seulement dans un monde sans Dieu et sans Roi que le palais peut devenir Musée, comme au Louvre, et remplacer l'église³ »

L'art n'est que pour lui-même et n'occupe plus la place symbolique qu'il avait auparavant, il devient « *objet de culte* » au sein d'une culture donnée. Ce qui conduit souvent les historiens de l'art à parler de cette période comme la période de « l'art pour l'art ». Si le Musée a contribué à émanciper l'art et du sacré et de la sphère très privée, il a également donné des ailes à l'art pour sortir du lieu institutionnel, cet environnement interprétatif susceptible d'influencer l'œuvre elle-même. Champion pense d'ailleurs que l'exposition muséale du XIXe siècle contribue à éroder la charge idéologique et le sens des œuvres à forte teneur symbolique.

Si au départ, le Musée émancipe l'œuvre d'art de son milieu mais qu'il contribue finalement à contraindre le spectateur spatialement, idéologiquement et même d'un point de vue interprétatif, que reste-t-il de l'unicité de l'œuvre ? L'œuvre gagne en valeur avec cette autonomie, mais c'est l'inverse qui était attendu du côté des artistes, d'autant plus que le contexte économique florissant permet de reproduire « l'art qui ornemente ». Cette ornementation de l'art nous renvoie aux prémisses de la conception du bel objet d'art qui ne tarde pas à « muter » au moment où l'on met « à nu le concept d'Art⁴ ». C'est précisément dans cette nudité du concept que l'on renverse les catégories initiées par les Beaux-arts : les distinctions kantienne s'estompent au profit de thématiques inédites telles que la laideur ou le relatif qui nous conduisent pour la première fois à une lecture plus approfondie de ce que l'œuvre ne nous *montre pas*. Dans ce renversement, que peut-on dire des liens entre arts et cuisine ? Philosophiquement parlant, cette subversion est l'un

¹ Bonnet citant A. Dumas, *op.cit.*, p.434.

² CHAMPION, *op.cit.*, p.35

³ CHAMPION, *Ibid.*

⁴ CHAMPION explique que l'œuvre est dépouillée des attributs de la métaphysique kantienne et hégélienne : on ne considère plus l'œuvre sous les concepts de Beau, d'Eternité, d'Absolu etc. *op.cit.*, p.38

des éléments qui a sans doute permis de faire entrer dans le monde de l'art tout un champ lexical relatif à la cuisine.

« C'est dans ce cadre que le comestible, le masticable, le digérable pourront être intégrés, sous réserve d'une signature de l'Artiste¹ ».

Signature que l'on retrouvera chez les artistes comme dans les métiers de bouche, ce que nous avons constaté avec la figure du pâtissier Antonin Carême qui gagne une reconnaissance internationale grâce à ses créations comestibles. Dans la signature, c'est une partie du cuisinier qui s'installe et enveloppe la réalisation culinaire : elle est garante d'une certaine authenticité et constitue une ouverture au concept de « plat signature » qui inonde aujourd'hui plusieurs cartes de grands établissements français. Le *plat signature*, c'est le « plat emblématique d'un chef cuisinier, celui qui représente le mieux ses compétences et sa sensibilité² ». Si l'on estime à trois cents par an le nombre de créations du chef étoilé Eric Guérin, il a tenu à conserver ses plats les plus emblématiques à travers deux critères : ceux qui ont « marqué sa carrière » et ceux qui ont laissé « un souvenir fort auprès de sa clientèle ». Citons à titre illustratif son plat intitulé *Pigeon et Poulpe, pomme de terre fumée à la tourbe*³.

Il semble que l'avènement de la conception artistique du XIXe siècle soit un élément essentiel pour comprendre l'actualité du champ culinaire contemporain qui a suivi, en quelque sorte, le même chemin, notamment à travers l'idée que l'art n'est pas seulement ce que nous voyons puisqu'il y a une multiplicité d'interprétations.

3.2 Le restaurant : un espace de réception.

Après plus de deux siècles de modernisation culinaire et l'important apport de Carême à la condition sociale du cuisinier qui rivalise avec les artistes, l'avènement du restaurant apparaît être l'effet et la cause d'une nouvelle culture gastronomique.

Entendons-nous sur le terme même d'« avènement » du restaurant. Certes, on élabore un lieu dédié à la restauration qu'on nomme « restaurant » mais l'histoire nous rappelle qu'il existait bien des modes de consommation différents trois siècles auparavant⁴. Dès le Moyen-âge par exemple, on relate la consommation de petit pâté de viande dans des auberges ou des hostelleries qu'on commande au pâtissier pour une somme extrêmement

¹CHAMPION, *ibid*, p.38.

² Une définition assez pertinente que l'on retrouve sur le site du chef étoilé Eric Guerin (<http://www.eric-guerin.fr/plats-signatures/>) qui a conservé ses plus belles signatures culinaires sur son site web.

³ Voir l'assiette en annexe 7.

⁴ Sur ce point voir RAMBOURG, *op.cit.*, « De l'émergence des restaurants à leur succès », XI, p.185-202.

modeste ; on relate aussi la corporation des métiers de bouche en catégories pour distinguer les types de produits préparés et mis à la vente dans les rues. Si ce mode de consommation est assez éloigné de la nouvelle expérience que propose le restaurant, on peut dire qu'il est à la base de cette « espèce de révolution » qui fait sortir l'individu de la sphère privée :

« La grande cuisine, d'une certaine façon, sort des salons privés aristocratiques et descend dans la rue¹ »

« Restaurant », curieux nom que l'on donna d'abord au ragoût de viande revitalisant destinés aux grands malades qui cherchaient à recouvrer la santé. Au milieu du XIXe siècle, un dénommé Duval qui était boucher de profession aurait été à l'origine du débit de ces restaurants en ouvrant le premier *bouillon* populaire de la capitale française. Ne sachant que faire de la viande de bœuf invendue, il décida de l'accommoder sous forme de bouillon pour permettre aux travailleurs et aux bourses modestes de s'offrir un repas nourrissant. Notre restaurant serait le digne héritier de cette tradition qui à l'origine proposait pour la première fois de venir déguster des bouillons et des poules bouillies dans un lieu spécifique où le client tant grand que petit était le bienvenu.

Le Restaurant du XIXe siècle n'a cessé d'évoluer en élargissant le choix des mets proposés, en insérant radicalement la cuisine au sein du domaine public et en se distinguant des autres établissements par le décor luxueux environnant l'expérience gustative de l'individu. Pouvoir manger seul en toute tranquillité et à tout moment de la journée est la nouvelle facette du luxe qu'offre le Restaurant : l'exclusivité d'une table s'accompagne d'une attention toute particulière de la part du maître des lieux qui est en mesure d'identifier et de fidéliser sa clientèle. Le passage de la collectivité du repas à l'individualité de la dégustation pourrait être apparenté au passage du repas familial à la commercialisation des préférences. L'invitation n'est plus nécessairement de mise pour faire un bon repas, on peut aisément sortir du cadre privé pour consommer quotidiennement des plats élaborés dans un cadre public où l'on paie au même titre que tout inconnu qui se présente, un repas plus ou moins copieux moyennant un prix.

De fait, le mangeur qui n'est autre qu'un consommateur ne vient plus uniquement pour manger, il vient chercher un certain confort de table, une expérience précise du repas qu'il ne peut faire nulle part ailleurs, car chaque *Maison*² propose un style et une cuisine unique. C'est le siècle du *Café Anglais* et du *Café Riche* à Paris où tout l'Europe

¹RAMBOURG, *op.cit.*, p.192.

² Nous soulignons. Par « Maison » il faut entendre un restaurant à part entière. On retrouve d'ailleurs souvent des « suggestions de la maison » ou encore « des recommandations de la maison » dans les menus qui personnalisent l'accueil du client qui doit se sentir comme chez lui dans un foyer chaleureux.

s'empresse d'aller écouter les ragots de la capitale autour d'un plat chaud. Si les plus illustres adresses restent des tables privées au début du siècle¹, le cuisinier ne peut plus se contenter de vivre grâce aux Grands qui contribuaient en partie à institutionnaliser les établissements français au rang des meilleurs de l'époque. Du XVIIIe siècle au bouillon du XIXe siècle sans oublier les grands restaurants gastronomiques, le Restaurant au fil de son évolution devient un véritable fait de société. Le Français fusionne si bien avec l'acte de manger au restaurant qu'il fait de ce moment une pratique culturelle à l'origine même de notre réputation mondiale.

Tout comme dans l'art, le cuisinier du XIXe siècle se doit d'être ouvert à toute la société. Son succès se joue sur les jugements des premiers venus, sur l'argent qu'ils dépensent et sur la figure émergente du critique initiée par Grimod de la Reynière dès le début du siècle (1800-1812).

Quel lien peut-on établir entre la critique gastronomique et l'émancipation des restaurants au XIXe siècle ?

Nous avons abordé toute la spécificité de cette figure dans le domaine *des* goûts au XVIIIe siècle, et notamment avec Hume et son principe de variation des goûts. Mais, nous n'avons pas particulièrement abordé la contribution de Grimod au champ culinaire contemporain. S'il est considéré aujourd'hui comme le père de la critique gastronomique, c'est parce qu'il a été un élément précurseur notamment dans l'analyse de nos moments de table, nos expériences gustatives des produits de qualité². Insensiblement, la manière dont il a passé en revue les bons et les mauvais restaurants du XIXe siècle dans la presse gastronomique (*L'Almanach* (1803-1812) ; *Le Journal des Gourmands et des Belles ou l'Epicurien français*, (1806)) est le terreau qui permet aujourd'hui aux bloggeuses culinaires d'exercer une profession reconnue dans le milieu du *fooding* ou encore aux sites de classement des meilleurs adresses d'exister grâce aux consommateurs (nous pensons à *TripAdvisor* par exemple, etc.). Si Antonin Carême critique ouvertement Grimod sur son prétendu apport à la gastronomie de l'époque qu'ils partageaient, nul ne peut refuser le fait

¹ Stendhal, Alexandre Dumas ou Alfred de Musset fréquentaient le Café anglais, ce qui nous invite à penser la place du « petit peuple » dans ce genre d'établissement.

² GRIMOD DE LA REYNIÈRE créa « un jury de dégustateur » qui se réunissait autour de produits et de mets déposés par des fournisseurs. Le but était de donner des « légitimations » qui approuvaient ou désapprouvaient les produits présentés à chaque dégustation ; cela permettait de donner au public une certaine lisibilité de ce qu'il consommait. Les conclusions du jury étaient publiées dans son ouvrage majeur, *l'Almanach des Gourmands* (1803-1812).

qu'il ait fait réfléchir les cuisiniers sur bien des aspects de leur pratique et notamment sur l'image de marque à vendre que représente la cuisine.

Il est capital de remarquer que c'est aussi la première fois que des gourmets entrent dans l'intimité d'un établissement pour « juger » les modes de préparations des produits et la performance des arts de la table qui sont à l'origine d'une réalisation susceptible de recevoir une appréciation, un succès sans pareil. Le critique précède donc la figure du cuisinier-artiste qu'on consacra plus tard : il se contente d'être un client mystérieux qui juge plus l'atmosphère du lieu qui l'entoure que l'assiette réalisée par un cuisinier en arrière-plan. Tel est le paradoxe qu'on pourrait remarquer à l'époque sur cette émancipation. Le cuisinier opère dans l'ombre des sous-sols là où la salle du restaurant, au niveau supérieur, est le véritable lieu du spectacle et de l'ornementation. Pourtant, le critique a un rôle essentiel pour le Restaurant. Il consolide ou désintègre le potentiel du cuisinier indépendamment des moyens financiers qu'il possède pour ouvrir un lieu dédié à sa propre cuisine. Il n'y a pas que ce qui se trouve dans l'assiette et « *la scénographie* » qui est susceptible de faire pencher la future adresse du bon côté. Le critique institutionnalise le restaurant grâce au pouvoir du « dire » qui surpasse sa simple expérience vécue de l'assiette et de l'espace : le critique gastronomique comme le critique d'art instaure un système de valeurs et codifie la réception de son expérience dans un espace voué au public. En gastronomie, il fait plus ou moins grandir l'image du Cuisinier aux yeux des consommateurs. En art, il fait vendre les œuvres de l'Artiste coté dans le monde artistique. La rentabilité de l'entreprise qu'est devenu le Restaurant conduit (sans surprise) à transformer la pratique du cuisinier pour renouveler son image au regard des autres grands noms de la gastronomie. La cuisine, telle une œuvre d'art, est dépendante d'une reconnaissance perpétuelle que Champion place sous la dictature du « Nouveau »¹, ce qui mène le cuisinier à redoubler d'efforts dans son processus créatif. Ce qui est « nouveau » nous interpelle. La nouveauté attire parce qu'elle nous rend curieux, curieux de savoir ce que le cuisinier a créé comme assemblage de saveurs, comme présentation d'assiette. Mais si le nouveau nous attire d'abord par l'intitulé extravagant de la carte, il est peut-être un principe moteur dans le processus d'élaboration de l'assiette.

Quels liens pourrait-on finalement établir entre le produit et le cuisinier lui-même qui cherche à revenir au plus près de la saveur originelle de l'aliment ? Si nous avons souligné toutes les spécificités de l'art culinaire du XIXe siècle qui s'ouvre sur la fondation

¹CHAMPION, *op.cit.*, « La révolution du restaurant », p.65.

du Restaurant, c'est dans le but d'ouvrir cette étude à l'art culinaire contemporain et au phénomène culinaire qui tous deux ne cessent de s'étendre et qui touchent bientôt nos propres modes de représentation du réel et nos corps lorsque nous faisons de nos propres repas, des moments d'exception. Sur ce point, le goût kantien, qui s'enracine dans un héritage parfois cartésien où la dualité entre le sujet et l'objet persiste, nous a directement menés vers l'absence d'une pensée du goût gustatif corporel. Le mérite d'avoir été l'un des derniers philosophes à penser le goût n'a finalement pas entièrement porté l'enjeu du Goût dans sa dimension corporelle. C'est de cet ultime constat dont nous partirons avec l'ontologie de Merleau-Ponty qui s'inscrit contre cet héritage moderne en redonnant, dans son esthétique de l'art et du sensible, une place centrale à la corporéité dans notre rapport au monde, à la créativité de l'artiste et du cuisinier. L'apport de cette pensée sera primordial au sens où nous relierons l'avènement de cet acte culinaire à la conception merleau-pontienne du corps pour penser un dialogue vivant entre les performances artistiques qui mettent en jeu l'aspect éphémère de leurs créations et la cuisine qui participe inconsciemment au même type de processus créatif. De même, si cette nouvelle forme de cuisine touche le plus grand nombre, ne nous sentons-nous pas comme un acteur essentiel au cœur de ce que nous mangeons ? Le cuisinier cherche-t-il à entrer consciemment dans le domaine de l'art ou lie-t-on sa pratique à l'art indépendamment de sa volonté ? Quels enjeux philosophiques y aurait-t-il si nous éclaircissions le processus créatif culinaire ? Ce sont bon nombre de questions auxquelles nous tenterons de répondre dans un second moment de cette étude animé par la place qu'occupe la cuisine dans notre actualité et par la réponse possible de la philosophie pour comprendre les changements de cette pratique et son avenir.

II

L'acte du cuisinier : artification, éthique et politique du culinaire

Chapitre 4 – Corps et cuisine : une approche phénoménologique du sensible

4.1 Le corps au cœur du sensible

Si Merleau-Ponty n'a pas pensé l'intérêt philosophique de la cuisine, il doit nous permettre de prendre conscience de *l'ouverture au monde* que nécessite la pratique philosophique au moment où nous nous retrouvons face à un corps qui se trouve être bien plus qu'une simple matière étendue dans un espace donné. De quel corps parlons-nous lorsque nous cuisinons et qu'implique notre contact avec la temporalité de l'aliment ? En introduisant le rapport de notre existence à la temporalité, nous ferons un premier pas vers la notion d'éphémère qui caractérise plus que jamais l'acte culinaire dans son ensemble. Sur ce point, la dualité cartésienne réélaborée inconsciemment dans l'esthétique du goût kantien nous mène à répondre à cette interrogation là où « le goût corporel » détruit ce que nous mangeons. En effet, si nous avons lentement brisé les limites ontologiques et les contours conscients que nous nous étions fixés quelques siècles auparavant avec la tradition moderne, nous devons apprendre d'une part à nous enraciner dans un monde en tant que *corps vécu*. C'est cet aspect que nous tenterons de mettre en valeur dans ce moment au regard d'une histoire de nos sensibilités gastronomiques qui a été déterminante dans la compréhension de l'évolution de notre rapport à la corporéité gustative et culinaire. Pour cela, nous interrogerons d'abord le concept de corps au regard de la science pour déterminer la manière dont la phénoménologie merleau-pontienne du sensible peut être articulée à la pratique contemporaine des cuisiniers de demain. Dans cette perspective, cette phénoménologie perceptive contribuera à enrichir l'hypothèse de notre étude qui cherche à penser la cuisine et son processus créatif comme un thème de recherche philosophique.

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. Nous l'avons vu avec le principe de *hiérarchie des sens* dont parlait Korsmeyer, le corps a longtemps été la base d'une connaissance à la fois trouble et perfectible selon le sens auquel on se rapportait. Il y avait les sens nobles et les sens corporels, les sens étroitement liés à l'intellection pour connaître le monde sans peur d'être trompé et les sens éminemment bestiaux tel le Goût qui nous rappelaient l'animalité de notre condition d'homme. Le goût n'avait pas sa place dans une tradition moderne où le corps était considéré comme un espace de plus à dominer dans le monde environnant. C'est de cette méconnaissance du monde perceptif et de son potentiel actuel dont parle Merleau-Ponty

dans les *Causeries*¹. Ce monde perceptif, que l'on appréhende par nos sens au quotidien, tendrait aujourd'hui 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'oublier² ».

Quel est le but de l'art, si ce n'est de nous faire *redécouvrir* le monde dans lequel nous vivons et que nous avons insensiblement quitté ou du moins lentement perdu de vue.

Qu'est-ce qui permet de dire à Merleau-Ponty que l'art est digne de cette redécouverte ?

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 non sans une certaine ironie que Merleau-Ponty explique, sans pour autant contester la science³, 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. La pensée merleau-pontienne s'engage à remettre le corps à disposition de la réflexion philosophique, alors que Descartes assurait que nos sens étaient la source de nos illusions et ne nous permettaient pas d'accéder à la vraie nature des choses : « 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'intelligence⁴ ».

Replacer le corps au cœur de la réflexion philosophique est ce qui explique l'intérêt que nous portons à cette pensée pour faire de la cuisine un objet d'étude philosophique là où la tradition a longtemps hésité à s'engager sur le terrain fragile du Goût et de l'expérience intra- et extracorporelle qu'il nous offre. Le problème pour

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

²M.-P., *op.cit.*, §1.

³« 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 » (M.-P., *op.cit.*, §4)

⁴M.-P., *op.cit.*, §3.

Merleau-Ponty - et c'est aussi 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 peut nous apporter ; c'est d'ailleurs pour cette raison que la conception cartésienne voit la perception comme un « commencement de science encore confuse ».

Contre le principe de domination de la science sur le perceptif, l'idée d'une « cartographie des goûts » sur la langue admise par la science dès le XIXe siècle est un bon exemple pour montrer combien la connaissance de cet organe reste confuse et comment la science ne rend pas compte des phénomènes avec fixité.

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. Peut-on dire que la science « boucle » hermétiquement chaque connaissance ? Assurément, jusqu'au moment où l'on découvre que le nœud se détache sous la fragilité de cette prétendue fixité.

Cette dernière position reste discutable et est assez dogmatique. On pourrait l'assouplir grâce aux axes de recherche que s'est fixés l'équipe INRA de gastronomie moléculaire¹ créer en 1988 à AgroParisTech. Modéliser les définitions culinaires, explorer la composante artistique de l'activité culinaire, explorer sa composante sociale : autant de thématiques que le programme de recherche français cherche à suivre pour tenter de comprendre et rationaliser le « phénomène » culinaire. Depuis 2001, Hervé This est d'ailleurs à l'origine du concept « d'Ateliers expérimentaux du goût ». Des ateliers pédagogiques introduits dans les écoles qui ont pour but de réconcilier la science, l'art, la cuisine, la culture, la technologie, mais aussi de redonner aux enfants une chance de se familiariser avec la cuisine².

Il est démontré scientifiquement aujourd'hui que tel aliment contient telle molécule avec une charge organoleptique définie mais cette connaissance nous transmet-elle autant d'éléments que l'analyse perceptive que je fournirai effectivement ? Ne devrions-nous pas laisser au monde le privilège de nous surprendre dans ce Goût qui nous

¹ Nous pensons aux recherches pertinentes du chimiste Hervé THIS qui est à la direction scientifique de la *Fondation Science et Culture Alimentaire* et ami de longue date du chef 3 étoiles intuitionniste Pierre GAGNAIRE (Paris).

² Il y a une cinquantaine d'année, la cuisine (ou l'économie domestique) faisait partie intégrante du système éducatif français au même titre que le français ou les mathématiques, précise THIS (voir le rapport pédagogique des ateliers disponible sur le site du groupe de recherche : http://www.agroparistech.fr/IMG/pdf/GOUT_fiches_corrigees_.pdf)

échappe ? 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. En ce sens, le cuisinier comme le philosophe nous propose une réappropriation de ce que le monde et sa présence ont de meilleur à nous offrir. Il est à l'origine de cette rupture en ce qu'il nous propose une nouvelle manière de voir les produits qu'il a pris l'habitude d'apprêter peut-être très modestement.

Mais on peut dire des produits qu'ils sont *en puissance* au sens d'Aristote². Ils sont insaisissables au sens où ils renferment bien des secrets que le cuisinier a pour mission de faire *surgir*. Le cuisinier stimule littéralement cette puissance qui relève du possible dans le futur indéterminé du produit. En effet, nous ne rôtissons pas la viande de la même manière qu'au Moyen-âge, nous avons découvert la cuisson basse température pour porter la viande à son plus haut degré de tendreté et personne ne peut dire que nous avons atteint « la viande *en acte* », à son degré de cuisson totalement achevé. Le cuisinier cherche inlassablement à fracturer notre confort gustatif, ou du moins à troubler le confort gustatif dans lequel nous nous glissons trop souvent. L'usage d'une foule d'agrumes méconnus³ depuis quelques années est d'ailleurs un exemple assez flagrant au sens où les cuisiniers renversent et apportent des nuances à la saveur initiale d'« agrume » dont on a tous plus ou moins déjà fait l'expérience.

Ce retour aux choses même en effet, 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 forme de philosophie doit « rapprendre à voir le monde⁴ » en nous permettant de revenir vers notre expérience et le réel qu'elle délivre, c'est-à-dire vers les données sensibles. De fait, il est clair que nous nous situons quelque peu sur le terrain empirique humien qui comme nous l'avons, utilise l'extrait de Cervantès

¹Nous 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*)

²« En effet chaque chose est dite être ce qu'elle est plutôt quand elle est en acte que lorsqu'elle est en puissance », ARISTOTE, *Physique*, II, traduction O. Hamelin, Paris, Alcan, 1907.

³ Citons la main de Bouddha, le citron-caviar notamment.

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

où le Goût est mis en valeur afin de montrer le rôle essentiel de nos expériences pour connaître le monde. La perception serait en quelque sorte une première couche d'expérience qui concernerait des êtres existant à un moment et dans un espace donnés. Ici, il n'est donc 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 connecte aux 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 celui-ci, elle permet notre initiation à l'être car « nous ne pouvons pas concevoir de chose qui ne soit perçue ou perceptible¹ ». De même, les choses que nous percevons gustativement s'inscrivent dans un processus temporel : Merleau-Ponty sait déjà que notre rapport au monde est temporel, puisqu'il nous donne la mesure originelle de notre être avec les choses. En cela et en nous appuyant sur cet oubli du corps avec le monde, nous essaierons de voir prochainement en quoi la notion d'éphémère fait de la cuisine un art à part entière. 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 donne² ».

La perception est bien ce qui nous permet de reconquérir le sensible au sens où elle comporte une dimension sensible unique qui me permet de rendre compte d'une existence extérieure. Elle se distingue à la fois de nos sentiments et de nos connaissances ; on ne peut pas séparer un objet de ses qualités sensibles appréhendées. Une flamme chauffe, et la qualité sensible « chaleur » ne peut être posé à part comme une qualité indépendante du feu, puisque c'est par ce même aspect sensible que le feu se donne à nous.

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 scientiste qui met au cœur de son système le sens visuel au profit du sens gustatif. 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

¹ *Phé.P.*, p.376.

² BARBARAS., *Merleau-Ponty*, p. 61.

uniquement les conditions de la vérité. C'est la raison pour laquelle Merleau-Ponty reprend et explique le symbole même 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 ou un *étonnement*, affirme Barbaras, c'est se donner l'existence absolue du monde au lieu de s'interroger sur sa donation.

Analysons ce symbole relativement à la cuisine. On remarque aujourd'hui qu'une jeune génération de chefs cherche à revenir au plus près des produits, nous l'avons vu précédemment. Ils travaillent au respect d'un principe fondamental qu'est la connaissance du produit pour l'extraire, le quintessencier et offrir une part d'eux-mêmes aux autres. Pour ce faire, ils n'attendent pas que le fournisseur leur donne matière à travailler ou les renseigne sur ce qu'ils recherchent. Ils vont sur le terrain à la rencontre du lieu même² - où ils font carrément pousser leur propres légumes par exemple - pour percevoir de manière sensorielle toute la spécificité du produit et c'est cette même quête qui va nourrir la démarche profondément naïve du cuisinier qui suspend son jugement au sujet du produit pour sortir ce corps du silence chaotique.

« La contribution [d'Alain Passard] à la gastronomie contemporaine est décisive. Sa démarche sur le légume, son attachement à la terre, ses potagers certifiés bio bien avant l'heure ont poussé de nombreux jeunes cuisiniers dans le monde à magnifier la nature dans l'assiette³ »

Le cuisinier est un être de curiosité qui ne cherche pas nécessairement à distancier ce qu'il goûte ou expérimente pour dégager un sens ; certes, il a besoin d'un certain recul, mais la spécificité du Goût dont il fait l'usage entraîne nécessairement cette proximité perceptive et, disons-le, *corporelle* qu'on a longtemps rejetée chez les penseurs de la tradition.

¹Phé.P., Avant-propos, p.9

² Dans ce sillage, voir l'article d'Hadrien GONZALES, « *Ces grands chefs qui cultivent leur propre légumes* », *Le Figaro*, 8/06/2016. Quelques chefs français ont choisi de mettre à l'honneur le végétal dans leur cuisine. Citons par exemple Jean-Luc Rabanel (l'Atelier de Jean-Luc Rabanel) ou Arman Arnal (La Chassagnette) qui ont joué le jeu de la transparence et qui ont fait appel à des jardiniers pour installer un potager au plus près de leur restaurant afin de cultiver eux-mêmes les légumes qu'ils affichent à leur carte. Mais il est clair que dans le domaine, c'est Alain PASSARD (l'Arpège) qui est le précurseur de ce mouvement. Il est le maître de la cuisine végétale et ne possède pas moins de trois potagers en biodynamie : dans la Sarthe, L'Eure et au pied du Mont-Saint-Michel.

³ François Régis GAUDRY citant Peder HEDBERG, éditeur du *White Guide* (le guide gastronomique des pays nordiques), dans l'article « Alain Passard, dieu vivant de la cuisine ? », *L'Express*, 10/11/2011 [consulté en ligne le 17/03/17].

À ce sujet, Merleau-Ponty souligne d'ailleurs 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 du voir et à une pure « inspection de l'esprit », là où le Goût dans sa malheureuse corporéité semble totalement absent. Nous avons déjà fait l'analyse de ces deux positions au regard des liens qu'entretenaient la vue et le Goût au sein même de nos expériences gustatives.

4.2 De quel « corps » parlons-nous ? Le cuisinier face au monde.

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.

Merleau-Ponty tente d'articuler à travers l'être de l'homme les deux éléments qu'a séparés à tort la philosophie moderne : la vérité et le corps. Le corps a en effet toute sa place dans une réflexion philosophique qui fait de la cuisine son objet principal : si nous devons penser notre objet relativement au corps, nous ne devons pas nous contenter de ce que l'assiette nous donne à un instant. Au cours du repas, nous nous alimentons certes mais nous faisons plus que cela, nous incorporons des signes, un patrimoine culturel, une partie de notre terroir, un savoir-faire, si ce n'est peut-être que de l'art. De ce fait, nous devons dépasser le rapport qui rattache la cuisine au corps seul, à la pratique corporelle : il y a un intérêt à penser la cuisine au-delà, à travers un regard qui unifie une pensée de la nourriture et une nourriture pour la pensée¹.

Merleau-Ponty montre d'ailleurs qu'une conception objectiviste de la perception n'est pas envisageable, dans la mesure où il est « impossible de donner un sens cohérent à l'action prétendue du monde sur le corps et du corps sur l'âme² ». Si l'on appréhende la

¹ Nous faisons référence au titre de l'ouvrage de Vincent Todoli (directeur de la Tate Modern de Londres) et Richard Hamilton (un artiste pop-art) intitulé « *Food for Thought. Thought for Food : a reflective reflection on the creative universe of Ferran Adrià* », Londres, Actar, Slp édition, 2009. Les deux auteurs tentent de retracer la participation du cuisinier catalan à la Documenta de Kassel pour comprendre les principes de la créativité gastronomique et de la création artistique.

² Cette partie peut être approfondie au regard d'un autre texte de MERLEAU-PONTY : *La structure du comportement*, ch. III-IV, Paris, PUF, 1967.

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 naturel¹. Il est un percevant du monde comme il est un corps saisi par le monde : il est le corps phénoménal ou corps-sujet.

Dans l'avant-propos de la *Phénoménologie de la perception*², 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 », du fait que 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 du concept même d'« 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 qui détermine l'objet grâce au sujet, nous l'avons soulevé. 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 sous le statut d'art. 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 Husserl³ au moment où Freud fonde la psychanalyse. Nous introduisons ici la phénoménologie comme une *méthode* plus qu'un courant philosophique : la phénoménologie étudie la manière dont le sujet vit son corps en lui-même, c'est-à-dire son expérience vécue. L'expérience est un concept fondamental pour comprendre l'aspect

¹Le 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)

²*Phé.P.*, pp. 8-22.

³Edmond 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. Ses œuvres majeures sont les *Méditations Cartésiennes*, les *Idées directrices pour une phénoménologie pure et une philosophie phénoménologique*.

empirique de la cuisine. Si l'expérience est le phénomène originel qui nous permet de nous ouvrir naïvement à ce que nous allons cuisiner et de découvrir le Goût, elle doit nous permettre de refonder, rectifier, critiquer le concept même de cuisine au-delà des significations fondamentales transmises par l'histoire de la cuisine, qui, nous l'avons vu, nous apprend combien elle est sujette à l'instabilité conceptuelle. C'est ce qui permet de remarquer que cette expérience du monde, à l'origine de tout être, n'est pas immédiate : nous devons apprendre à reconquérir la manière dont nous faisons l'expérience de l'acte de cuisiner, de ce qui se passe lorsque nous cuisinons en reconsidérant notre corps dans toute sa profondeur : « [c'est] un travail comparable à celui de l'archéologue [...] elle [l'expérience] est ensevelie sous les sédiments des connaissances ultérieures¹ » rajoute Merleau-Ponty dans une lettre à M. Guérout. Mais ce concept de corps ne nous renvoie-t-il pas à plusieurs acceptions ?

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 : c'est l'époque husserlienne².

Dans la langue allemande, on remarque qu'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. Si le couteau résiste à ma paume de main quand je le saisis, c'est qu'il prend bien un espace distinct de celui de ma main dans sa totalité.

¹MERLEAU-PONTY, *Lettre à Martial Guérout* (« Un inédit de M. Merleau-Ponty », Revue de métaphysique et de morale, n°4, 1962, p.403.

² « J'opère l'ἐποχή phénoménologique qui m'interdit absolument tout jugement portant sur l'existence spatio-temporelle. Par conséquent, toutes les sciences qui se rapportent à ce monde naturel (...) je les mets hors circuit, je ne fais absolument aucun usage de leur validité ; je ne fais mienne aucune des propositions qui y ressortissent, fussent-elles d'une évidence parfaite » voir HUSSERL, *Idées directrices pour une phénoménologie pure et une philosophie phénoménologique* (1913), Paris, Gallimard, Tel, p.101-103.

A l'inverse, le second terme *-Leib-* signifie le corps vivant, lieu des sensations : je sens au goût 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. Que peut signifier l'usage de ce sens ici ?

Nous pouvons faire l'hypothèse qu'Husserl parle du toucher comme sens constituant relativement aux problèmes physiologiques que poserait son absence totale dans notre organisme. C'est du moins ce que démontre récemment la *somesthésie*¹ ou « sensibilité du corps », qui renvoie à un ensemble de sensations qui affecte le corps et qui ne provient pas d'organes particuliers. Cette sensibilité somesthésique qui tisse un lien particulier avec notre toucher est pourtant étrangère à notre odorat, notre goût, notre ouïe ou notre vision ; elle est au plus profond des tissus de notre corps qui répondent à des stimuli perçus par des capteurs de différents types disséminés dans cette même profondeur. Beaugé soutient que la somesthésie joue pourtant un rôle important dans notre Goût au sens où ce dernier recouvre un ensemble de perceptions qui dépasse nos « simples sensations gustatives ». Cela, pour expliquer que ce lien s'exprime dans cette perception multimodale à la fois gustative et tactile, gustative et olfactive, etc. La pomme qui craque sous ma dent « craque » dans toute sa splendeur grâce à mon ouïe, la légèreté d'une mousse au chocolat s'exprime totalement sous la force qu'exerce la pression de ma langue qui n'en perd pas une goutte. Mon corps-propre est en effet le lieu où mes sens s'unissent pour enrichir mon expérience du réel et peut-être briser le mur qui semble faire écran avec l'extérieur. Il est clair que 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

¹ Nous nous référons à l'article de Bénédicte Beaugé, « Somesthésie », dans *Les Cahiers de la Gastronomie*, n°2, 2010. Le terme proviendrait du grec *sôma* « corps » et *aisthêsis* « sensibilité ».

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 chez Kant).

Husserl évoque l'expérience de la main vue et la main touchée dans les *Idées II* 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 sent¹ ».

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 : je me brûle en buvant une soupe bouillante, je suis rafraîchi en sirotant un cocktail frappé, 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, explique 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. Elle nous déchire du monde qui ne peut être constitué par un esprit qui englobe tout.

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

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

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

³BARBARAS, *M.-P.*, p.62.

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 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 :

« [En deçà de] la distance physique ou géométrique qui existe entre moi et toutes choses [il y a] une distance vécue qui me relie aux choses qui comptent et existent pour moi¹ ».

La cuisine, par le moyen du corps et sa présence au monde, est-elle un moyen singulier de signifier, d'exprimer quelque chose?

Si la question du culinaire sera développée plus en avant, qu'en est-il du potentiel significatif corporel ? Remarquons d'abord que nos corps ne sont pas uniquement des outils 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. De fait, 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 la fraîcheur d'un sorbet comme une réalité à appréhender. Par là même, il ne peut être subordonné à une pure activité de la conscience, comme si je savais déjà ce que le sorbet produirait sensiblement dans ma bouche, comme si j'avais une connaissance parfaite de cette réalité gustative.

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

¹Phé.P., *op.cit.*, p.331.

²Merleau-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)

elle, qui s'unit à elle. L'assiette est un dédoublement sensible du cuisinier là où le cuisinier opère un prolongement de son geste culinaire à travers cette quête d'embrassement du monde. Qui touche ou est touché originairement dans ce « jeu ontologique » ? Le cuisinier par le produit ou le contenu par le corps culinaire ?

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 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 et mon corps des choses explosent. En effet, 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.

Cette *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 qu'il 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. Ce reflet de mon incarnation est ce qui m'inscrit dans le même tissu que l'assiette que je cuisine : la distinction du sujet et de l'objet est « brouillée » dans l'assiette qui l'on peut-on affirmer, dépasse même l'« exploration » dont parle Merleau-Ponty. Toute la matière sensible qui compose mon assiette et que je mène à ma bouche assure mon incarnation dans le monde tout en me disant bien plus. Pour appréhender le monde, je dois simultanément explorer cette chair et

¹*Ibid.*, p.257.

²BARBARAS, M.-P, p.52

la détruire en l'incorporant ou en l'expérimentant en permanence. Explorer pour être au plus près de ce que la nature m'offre à cuisiner et à goûter. Détruire en même temps qu'explorer puisque nous ne pouvons pas connaître les choses comestibles sans les goûter et donc les détruire en les ingérant : si mon corps est un corps voyant le visible du monde, il est surtout d'un point de vue culinaire, un corps goûtant un monde goûteux. Un monde qui rassemble une grande diversité de goûts plus ou moins agréables qui, bon comme mauvais, sont des goûts au même titre qu'il existe des choses laides que nous ne nous privons pas de voir.

Mon corps est en ce sens un environnant dans un environnement où s'emmêlent les limites prédéfinies par la tradition philosophique, celles de la conscience et de l'objet. Ce trouble dont on fait soi-même l'expérience, c'est la chair. Nous verrons peut-être plus tard, à partir de ce trouble, comment la cuisine nous renseigne sur l'indivision de notre dedans et de ce dehors. Dès lors, 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-monde¹ (*In-der-Welt-sein*) 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 de telle sorte 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, souligne 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 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 ?

En resituant le corps au cœur de notre analyse, nous pouvons renverser l'idéalisme kantien qui n'aborde pas ou peu la question du corps dans la *Critique du jugement*, si ce n'est pour esquisser une esthétique du Beau désincarnée qui pousse la cuisine du côté de l'empirique, de l'agréable. 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 renferme la cuisine sous ses aspects sensibles, entendue comme

¹*Ibid.*, p.55

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 philosophique¹ ».

Merleau-Ponty est connu comme le penseur de l'ambiguïté : rien ne nous coûte d'essayer de penser la cuisine à travers son regard voué au lien intime qui lie le sujet au monde. Le sujet est finalement une véritable *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 ; là où pour le cuisinier nous aurions pu lire et dire *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, ce trouble est pour nous, comme nous l'avons vu précédemment, celui de sentir son corps goûtant et goûté.

Le travail du cuisinier est celui d'une réflexion qui traduit son émotion, son émerveillement devant le fait même qu'une chose se forme, que le sens gustatif l'englobe et que d'emblée, il est impliqué dans un monde qu'à chaque bouchée il découvre. Peut-on rapprocher l'analyse de la peinture au processus culinaire et gustatif ?

« Chaque chef possède sa vision. Comme 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 fin² » 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. Il est clair que Merleau-Ponty n'a malheureusement pas pensé l'intérêt philosophique de la cuisine, mais il nous a permis de prendre conscience de *l'ouverture au monde* que nécessite la pratique philosophique au moment où nous nous retrouvons face à un corps qui se trouve être bien plus qu'une simple matière étendue dans

¹ LEFORT Claude, préface de *L'œil et l'Esprit*, Paris, Gallimard, 1964, p.3.

² Propos recueillis par MEYNINK Katrina dans *Bistronomie, le renouveau de la cuisine française*, Paris, Hachette Livre (Marabout), 2014, p.126.

un espace donné. En effet, si nous avons lentement brisé les limites ontologiques et les contours conscients que nous nous étions fixés quelques siècles auparavant, nous avons surtout appris à nous enraciner dans un monde en tant que corps qui est, en tant que *corps vécu*. Nous partageons cette *chair* qui nous relie avec l'altérité qui ne l'est que par dénomination. Et c'est cet aspect là que nous avons tenté de mettre en valeur dans ce moment au regard d'une histoire de nos sensibilités gastronomiques qui a été déterminante pour nous dans la compréhension symétrique de l'évolution du concept de *corps* et l'ouverture du concept de *cuisine*. Avoir repris les recherches de cette phénoménologie perceptive à l'endroit même où Merleau-Ponty les a laissées a nettement contribué à enrichir l'hypothèse de notre étude qui cherche à penser la cuisine et son processus créatif comme un thème de recherche philosophique.

4.3 Éphémère et temporalité : la cuisine comme une œuvre d'art contemporaine.

« Quitte à goûter ensemble, à titre d'exemple, les saveurs de la crevette et de l'huître, suivies d'une daurade, d' « un plat de poisson frits » - « goût, vue, ouïes, odourades : cet instant safrané »-, arrosé d'un peu de vin, destiné à « enclore le maître avec son imagination », complété de quelques abricots – « on n'en ferait qu'une bouchée, n'était ce noyau fort dur et relativement importun qu'il y a, si bien qu'on en fait plutôt deux, et au maximum quatre »-, réjouissances couronnées par une dégustation du coloris d'œuvres peintes ou du monde alentour, réservant pour l'heure du thé un débat bienvenu autour de la réciprocité de certaines causes et autres effets, de la nécessité conjointe de la pensée et du réel. »

Marcel PAGNOUX citant PONGE, « Plats de poissons frits », *Le Parti-pris des choses*, 1942 dans *Voyez-vous ?...Ce feu : la couleur*, « D'un diner philosophique », *La lettre volée*, 2013, p.22

Si l'on pense généralement le monde à travers des catégories d'objectivation héritées de la Renaissance, que l'on divise sous les concepts 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 ». Cuisiner, c'est être témoin et acteur de ce remplissage, ce débordement du monde en nous, de l'envahissement du produit qui inonde mon corps dans cette horizontalité de l'échange gustatif.

C'est ici que s'enracine le passage de la thématique du corps à la thématique de l'art. Le rapport sujet/objet, voyant/visible que Merleau-Ponty a dépassé ne peut être traité sur le mode de l'extériorité. Mais 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 ». Quelle est paradoxalement la nature de cette présence qui s'estompe dans la destruction du plat lui-même ?

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

¹MERLEAU-PONTY Maurice, *Signes*, Paris, Gallimard, 1960, p.23

corps, il est lié à ce qu'il regarde mais il est déterminé à produire du sensible, ses conditions de réalisations de ce dernier sont sans limites par le détour de l'assiette. Cela explique le caractère indéfiniment renouvelé de la cuisine, ses révolutions et par conséquent, une historicité des réalisations culinaires sans qu'on puisse parler de progrès. En effet, dans cette veine, nous verrons que la cuisine ne s'inscrit pas dans une démarche linéaire de création dans la mesure où le cuisinier brise les contours d'une logique du progrès en déconstruisant la forme et le contenu commun du repas.

« L'art inclut (...) 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 en est l'acteur et le spectateur¹ ».

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 renforcer le passage de l'esthétique du sentir à l'esthétique de l'art culinaire et de penser la dimension temporelle et éphémère des créations culinaires, qui sont, à juste titre, *périssables* et non moins chargés d'une dimension artistique à cause de cette dimension éphémère. Si Jouary dresse cinq exigences qui permettent de distinguer radicalement l'œuvre d'art de toutes les autres productions humaines, c'est avant tout pour démontrer l'intérêt réflexif que porte en elle la cuisine contemporaine. Si nous nous sommes inscrits contre la thèse dualiste kantienne de la représentation avec Merleau-Ponty dans le moment précédent, il est nécessaire de montrer quelle appropriation positive de Kant nous pouvons faire grâce à Jouary. Ainsi, dans le tableau qu'il esquisse, il confronte chaque exigence artistique - propre au système des Beaux-arts - à la cuisine contemporaine, où il prend comme cas concret celle de Ferran Adrià à *El Bulli*. Les trois des 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 neuf³.

¹JOUARY Jean-Paul, *Ferran Adrià, l'art des mets : un philosophe à El Bulli*, « un Artiste en cuisine ? » ,Bruxelles, réflexions faites, Les impressions nouvelles, 2011, p. 23.

²Cet 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.

³Cette exigence articule les idées problématisées par Howard S. Becker et Norbert Elias : « 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 (*op.cit.*,

Le point de départ du critère d'originalité, c'est le mot « recette ». Il intéresse Jouary qui rappelle très justement l'usage dont en fait Kant pour caractériser la technique en général. Sans technique, il n'y a pas d'art (au sens de *technê*) : les règles qui s'insèrent dans cette technique permettent de produire un résultat escompté. On dit d'un cuisinier qu'il est « bon » lorsqu'il est fort dans sa technicité (on parle de « grand technicien » dans la profession), mais dit-on aussi qu'il est « bon cuisinier » lorsqu'il est à même de créer ses propres plats ? Pour le philosophe, il est clair que le cuisiner créatif diffère du cuisinier technicien. Le créatif se distingue par ce qu'il produit indépendamment d'un historique existant, indépendamment de règles préexistant à sa création. Ces règles sont comme des freins qui empêchent d'épanouir la créativité artistique du cuisinier : « tout art qui repose sur des règles *a priori*, des règles qui existent avant l'acte de production, demeure ainsi un art technique, et pas encore artistique¹ » ajoute Jouary. C'est aussi là que nous sommes en mesure de distinguer le cuisinier passionné du cuisinier-artiste, la cuisine quotidienne de la cuisine artistique ou de l'art culinaire. Il y a chez le cuisinier créateur la volonté de pousser sa production au-delà d'un confort, d'un classique revisité. Le créateur ne cherche pas à se donner des règles du jeu pour circonscrire sa production, il cherche à doter sa créativité d'*originalité*.

Nous parlions d'un aspect temporel des créations culinaires il semble que dans ce qui fait l'originalité d'une œuvre comestible, on trouve quelques éléments susceptibles de développer cet aspect. Une œuvre originale est une œuvre qui n'a pas d'équivalent historique, elle est différente de ce qui existe déjà. Mais elle est originale en ce qu'elle procède d'une source unique, elle est au cœur de sa propre origine. Jouary investit littéralement la figure du « génie » kantien pour profiler son critère d'originalité. En effet, l'originalité d'un génie ne réside pas dans le fait de produire des œuvres qu'on imitera aisément, mais plutôt dans l'art de produire des œuvres qui inspireront d'autres démarches originales. En clair, l'original ne doit pas être une source d'imitation, mais une source de créativité permanente qui amène à la réinvestir : l'originalité est source d'elle-même et ainsi de suite, elle est cyclique et donc intemporelle. Jouary n'éprouve d'ailleurs aucune difficulté à assurer que la cuisine d'Adrià répond parfaitement à ce critère lorsqu'il souligne que les règles instituées par l'artiste sont en « devenir perpétuel d'œuvre en œuvre ». Si la cuisine d'*El Bulli* respecte ce critère, c'est aussi pour une raison

p.28.29) citant Howard S. BECKER dans *Les mondes de l'art*, Paris, Flammarion, 1988, pp. 302-309. JOUARY reprend parallèlement l'ouvrage d'ELLIAS, *Mozart, sociologie d'un génie*, Paris, Le Seuil, 1991.

¹JOUARY, *op.cit.*, p. 23.

fondamentale. Dès la fermeture du restaurant en 2011, Adrià a eu l'idée de créer une fondation qui aurait pour but de retracer l'évolution culinaire d'*El Bulli*, visant les générations futures et ce, non pour être imité mais pour *inspirer* ces dernières à entrer dans ce processus culinaire ambitieux¹. On remarque le respect du critère qui cherche à nourrir la créativité imprégnée d'originalité.

Reprenant la distinction kantienne dualiste du beau et de l'agréable, Jouary cherche ensuite à comprendre comment elle peut être utile à la philosophie pour distinguer d'un côté la cuisine sans prétention créatrice et de l'autre les plats recherchés qu'inventent les chefs. Il s'interroge sur le critère qu'est susceptible d'être l'*universalité*. Nous nous retrouvons face au même problème que nous avons soulevé dans le passage consacré au Goût : il est difficile de faire aimer quelque chose à quelqu'un qui n'aime pas catégoriquement cette même chose, et nous observons pourtant très bien qu'il y a des choses comestibles qu'un très grand nombre de consommateurs apprécie. Rien ne vaut pourtant « les sommets de la gastronomie dans la hiérarchie des goûts² » rappelle très simplement Jouary, en comparant un plat de fast-food à de la cuisine gastronomique. Les cuisiniers ont pourtant bien un rôle dans cette quête d'universalité du goût. Quelques chefs ont fait le pari de revisiter nos traditions pour tenter d'universaliser lentement les plaisirs simples qu'on attache souvent à celles-ci ; c'est d'ailleurs sur ce point que la cuisine est également un art du temps au sens où « cela se fait sur la durée, lentement, et permet rétrospectivement de repérer ce qui s'avère plus ou moins universel³ ».

Si la cuisine lance un défi au temps, c'est parce qu'elle n'est d'aucun *ici* ou *là*, elle dépasse la mortalité d'une assiette⁴ qui s'effondre sous le poids de la nouveauté : elle est *partout à la fois*. Elle n'est pas dépendante d'un espace-temps défini comme nous l'a effectivement appris l'histoire de la cuisine ; on aurait pourtant tendance à croire qu'elle se stabilise depuis un demi-siècle, période qui correspond exactement à l'industrialisation alimentaire de nos habitudes pendant les Trente Glorieuses (1946-1975). Mais nous avons vu grâce à Merleau-Ponty et ce débordement du corps de la cuisine qui englobe le monde que la cuisine ne peut se résumer à sa marchandisation. Si la cuisine n'est pas, à proprement parler, *dépendante* d'un cadre temporel, elle a une conséquence exclusive chez

¹ Voir l'article de Kristin HOENADEL, « Le génial Ferran Adrià dévoile son processus créatif », *Slate*, 07/02/2104. [consulté en ligne le 19/03/17]

² JOUARY, *op.cit.*, p.25

³ *Ibid.*, p.25

⁴ Voir annexe 8.

la plupart des individus, et le chef Pierre Gagnaire la considère même comme un prétexte à vivre :

« Virginie Félix : « Vous, vous concevez des œuvres éphémères... ? »

Pierre Gagnaire : « Très éphémères ! Mais on crée du souvenir. Quand il y a un gamin dans mon restaurant, je lui demande toujours ce qu'il veut manger et j'essaie de lui faire plaisir. Parce que je sais que ce gamin, un jour, sera adulte et se souviendra de la langoustine ou de la purée que je lui avais préparée. On donne du souvenir, on construit de la nostalgie. Et la nostalgie est un petit coussin qui aide à vivre. Il ne faut pas trop de nostalgie dans la vie, c'est dangereux, ça peut vous faire couler. Mais on a besoin de souvenirs, de douceur, de l'espèce de coton moelleux de ce bon vieux temps. La cuisine n'est qu'un prétexte, un prétexte à vivre et un prétexte à prendre du plaisir à se lever le matin. Pour la beauté du geste, la beauté de la relation. Et cet art de la relation est peut-être aussi important que l'objet du délit¹ » »

Gagnaire, qui tout en précisant dans cet entretien que le souvenir « ne l'a pas du tout construit », soutient pourtant qu'il a le devoir de créer une sorte de nostalgie pour apaiser nos vies ; l'essentiel étant de ne pas se sentir coupable dans l'acte de manger qui est l'« objet du délit », quelque chose qui nous renvoie à cette animalité nutritive, difficilement dissociable de ce que nous mangeons, que ce soit d'une grande créativité ou non.

De quel délit sommes-nous répréhensibles dans cette cuisine qui cherche à dépasser cette sensorialité qui nous « condamne » ? C'est le problème que pose la troisième exigence de Jouary. Si le philosophe remarque à travers les yeux de Kant que l'exigence de *représentation* est limpide dans les arts picturaux, c'est pour mieux faire surgir le problème que pose l'enracinement de notre corporéité dans le domaine des arts culinaires. Le but intéressé, nous l'avons vu dans le sillage esthétique kantien, n'est pas synonyme de liberté et n'est donc pas à poursuivre. Mais nous nous sommes engagés à voir qu'il y avait quelque chose au-delà de cette conception qui condamne l'acte culinaire. En effet, on ne peut pas dire que nous ne cherchons rien à travers des plats raffinés et il faut dès maintenant l'affirmer. Si le passage du « bon » au « beau » nous permet d'annexer la gastronomie à l'art, il permet également à Jouary de penser une nouvelle pratique de la cuisine qui rompt avec l'acte primaire nutritif. La cuisine d'Adrià selon lui est l'élément décisif dans cette rupture où nous substituons le plaisir sensoriel à un plaisir intellectuel. Adrià prend à contre-pied l'idée de cuisine en utilisant la technique à des fins autres que la pure technicité à mettre en avant dans l'assiette ; sa démarche presque intellectualiste n'a peut-être pas été reçue de la manière dont il l'entreprenait au moment où il a décidé délibérément d'entrer dans cette voie artistique. Ironie du sort, on considéra d'ailleurs le choix du chef catalan comme une rupture totale à la cuisine classique, ainsi que le rappelle

¹ Pierre GAGNAIRE dans un entretien donnée à Virginie FÉLIX pour *Télérama*, « Aujourd'hui, les chefs sont plus intelligents et leur cuisine plus délicate », 25/04/2015 [consulté le 19/03/17].

Jouary¹. La richesse de la démarche artistique d'Adrià consiste à défaire « le bagage sensoriel » du client qui a la chance de venir manger à *El Bulli*. Quand nous allons manger à une adresse, c'est parce que nous nous attendons à une certaine expérience avec tout un ensemble d'expériences vécues, de goûts assimilés, de souvenirs. Bref, nous nous en remettons au passé pour décortiquer minutieusement le moment que nous allons vivre. Il n'est plus question de cela pour Adrià. Le chef qui excelle dans le trompe-l'œil, la surprise, la dématérialisation, la déconstruction cherche à redonner un socle presque « pur » à ses clients, à faire oublier tout ce dont ils avaient déjà fait l'expérience auparavant. C'est en cela qu'il s'insère dans une démarche artistique contemporaine où les codes classiques de la cuisine sont brisés. Du menu à la composition des plats, Adrià a « éclaté » peu à peu le style français qui cherchait à normaliser la dégustation des mets selon leur nature : la mer avant la terre, le salé avant le sucré, etc. L'année 1995 marqua un tournant essentiel dans cette démarche dans la mesure où il n'y avait plus qu'un seul menu à disposition des clients qui, par conséquent, n'avaient plus le choix de ce qu'ils allaient manger².

« Il y eut dans cette décision de Ferran Adrià un acte une fois de plus délibérément artistique : aucun artiste ne demande en effet à son public de participer au choix des toiles exposées ou des mouvements musicaux à enchaîner³ ! »

C'est cette démarche qui permet à Jouary d'insérer Adrià dans l'exigence de *représentation* qui permettrait de nous élever vers une pensée de la cuisine ; tout à fait consciente du désir auquel nous sommes rattachés mais surtout, qui nous interroge particulièrement sur l'expérience sensorielle à laquelle nous participons et la démarche du cuisinier-artiste catalan. Indépendamment de la réappropriation kantienne de Jouary, ce qui n'est pas décelé ici, c'est que la créativité des chefs à laquelle nous nous confrontons possède aussi une *fonction mémorielle*. On peut appréhender l'art culinaire au-delà de la tridimensionnalité qu'impose le système des Beaux-arts de Jouary en considérant la dimension éphémère et mémorielle de la cuisine.

« C'est la mémoire qui constitue le temps fondamental du goût ; c'est d'abord elle qui semble lui donner toute son épaisseur temporelle. En effet, si chaque saveur en bouche se développe selon son propre tempo, avant de s'évanouir pour céder place à une autre, jusqu'à épuisement du plat ; au même moment, le goût dépasse les bornes de sa matérialité fugace pour s'inscrire dans une dimension mémorielle, qui est celle du temps long. Il y a donc d'emblée une double temporalité du goût, celle de la saveur présente et celle de tout ce qu'elle déploie⁴ »

¹JOUARY, *op.cit.*, p. 28.

² Voir le menu du 23 avril 2008 à *El Bulli* en annexe 9.

³JOUARY, *op.cit.*, « Ordre & Désordre », p. 107.

⁴ Caroline CHAMPION, « Critique de la Faculté de Goûter : introduction à l'esthétique du goût », « De la cuisine comme art du temps et de la nuit », *Les Cahiers de la Gastronomie*, n°4, 2010, p.19.

Ephémère et mémoire sont les tenants du paradoxe plutôt extraordinaire dont nous nourrissent les chefs depuis quelques années ou peut-être, depuis toujours. L'assiette ne survit pas à notre destruction gustative, notre ingestion, notre digestion ; mais persiste pourtant dans notre mémoire qui s'engage à conserver ce quelque chose qui nous a rassurés et qui nous rassurera peut-être encore¹. C'est sans doute ce qui fait toute l'histoire d'une « grande assiette », le jaillissement d'un « grand moment » qu'on ne vivra sans doute qu'une fois et qui n'aura pas ou peu d'égal, et dont le plaisir sera de nous reconforter de notre propre condition éphémère de mortel.

En quel sens souhaitons-nous invoquer l'éphémère ici ? D'abord, l'éphémère peut-être attribuée à une œuvre vouée à la disparition ou la détérioration : qu'elle soit naturelle, causée par son propre auteur ou par le public, elle est généralement anticipée par l'artiste.

Puis, cette notion d'*éphémère*² trouve assurément son origine dans les courants artistiques dadas et futuristes au XXe siècle qui soutiennent l'abandon de la pérennité comme composante indissociable de l'œuvre dans les arts plastiques occidentaux exposés dans les premiers Musées du XIXe siècle. Concept fascinant qui reconfigura totalement la manière dont nous avons appréhendé les œuvres d'art, l'éphémère pose des problèmes fondamentaux que nous ne pouvons ignorer eu égard à la spécificité temporelle de l'art culinaire. L'assiette persiste dans notre mémoire nous l'avons vu, mais une assiette disparaît bien du monde un jour, nous ne pouvons pas consommer un plat avarié³ et nous ne pouvons pas encore rendre illimitée la conservation d'une assiette tant les paramètres qu'elle rassemble sont complexes : fraîcheur, chaleur, moelleux, croquant, vaporeux etc. Une chips de légume perd son croustillant si elle n'est pas confinée dans un environnement

¹ « Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (...) quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté (...) », Marcel PROUST, *A la recherche du temps perdu : Du côté de chez Swann*, I, Paris, GF Flammarion, 1987, p. 140-145 (1^{er} parution 1913).

² Denys RIOUT, *Qu'est-ce que l'art moderne ?*, « l'éphémère », Paris, Gallimard, 2000, pp. 307-314. RIOUT cite Marinetti qui s'insurge contre l'impérissable, l'immortel, la nostalgie que cherche à produire le Musée : la création éphémère doit toujours être renouveler parce qu'elle est inutile, parce qu'elle n'a pas de récompense défend l'auteur du *Futurisme* (1911). De même, un groupe d'artistes anticonformistes entend briser, par le biais du *dadaïsme*, les conventions imposées dans l'art et la littérature en vouant un culte à la liberté de création sous toutes ses formes. Le mouvement s'impose sans véritable tête dirigeante, tous les *Dadas* étant chef de file.

³ Nous faisons un clin d'œil à l'artiste éphémériste Jean Dubuffet (1901-1985) qui compare d'abord les tableaux pendus dans le Musée aux conquêtes pendus de Barbe-Bleu et s'insurge par la suite en nous demandant : « Allez-vous accrocher dans la salle à manger des vieux biftecks et vieux gigots tricentenaires ? Bon appétit ! ». RIOUT citant Jean DUBUFFET, « Mise en garde de l'auteur », *L'Homme du commun à l'ouvrage*, Paris, Gallimard, 1963.

hermétique. Gardons à l'esprit l'image qu'utilisent les méditerranéens pour parler de la fraîcheur du poisson : il doit sentir la mer et avoir l'œil vif¹. Rien ne saurait être identique à l'assiette instantanée excepté la précision avec laquelle la photographie culinaire tente de nous donner cet instant, qui n'a au bout du compte, plus rien de comestible à vrai dire. C'est en cela qu'une photographie culinaire se distingue de l'image d'un tableau, elle perd fondamentalement toute dimension gustative, nous perdons presque totalement cette assiette. C'est d'ailleurs ce qui résistait peut-être aux artistes qui défendaient l'instantanéité de l'action dans leur création et qui se retrouvaient face à une persistance de leurs performances dans des photographies, des bandes filmées destinées à des « mémoires à venir »².

« Le geste du cuisinier est unique et son résultat éphémère : une fois dégusté, il ne subsistera que dans le souvenir, ne sera jamais fixé à un support matériel. Il nous faut pourtant considérer ce geste, qui ne se reproduira jamais de manière identique, comme un élément de notre patrimoine et de notre culture³ »

Si Jouary a appréhendé les productions et les intentions culinaires d'Adrià à travers le système des Beaux-arts pour considérer le potentiel artistique de son travail, nous ne pouvons pas ignorer le danger potentiel qu'est le fait d'assimiler la cuisine à une performance spectaculaire. Le cuisinier catalan peut être perçu comme un provocateur dans sa manière de déconstruire la forme et le fond des repas qu'il propose ; les artistes surréalistes sont aussi passés par là. Toutefois, il est important de rappeler la manière dont les artistes nous mènent à réfléchir sur les objets qui composent notre société de consommation. Certes, l'artiste provoque dans un but précis mais la portée significative de ses œuvres dépasse le cadre temporel d'une exposition. Merleau-Ponty nous a d'ailleurs appris que l'art nous ouvrait à une expérience vécue renouvelée à l'opposée du système des Beaux-arts qui réduit cette expérience à un instant spectaculaire.

En quelques mots, nous pouvons dès maintenant confronter la démarche artistique d'Adrià à la cuisine moléculaire *d'El Bulli* que son plus fervent critique n'a cessé de démolir. Dans son article intitulé « *L'échec des avant-gardistes*⁴ », le journaliste allemand 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. Si Zipprick s'insurge contre la cuisine moléculaire pour plusieurs raisons, il semblerait qu'une seule

¹« L'œil doit être clair, vif et brillant. Rond et légèrement proéminent, il occupe toute l'orbite ». Kilien STENGEL, *La gastronomie : du produit à l'assiette*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2007, p. 78.

²RIOUT, *op.cit.*, p. 310.

³Francis CHEVRIER, *Le Repas gastronomique des Français*, Introduction, Paris, Gallimard, 2015, p.8.

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

l'anime en arrière-plan : la modernité culinaire est un dérivé de l'industrie chimique et alimentaire¹. Pour lui, ces cuisiniers sont des pseudos-artistes qui vendent du « vent² » et qui n'ont pas réussi à changer durablement la cuisine. De même, la cuisine d'avant-garde selon lui, se heurte à un principe scientifique : elle nous propose une telle saturation sensorielle que nous ne pouvons pas stabiliser nos propres préférences ou du moins le pouvons-nous uniquement à court terme. Est-ce pourtant le vœu du plus grand nombre que de chercher de la stabilité dans nos préférences gustatives ? Ne cherchons-nous pas à remettre en cause le principe du *Mere exposure effect*³ ?

Partant du principe que les avant-gardistes sont des « fascistes » de la cuisine, Zipprick explique que cette cuisine a contribué à faire de la cuisine un objet égocentrique que l'on devait appréhender autour d'une personne - « La cuisine, c'est moi⁴ » ajoute t-il pour illustrer son propos - et non pour une cuisine. La cuisine d'Adrià est l'une des cibles principales du journaliste. Si ce dernier nous donne 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 Reboux⁵, c'est davantage pour critiquer cette démarche « chimico-culinaire » que pour féliciter le processus créatif d'Adrià :

« 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 cru⁶ ».

Finalement, si le journaliste nous met en garde au sujet de l'usage de produits nocifs pour la santé, c'est parce qu'ils sont nécessaires au jeu des contrastes. Ce jeu, qui permet à la cuisine de dissoudre le sablier du temps pour nous offrir ce moment *hors-de-tout*, voire

¹ « La polémique éclata le 13 mai 2008, quand le chef barcelonais Santi Santamaria, trois étoiles au Michelin, accusa violemment son collègue Ferran Adrià « d'empoisonner ses clients avec des produits chimiques ». En cause, les alginates, gluconates de calcium, carraghénates et autres méthylcellulose, susceptibles d'avoir, à haute dose, des effets nocifs sur la santé, et de provoquer notamment des «dissensions intestines». Fin février, le journaliste allemand Jorg Zipprick, journaliste free-lance qui avait déjà publié une enquête à charge au printemps dernier dans le journal Stern, enfonça le clou avec *No quiero Volver al restaurante! (Je ne veux pas retourner au restaurant)*, un livre-enquête sur les dérives de la cuisine moléculaire. » François Régis GAUDRY, « Cuisine moléculaire : le livre qui accuse », *L'Express Styles*, 13/03/2009 ; voir également Jean-Claude RIBAUT, « La cuisine moléculaire : révolution gastronomique ou coup marketing ? », *Le Monde*, 30/10/2009 [consulté en ligne le 15/03/17].

² ZIPPRICK, *op.cit.*, p.25.

³ ZIPPRICK défend ce principe contre la cuisine moléculaire, voici la manière dont il le résume : « Nous préférons les aliments qu'on a digérés sans conséquences négatives et on en évite des nouveaux, potentiellement toxiques ». (*Op.cit.*, p. 22)

⁴ *Ibid.*, p.22

⁵ « Le contraste thermique, le contraste de nature et le contraste de consistance »

⁶ ZIPPRICK, p.24.

cette expérience riche en contrastes, ne répond-il cependant à aucune règle ? Si nous avons étudié précédemment la démarche esthétique et éphémère de Ferran Adrià, il semble que nous ne pouvons pas faire abstraction de l'aspect sanitaire qui englobe cette même démarche. Pouvons-nous nous satisfaire pleinement de l'expérience que propose le chef catalan si nous sommes confrontés à des risques ? Ce que cherche à souligner ici Zipprick, c'est l'ignorance du consommateur qui s'émerveille de manger « une tomate en texture » parce que tout le monde en parle, mais qui, à outrance, lui est nocif. La conséquence éthique de cette nouvelle forme culinaire est ici largement mise en relief. Un repas moléculaire ne tuera personne, précise-t-il, mais il préconise de ne pas abuser de ce type de préparation. Qu'en est-il du statut du cuisinier quand l'enjeu de ses œuvres dépasse la simple créativité ? Dans le flot de cette polémique qui cherche à responsabiliser le créateur et le consommateur d'œuvres, n'y a-t-il pas un message que le cuisinier aujourd'hui se doit de transmettre pour garantir ce respect mutuel ? Quelles sont les règles éthiques que le cuisinier tente aujourd'hui de s'imposer dans cette quête de transparence vis-à-vis du client et de lui-même ?

Chapitre 5 – La dimension éthique et politique de la cuisine

5.1 Le terroir, exception française

*Quand la plume se fait gourmande :
le dessin évocateur
qui fleure la hêtraie d'automne ;
le tracé appuyé
qui révèle la puissance ;
la ligne fluette
qui souligne la délicatesse de la mousse qui glisse ;
le trait architectural
qui élance la forme ;
les courbes mêlées
qui enveloppent tant de parfums ;
les collages des cahiers antérieurs
qui nourrissent la réflexion ;
& des noms tous simples qui évoquent la griffe de la composition.
Autant de tracés, de mots qui se goûtent.*

Michel BRAS

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*¹, sorti le 2 juin 2016 est un premier témoignage de cet engouement. À l'origine de cet ouvrage, le chef André Chiang, établi à Singapour, définit une véritable philosophie de sa cuisine, philosophie dont « *il est le créateur* » d'après Béatrice de Vigier² dans un article du blog des chefs Jacques et Laurent 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. Nous cherchons à déterminer la manière dont le cuisinier s'insère dans une démarche éthique et politique afin de cerner quel est le message que la cuisine porte au-delà du simple fait de nous nourrir. Il semble que Chiang regroupe à travers les concepts de terroir et d'artisanat la base de cette *cuisine éco-éthique* dont nous allons étudier les tenants et les aboutissants. En effet, chaque plat de sa cuisine est

¹ André CHIANG, *Octaphilosophie*, Paris, Phaidon, 2016.

² *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/> /)

minutieusement axé sur ces éléments, c'est en quelque sorte *le plat-signature* dont nous avons abordé toute la spécificité grâce à la définition du chef Eric Guérin.

Voici les huit éléments qui composent cette philosophie :

1 - La pureté : tout doit demeurer intact et être simple.

2 - 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.) « Huître, mini-champignons, pomme verte ».

3 - 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 ».

4 - 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 ».

5 - 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.

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

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

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

Revenons plus spécifiquement au terroir et à l'artisanat qui doivent devenir nos intermédiaires pour questionner l'implication éthique et politique de la cuisine.

Le *terroir* est l'un des termes emblématiques de la gastronomie française. Cette dernière y est très attachée du fait que le terroir est le principe de cette donation de produits de la nature aux hommes, aux seuls instants où ils n'exploitent peut-être pas intensivement celle-ci. La terre est une chose et son travail en est une autre. Le terroir dépend étroitement des caractères de la civilisation qui occupe les terres : un même lieu géographiquement déterminé peut offrir bien des terroirs différents selon la manière dont on l'exploite. Par exemple, un agriculteur peut respecter la vie du sol en limitant les labours et en faisant vivre la faune environnante. A l'inverse, quelques années plus tard, un autre agriculteur en quête de profit travaillera la terre d'une manière si différente qu'il n'obtiendra pas le même terroir, si tant est qu'on puisse parler de « terroir » à ce stade. L'homme joue donc un rôle capital dans l'épanouissement d'un terroir, mais la typicité même du milieu est essentielle

dans cette constitution qui échappe, sur ce point, à la main humaine. 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.¹ La typicité du milieu joue un rôle fondamental dans le développement des produits que le terroir peut nous offrir ; le Sud-ouest français est propice au développement du cépage Malbec, tandis que la Vallée du Rhône est recouverte de Syrah. L'homme opte alors pour une écoute de cette terre capricieuse qui n'est pas aussi malléable que ce que l'on pourrait croire. Tout l'enjeu de ce développement du terroir est de donner aux consommateurs un fragment du vivant qui s'anime dans un contexte spatio-temporel. En effet, d'un point de vue culinaire, nous avons accès à tous les produits du terroir français ; ce que nous cherchons pourtant est de manger un produit localisé à tel ou tel endroit et surtout produit par *telle personne*. Marketing oblige, c'est aussi ce qui explique le comportement d'achat du consommateur lorsqu'il se tourne davantage vers une boîte d'œufs où le visage du producteur (régional) est clairement affiché sur le produit que la grande surface vend. Nous venons de le dire, la spécificité du terroir passe par le savoir-faire de l'homme qui fait de son mieux pour garantir l'expression optimale de ce terroir.

« [...] Le milieu naturel ne peut seul expliquer ce qui fait la spécificité des produits [...] ce sont les activités humaines, à travers les savoirs, les modes d'organisation sociale, les pratiques et les représentations, qui donnent sens à cette relation² »

Pourtant, cette notion de terroir ne semble pas si universelle parmi les hommes - on peine à la traduire dans une autre langue que le français³ - : aujourd'hui, elle 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. Tenons-nous en à la définition du *terroir* de l'Institut national de l'origine et de la qualité (1990) qui regroupe ces diverses caractéristiques :

¹ « En France, les limites géographiques des appellations sont censées refléter les différences pédologiques (science de l'évolution de la transformation des sols sous l'action naturelle), géologiques et climatiques des régions de production, éléments de différenciation fixant d'ailleurs les bases juridiques du terroir » voir l'article de Laurent FENEAU, « AOC & signes officiels de qualité : la fin d'un diktat ? », *Les Cahiers de la Gastronomie*, n10, 2012, pp. 6-10.

² Laurent BÉRARD, « Terroir, AOC et culture locale » dans *Le Repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p.65

³ « Il est d'ailleurs assez convenu de souligner le caractère intraduisible de ce terme, non sans une certaine fierté bien souvent », *ibid.* p.65.

« [Le terroir] est un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité)¹».

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 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 : « Bar de ligne » ; « Retour de chasse », « Les légumes du potager du Roi », etc. Il est intéressant de souligner l'ambiguïté même du concept de *terroir*. D'un côté, il peut renvoyer à un fait réel : la situation biologique d'un sol, le climat d'une région qui limite, en quelque sorte, la typicité d'un produit. Et d'un autre côté, sur la base de ce fait réel, on constate qu'il peut y avoir d'incroyables variations qualitatives et gustatives selon les méthodes de production qui entraînent les consommateurs dans un flou total. Quel est aujourd'hui le poids de cet écart ? Peut-être une distance assumée entre ce que notre environnement a la force de nous offrir et ce que l'homme puise à outrance dans celui-ci. Est-il logique de continuer à déposer des certifications et des appellations sur des qualités réelles d'un terroir sans reconnaître dans le cahier des charges, le travail considérable et parfois atypique du producteur ? Il est clair que le style et « la marque gustative déposée » du producteur comptent dans l'acte d'achat du consommateur qui recherche de l'altérité dans ce qu'il mange, sans penser réellement qu'il tisse des liens avec l'autre. De même, le consommateur est-il en quête d'un vin estampillé par une appellation ou par son potentiel organoleptique ? C'est tout le problème en face duquel nous nous trouvons lorsque l'on constate que de grands groupes industriels laitiers rachètent la production de nos fromages français certifiés par une appellation d'origine protégée² (A.O.P). La journaliste Véronique Richez-Lerouge explique très clairement la mainmise des grands groupes sur les fromages AOP qui s'approprient le savoir-faire et déciment les fabrications fermières³. Si les chefs font la promotion des produits du terroir même si ces derniers ne sont plus réellement « vivants » au sens strict du terme, quel sens pouvons-nous encore donner au « bon goût du

¹ BÉRARD, *op.cit.*, p.66.

² Nous basons cet argument sur l'éclairante chronique d'*On va déguster* sur France Inter, intitulé : « *Et si les Appellations d'Origine Protégée ne protégeaient plus nos fromages ?* », 19 février 2017.

³ Nous renvoyons à l'analyse de Véronique RICHEZ-LEROUGE dans *Main basse sur le fromage AOP*, Paris, Edition Eric Bonnier, 2017.

terroir ¹ ? Là où les fromages sont produits en toute perpendicularité par les industriels et les fermiers, il est évident que les modes de fabrication et les moyens mis en jeu produiront des produits extrêmement différents, qui, toutefois, paradoxalement, auront la même certification. Lors de la dégustation à l'aveugle organisée par l'émission *On va déguster*, le verdict est clair : des fromages amers et acides d'un côté et d'excellents produits de l'autre. Il paraît alors que le cuisinier ait un rôle à jouer par sa connaissance plus ou moins éclairée de la qualité des produits proposés sur le marché : au-delà des certifications, son goût est une arme indispensable pour disqualifier le bon du mauvais produit. Il devrait être à même de prévenir la dérive et le non-sens de ces pratiques pourtant légales. C'est un véritable sujet tabou qu'a cherché à soulever la journaliste et nous comprenons les raisons qui l'ont motivé. Si nous nous sommes quelque peu écartés de l'assiette c'est tout d'abord pour souligner que sans le produit, le cuisinier n'est rien ou tout du moins, qu'il ne peut exercer son art en toute transparence. On ne peut pas dire qu'il y ait une absence totale de méfiance à l'égard de l'origine du produit quand il existe plusieurs intermédiaires entre le producteur, le cuisinier et le consommateur. Dans notre veine fromagère, on constate d'ailleurs que le spécialiste attitré du fromage lui-même, le fromager, fait parfois le jeu des fromages industriels au profit des fromages artisanaux et fermiers en voie d'extinction.

Il semble également que le terroir ait un ancrage plus profond dans nos sensibilités de mangeur : un certain retour au passé, cette recherche très probable de « nostalgie » dont parlait Gagnaire précédemment. Il y a encore un problème évident que nous nous devons de questionner. Cette quête du passé est bien souvent le signe d'une nouveauté omniprésente qui dissout inconsciemment notre patrimoine. Mais comment retrouver ces produits d'antan dans toute l'authenticité qui nous reconforte sans partiellement les déformer sous le coup de notre propre modernité ? Ce goût des choses que nous aimerions retrouver a fait toute la pérennité de nos cuisines dites régionales ou de pays.

« Que nous fassions dix, cent, mille kilomètres ou plus, les mêmes déviations culinaires nous sont proposés. Nous en perdons le goût des voyages, ne pouvant plus être dépayés. La nostalgie de la cuisine régionale (...) s'installe en nous² »

Si le terroir a été (et est peut-être encore) une cause politique défendable, il n'est rien à comparer de la façon dont nous nous illusionnons au sujet de la *régionalisation du*

¹ Nous reprenons le titre d'un chapitre de Bénédicte BEAUGÉ, *Aventures de la cuisine française*, Paris, NiL, 1999, p. 205.

²BEAUGÉ citant Paul BOCUSE, *op.cit.*, p.211.

culinaire. Si nos aïeux ont laissé quelques traces culinaires en tant qu'existant, il n'est pourtant plus question d'une « [cuisine *close* fondée sur l'esprit régionaliste] tenue [...] de conserver ce que les siècles ont secrétés pour le meilleur et pour le pire¹ », assure Revel. Le fait est que ce souci passéiste reviendrait à faire de la cuisine passée un mort-vivant inanimée du souffle tant convoité. Une cuisine momifiée, cela paraîtrait pourtant si simple. Nous n'aurions qu'à injecter des fragments de cette vieille cuisine dans le corps nouveau de nos envies culinaires. Ces recettes que nous tentons de faire revivre avec en arrière-fond le terroir ne seraient au fond que des associations de produits régionaux inexistantes d'un point de vue temporel. Sur le papier, il est évident que les produits que nous connaissons n'ont pas changé mais nul ne peut encore assurer aujourd'hui qu'ils sont gustativement les mêmes qu'avant. Même si des efforts considérables sont effectués en botanique pour conserver un certain patrimoine agricole, nous ne retrouverons plus le goût d'une variété de tomate ancienne comme elle était cultivée par les Amérindiens. Il est assez décevant de porter l'exercice à l'extrême, Bénédicte Beaugé l'a remarqué bien assez tôt :

« En quoi une « crème de tomates aux chèvres chauds » (proposée par Gérard Passédat) est-elle marseillaise ? [Cette] recette est certainement délicieuse, mais elle ne fait qu'évoquer, de façon pittoresque, une sorte d'idéal, un signe de terroir historique : la tomate, si provençale (mais seulement depuis le XVIII^e siècle et pas dans le pays intérieur, celui de la montagne) (...) Il y a bien peu de chances qu'un produit d'aujourd'hui soit celui pour lequel une recette a été mise au point de génération en génération² ».

Si cette cuisine ne pose à première vue aucun problème global aux consommateurs, il était essentiel de souligner le potentiel du concept de *terroir*. Véritable trait d'union avec l'environnement, illusoire ou inexistant, parfois même utilisé à des fins marketings, le *terroir* est susceptible de rassembler à peu près tout et n'importe quoi tant il est remixé à « toutes les sauces » et par tout le monde.

À ce sujet, l'apparition en 2014 du label « *fait maison* » est un des nombreux non-sens de ce phénomène assez répandu. Certes, il y a des aspects bénéfiques dans la démarche gouvernementale et nous l'aborderons. On pourrait même croire qu'il est un moyen supplémentaire de garantir la transparence entre le cuisinier et le consommateur mais en réalité, nous soulignerons la fragilité du « fait maison » adopté dans la loi « Consommation » du 17 mars 2014³. Signe officiel permettant aux clients d'un restaurant d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts, il

¹BEAUGÉ citant REVEL, (*Festin*), *op.cit.*, p. 212.

²*Ibid.* p. 212.

³Voir le communiqué de presse de la secrétaire d'état au commerce, à l'industrie et à la consommation Carole DELGA, « le « fait maison » gage de transparence pour les consommateurs et d'authenticité pour les restaurateurs », Paris, le 9 avril 2015.

permettrait une meilleure information du consommateur qui pourrait alors distinguer un plat « fait maison » d'un plat industriel (de type plat préparé) simplement réchauffé en cuisine. Jouant sur le principe de proposer des plats à base de produits bruts, c'est-à-dire des matières premières non préparées, le label, à défaut de nous renseigner, mène plutôt le consommateur vers l'idée d'une cuisine aussi authentique que celle que propose la cuisine du terroir. Une cuisine qui respecte son consommateur est selon nous une cuisine digne d'intérêt. L'authenticité est le maître mot en matière de consommation : il n'est pas question de travestir la réalisation culinaire au profit d'un gain de temps et donc d'argent. Le client imagine donc que le restaurateur n'a que pour seul mot d'ordre la préparation intégrale du menu qu'il propose sur sa carte.

Le système posa pourtant certains problèmes, notamment dans la liste d'aliments qui rentraient sous la dénomination « produit brut ». En effet, avant le nouveau décret du 6 mai 2015¹, chaque restaurateur était libre d'inscrire le label fait-maison sur sa carte tandis qu'il avait fait appel à des produits surgelés pour réaliser ses plats. Un non-sens pour les professionnels de la restauration qui respectaient effectivement les conditions d'apposition du label² et qui en ce sens cherchaient une véritable revalorisation de leur pratique. L'aspect positif du nouveau décret réside dans le fait que le cuisinier doit revoir son plan d'approvisionnement général. S'il n'était pas en mesure de recevoir ses marchandises quotidiennement, il doit désormais favoriser les matières premières des producteurs à proximité de son restaurant (circuit court) pour garantir son activité. C'est l'une des images qui a permis de revoir l'édition de la loi de 2014. Si le label doit être affiché en face de chaque plat « fait maison », on ne peut s'empêcher d'imaginer l'hétérogénéité de certaines cartes où « la petite casserole » (le logo) n'apparaîtrait qu'une fois sur deux. Sur ce point, il semblerait qu'on cherche aussi à faire disparaître les plats « fait ailleurs » en favorisant la foire aux questions posées par le consommateur au cuisinier³. Dans cette veine, F. Pinay-Rabaroust précise à juste titre que le label risque de favoriser le *name dropping* de la part de certains chefs qui tentent d'apposer leurs noms sur des préparations afin d'« insérer » un fragment de leur renommée dans nos assiettes. Ce principe permettrait ainsi de vendre tout

¹ Voir le Décret n° 2015-505 du 6 mai 2015 modifiant le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

² Voir la notice du même décret : « Le « fait maison » permet de mieux informer le consommateur sur les plats qui lui sont servis et de valoriser le métier de cuisinier ».

³ Franck PINAY-RABAROUST, « Nouveau décret sur le fait-maison : décryptage en 10 points », *Atabula*, 10 mai 2015. [consulté en ligne le 10/04/17]

ce qui n'est pas réalisé dans une cuisine sous prétexte qu'il serait préparé par une tierce personne reconnue. Finalement, à l'instar de la fête de la Gastronomie ou de l'opération Goût de France – Good France¹, nous pouvons dire que *le fait maison* s'inscrit dans une démarche politique de revalorisation de la cuisine gastronomique française, comme en témoigne le communiqué de presse de Carole Delga, secrétaire d'état à la consommation de l'époque : « Cette démarche s'inscrit dans le cadre du dispositif global de notre soutien à la gastronomie qui représente une filière essentielle de notre économie et qui participe aussi à l'identité culturelle de la France ». La gastronomie², qui a été laissée plus ou moins sous silence par les législateurs semble aujourd'hui gagner du terrain dans la façon dont nous nous représentons le paysage culturel français³.

5.2 Cuisine et patrimoine : vers une marchandisation de la gastronomie ?

Sur la question d'une véritable culture du *manger*, un certain nombre de restaurants vouent aujourd'hui un culte au locavorisme⁴ dans une abstraction symbolique. Ces quelques cuisiniers qui font de ce phénomène leur fonds de commerce et non un préalable à leur créativité sont assurément à écarter de notre recherche, tout du moins en ce qui concerne leur utilité au sein de cette partie. Des cuisiniers comme Michel Guérard, Marc Veyrat ou encore Paul Bocuse avant ce phénomène ont été les premiers à respecter l'authenticité et la traçabilité des produits qu'ils présentaient à leur clientèle. Ferran Adrià, déjà cité auparavant, a également suivi ce mouvement avec sa cuisine moléculaire. Au fond, qu'est-ce qu'être « locavore » ? Le terme est apparu pour la première fois en 2005 grâce à Jessica Prentice⁵ qui l'a utilisé lors de la journée mondiale de l'environnement à San Francisco. Construit autour des termes « loca », tiré du vocable latin « *locus* » signifiant lieu et « vore » issu de « vorare » manger avidement ou dévorer, le locavore est littéralement

¹ « L'opération « Goût de France/Good France », lancée le 19 mars [2015] sur les cinq continents, avec l'appui de Laurent Fabius, ministre des affaires étrangères, a largement dépassé les objectifs initiaux en faisant participer le même jour, dans 160 pays, 1 500 restaurants à l'élaboration d'un repas à la française. Nous avons mesuré à cette occasion la réalité de l'influence de la gastronomie française dans le monde ». Ce passage est extrait de la tribune d'Alain Ducasse et Joël Robuchon dans *Le Monde* intitulée « Des projets de loi sur la restauration inapplicables » paru le 22/04/15. [consulté en ligne le 10/04/17]

² Sur la dimension politique de la gastronomie voir le petit opuscule de Kilien STENGEL, *Petite philosophie du plaisir et du goût*, « La gastronomie est-elle politique ? », Paris, Bréal, 2010, pp. 59-60.

³ « Nous devons nous féliciter de la prise de conscience des pouvoirs publics, après de trop longues années de silence, de l'importance de notre gastronomie pour le rayonnement et l'attractivité de la France à l'international. » assurent les deux chefs dans leur tribune précédemment citée.

⁴ 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.

⁵ Jessica PRENTICE, « The Birth of Locavore », Oxford University Press, 2007. Article en ligne : <https://blog.oup.com/2007/11/prentice/> [consulté le 10/04/17]

« celui qui dévore le lieu ». Pour la première fois, le consommateur ne mangeait plus des choses mais il mangeait des lieux. La figure du locavore fait nettement écho au *terroir* que nous avons abordé précédemment, alors que le mouvement s’est démocratisé en France, pays où nous l’avons vu, le patrimoine culinaire est hautement considéré. Cette omniprésence de la valeur du fait culinaire sur notre sol est si importante qu’en 2010 le repas gastronomique des Français a d’ailleurs été inscrit au patrimoine culturel et immatériel de l’UNESCO. Que penser d’une telle inscription de notre gastronomie au rang d’un classement mondial ? Pourrait-on encore parler de patrimonialisation culinaire au regard de la marchandisation du phénomène ? Sept ans plus tard, l’historienne Julia Csergo¹, responsable scientifique du dossier de candidature, s’est interrogée sur le sens de cette inscription ou tout du moins sur ce qu’elle a apporté aux Français, à la France et aux professionnels de la gastronomie. Pour Csergo, la France n’a malheureusement pas su pleinement saisir une telle opportunité. Le pays n’a reçu cette inscription que comme un « couronnement » de sa gastronomie, ou comme une « médaille en chocolat² », en ignorant l’enjeu promotionnel et protecteur de notre diversité culturelle. En effet, l’historienne a compris que cette inscription était un outil de gouvernance internationale et que nous ne devions pas oublier que le patrimoine immatériel s’incarnait toujours dans une matérialité. Dans la constitution du dossier, Csergo explique qu’il a été essentiel de mettre en avant les producteurs sans qui il ne peut y avoir de bonne cuisine. Bons produits, bonne cuisine pourrions-nous dire, il est vrai. Ce point relatif au patrimoine agricole français n’a pourtant pas convaincu les dirigeants politiques qui cherchaient à servir leurs propres intérêts. À travers le prisme des producteurs, l’UNESCO n’a d’abord pas accepté le dossier sous prétexte qu’il faisait l’objet d’une exploitation mercantile pour les produits et le tourisme culinaire français. Or, Csergo remarque à juste titre que dans tous les autres dossiers déposés par d’autres pays, il était question d’un plan de valorisation commerciale : l’auteure parle finalement d’un mystère dans la validation des dossiers. Cette inscription, précisons-le a été inversement une grosse opération de communication pour les grands chefs français qui ont tenté de s’approprier le classement de la gastronomie à des fins

¹ Julia CSERGO, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?*, Manger-Penser, Chartres, Menu Fretin, 2016. On peut citer aussi l’excellente intervention de l’auteure dans l’émission *On ne parle pas la bouche pleine* le 5 mars 2017 sur France Culture autour de *l’exception agricole*. Disponible ici : <https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/pour-lexception-agriculturelle> [consulté le 10/03/17]

² Csergo utilise clairement ces mots dans l’émission de radio pour parler du classement du repas gastronomique au patrimoine de l’UNESCO. (Émission citée précédemment)

mercantiles. Cette *gastro-diplomatie* n'a servis que les intérêts des chefs étoilés - qui représentent une infime partie des consommateurs français – en oubliant les producteurs et les artisans qui participent activement à la vie quotidienne des citoyens et de la gastronomie.

À travers cet exemple de patrimonialisation de la gastronomie, nous avons vu que le patrimoine a un rôle précurseur dans la construction identitaire et sociale de l'individu qui cherche à s'inscrire dans un ensemble d'objets culturels porteurs d'une part de l'histoire et de l'identité d'un pays qu'il convient de conserver en tant que citoyens. Finalement, pour en revenir au mouvement locavore, il semblerait que l'objectif principal soit de sauvegarder un certain patrimoine alimentaire s'inscrivant plus généralement dans une démarche de conservation du patrimoine à la fois immatériel (symbolique, culturel) et matériel (terroir, localisation).

Pourquoi le respect de la saisonnalité des produits illustre-t-il la naissance de cette patrimonialisation et de cette éthique du culinaire ? On peut assurer que le cuisinier est « un transfigurateur de son terroir¹ », pour reprendre la formule de Benedict Beaugé. Lui seul est susceptible de faire parler ce terroir si énigmatique d'où il en extrait un certain langage au fil des saisons. Transformer l'invisible et le méconnu en œuvre d'art, tel est le pari du cuisinier contemporain. La cuisine de chaque chef est dépendante d'un patrimoine qui supporte difficilement le voyage. Gagnaire est peut-être l'exception qui pourrait renverser cette règle mais, au fond que serait Marc Veyrat sans la Haute-Savoie, Michel Bras sans son plateau d'Aubrac, Loiseau sans la Bourgogne ?

« Caroline Champion : - On entend beaucoup parler aujourd'hui de « saisonnalité » et de « respect » du produit ; or, il me semble que ces termes rencontrent la particularité de votre approche de la cuisine, vous qui, depuis dix ans, travaillez à inclure le jardin dans votre processus de création.

Alain Passard : - Effectivement, dans la cuisine légumière, ce qui est merveilleux c'est la saisonnalité ! Chaque année, l'Arpège propose cinq à six cuisines différentes, qui évoluent avec le rythme des saisons. Et ma créativité puisque dans ce que la nature a mis en place d'elle-même. Lorsque l'on respecte ce rythme en cuisine, cela « fonctionne » dans le fond de la casserole² (...).

La saisonnalité est un fait temporel qui permet deux choses. D'une part, elle permet au cuisinier de restreindre son champ d'action à une palette de produits éphémères qui ne se trouvent que sur certaines périodes de l'année. Alain Passard l'a très bien compris, c'est d'ailleurs la ligne qu'il s'est fixée à *l'Arpège*, son restaurant qui n'a perdu aucune de ses

¹ BEAUGÉ, *Aventures*, op.cit., p.178.

² Extrait de l'entretien intitulé « Regards croisés avec Alain Passard », voir CHAMPION, op.cit., pp. 145-151.

étoiles lors de sa transition au végétal. Au printemps par exemple, le cuisinier se procure des asperges qui ne poussent que sous des conditions climatiques printanières.

« Ca commence à dérapier quand on croise les saisons, quand on mélange le printemps et l'hiver par exemple (...) penser à tous les produits tout au long de l'année, c'est se perdre. Pour moi, une tomate représente cinq mois de travail, entre le moment de la semence et celui de la récolte. Tandis qu'en hors-sol, il ne faut que cinquante jours !¹ »

Sur ce principe, cela contribue à faire bouillir la créativité intérieure du cuisinier : la création devient un véritable jeu ou un défi que le cuisinier va chercher à surmonter pour stimuler son imagination, consolider ses compétences d'adaptation. Dans une autre perspective, on peut dire que la volonté de cuisiner à travers le choix de produits de saison, c'est aussi de partager ce qui se fait de meilleur autour de soi, dans le lieu et au moment où l'on opère : le cuisinier possède un accès privilégié aux matières qu'il prépare, ce que la plupart des amateurs ne peuvent pas toujours se permettre.

D'autre part, la saisonnalité permet aussi au cuisinier de placer sa pratique dans un souci éthique et écologique. En effet, de nos jours, cuisiner un produit du continent asiatique représente une certaine « empreinte carbone », une certaine quantité de CO2 dégagée pendant le transport. Tout cela est à notre sens mûrement réfléchi dans les intentions d'un chef. En cela, la saisonnalité est peut-être prioritaire vis-à-vis des effets de modes culinaires où l'on constate qu'un produit méconnu (et souvent rare) doit absolument apparaître dans une assiette de saison sous prétexte qu'il est en vogue. Il découle de cette priorité un problème assez récurrent dans la manière de penser une assiette : doit-on « respecter » le produit en appliquant un minimum de changements ou est-il préférable de transfigurer le produit en laissant entrer divers éléments périphériques qui subliment l'élément principal ? Loin de toute querelle, nous n'entrerons pas au sein du débat.

Remarquons toutefois que la saisonnalité est un monde possible, un autre regard porté sur le monde au travers de l'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 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.,

¹ Alain Passard à propos du croisement des saisons, *ibid.*

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 le concept ou le type d'approche de la cuisine qu'il propose ? 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 pour des clients devenus « consom'acteurs¹ » ? Nous avons choisi d'interroger spécifiquement le concept de *terroir* pour nous confronter au fait réel qui parcourt actuellement notre société : notre rapport à la nourriture tend à être étroitement modelé, cela, à des fins qui nous dépassent. L'ambiguïté du concept de *terroir* en était l'illustration à l'endroit où nous oscillons souvent entre une exigence d'authenticité (à la recherche d'un temps perdu) et une envie profonde de découvrir le monde sous les coups de fourchette de la modernité et des enjeux commerciaux liés à une économie capitaliste. Par ailleurs, les exemples que constituent le vin et le fromage n'ont pas été choisis au hasard. C'est autour d'eux que le système des appellations d'origine s'est mis en place. Enfin, nous avons questionné le processus de patrimonialisation qui s'est répandu dans notre culture alimentaire bien avant le dépôt de candidature du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Ce *repas*, classé au patrimoine de l'humanité, nous a permis de constater qu'il ne fallait en aucun cas sous-estimer les enjeux matériels et politiques d'une telle nomination, notamment au regard d'une susceptible réappropriation du phénomène. De fait, « c'est à porter au crédit de l'UNESCO que de nous sensibiliser à la nécessité de mieux identifier et mettre en valeur ces dimensions « immatérielles » de notre culture² ». Il est évident que la dimension éthique et politique de la cuisine étudiée sous divers aspects reste non exhaustive : elle s'ouvre ici et ne doit pas s'arrêter à un simple état de fait. Les productions culinaires et artistiques, appréhendées sous leur aspect éphémère, nous ont permis de faire surgir l'éthique de l'esthétique. Artistes et cuisiniers ont été les médiateurs d'une proposition anticapitaliste. Les premiers ont pensés avec l'Eat'art le rôle du périssable contre une logique du progrès et les deuxièmes ont fait de leur production une alternative à la logique linéaire et commercial du marketing qui n'a pas perçu les enjeux supérieurs de cette nomination patrimoniale. De fait, nous avons vu grâce à Merleau-Ponty que cette expérience vécue renouvelée, n'inscrivait pas uniquement le cuisinier dans

¹ Issu de la contraction des mots « consommation » et « acteur », le *consom'acteur* est un individu qui prend conscience de son rôle et de son importance en faisant de la consommation un acte politique.

² CHEVRIER, *Le Repas*, op.cit., p.8.

l'espace comme un corps mais qu'il était lié à son environnement et déterminé à produire du sensible par le détour de l'assiette. Par conséquent, nous ne pouvons pas explorer la spécificité de ces dimensions de la cuisine sans maintenant penser le contexte actuel de la profession, de l'apprentissage à la pratique et l'esprit de l'art culinaire contemporain qui participent à l'élargissement du prisme sous lequel nous pouvons étudier la cuisine.

III

« L'art culinaire contemporain » et sa philosophie.

Chapitre 6 – Comment distinguer l’artiste du cuisinier, le cuisinier de l’artiste ?

6.1 Un dialogue avec l’artisan

Sur la base de notre étude parallèle des concepts d’art et de cuisine, nous sommes en mesure de questionner la manière dont le discours relatif à l’art culinaire contemporain s’est constitué. Il nous manquait peut-être un exemple flagrant du bouleversement qu’a vécu la sphère culinaire ces dernières décennies en faisant « l’objet [...] d’une médiatisation hyperbolique¹ » : nous proposerons une analyse de ce phénomène accompagné de la récente exposition *CookBook*. En ce sens, la réflexion de Caroline Champion nous a également permis d’initier un premier palier réflexif ancré dans l’histoire tant artistique que culinaire qui annonçait en filigrane le double renversement dont il est va être question ici : l’artiste devenant cuisinier et le cuisinier devenant artiste.

Au même titre que J.-P. Jouary qui a dédié son travail au processus créatif du cuisinier-artiste qu’est Ferran Adrià, Champion explique très clairement que les conditions de possibilité d’un « art culinaire » sont à rechercher dans le processus d’autonomisation de la cuisine elle-même. Cette position explique peut-être le choix du titre de son ouvrage : *Hors d’œuvre*, pour faire référence à ce petit plat, ce léger ragoût que l’on sert toujours avant les entrées, avec les potages. Cette petite œuvre finalement qui illustre parfaitement le statut parfois secondaire de la cuisine dont nous avons volontairement retracé les justes contours. Bien sûr, les recherches de la philosophe ont permis d’enrichir notre réflexion problématique tout en questionnant déjà la démarche qui nous a conduits à élaborer ce mémoire de philosophie sur la cuisine. Puis, son apport nous a renseignés sur un autre état de fait. La recherche au sujet de la cuisine n’était pas inexistante ou restreinte à certaines sciences humaines et sociales, comme nous avons pourtant pu le croire dès le commencement de nos travaux. En effet, nous avons constaté qu’une large réappropriation de l’objet culinaire œuvrait dans la plupart des domaines de notre société : art, médias, éthique, politique, écologie, etc., ce qui emplit considérablement le statut du cuisinier, figure centrale prise dans cette toile d’araignée pluridisciplinaire. C’est la raison pour laquelle, tout en disposant simultanément la cuisine sous un œil artistique et l’art sous un œil culinaire en interrogeant le pâtissier Pierre Hermé ou le photographe culinaire Thomas

¹ CHAMPION, *Hors d’œuvre*, op.cit., p.49.

Duval¹, Champion a récemment été la source d'une idée : interagir avec les professionnels du monde de la cuisine au sujet des relations entre arts et cuisine.

En contact avec l'école hôtelière de Grenoble et quelques figures de la profession, 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. Nous avons volontairement choisi des profils et des statuts différents pour constater des nuances dans les témoignages recueillis et par là même, éviter de tomber dans un propos d'où tout contraste serait absent. En amont de cette étude, nous tenions d'ailleurs à rappeler que Marc Mounier, enseignant de philosophie dans cet établissement, proposait déjà des rencontres philosophiques et œnologiques aux étudiants désireux d'échanger autour de leur pratique.

En effet, cette ouverture aux professionnels et enseignants du secteur culinaire va nous permettre d'enrichir notre étude de l'exposition *CookBook* dédiée à la cuisine en enquêtant sur la relation art et cuisine. D'autre part, grâce aux différents points de vue que nous avons relevés suite à ces entretiens, ce dialogue initié entre la philosophie et la cuisine a largement permis 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 cuisine. Nous avons donc décidé de nourrir cette réflexion avec des interviews qui ont été transcrites et représentées en annexe ; aussi ai-je choisi de proposer un questionnaire embrassant diverses perspectives³. 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 sont des *performeurs* qui participent à la réflexion philosophique tout en faisant de la cuisine un objet d'art contemporain. C'est en tissant nos données à la portée de l'exposition artistique que nous déduirons tout le potentiel de cette démarche interrogative. L'hypothèse, qui va se nourrir tout au long de ce chapitre d'un véritable cas d'étude, doit laisser transparaître un éclatement potentiel des catégories de

¹ Champion et le photographe T. Duval s'entendent sur le fait que la photographie culinaire est dans l'incapacité de donner le goût propre de l'assiette par son médium qui repose sur la vue. Sur ce point intéressant, voir CHAMPION, *op.cit.*, pp. 133-144.

² Des entretiens ont été menés avec Pascal NOIR (Ancien professeur de cuisine et actuellement chef des travaux du lycée technologique hôtelier de Grenoble), Michael PISSETTY (Professeur de cuisine en Bac technologique et BTS à Grenoble), Florian POYET (Chef et propriétaire du Restaurant *Badine* à Grenoble, membre actif de l'association *Isère Gastronomie*) mais également des étudiants de BTS Hôtellerie-Restauration comme Geoffrey AGLIATA (Cuisinier chez Christophe Aribert, *les Terrasses d'Uriage* près de Grenoble).

³ Voir le questionnaire adressé aux professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration en annexe 10.

pensées qui régissent le métier de philosophe comme la profession de cuisinier, cela dans le but d'édifier un pont auparavant inexistant.

Pour donner vie à ces pratiques qui dialoguent secrètement, nous avons décidé de faire de l'exposition intitulée « *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, telle la peinture ou la sculpture par exemple. 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. Lors de ces entretiens, nous avons pu observer quelque chose d'extrêmement intéressant. Les cuisiniers voient leur profession comme scindée en deux où l'on retrouve d'un côté le cuisinier lambda, le « cuisto », l'artisan et de l'autre, le cuisinier-artiste, le chef starisé.

« Pour la plupart des cuisiniers, on ne parle pas de « grand chef ». On parle de « cuisto » quand on parle de cuisinier et derrière ce vocabulaire on a toujours tendance à dévaloriser la profession. Le fait de pouvoir exposer, cela peut permettre de dire que chaque cuisinier apporte sa pierre à l'édifice, chacun peut avoir cette graine qui peut germer et qui peut être mis en avant, en dehors d'un cadre ou d'une origine purement élitiste. Le cuisinier « lambda » souffre énormément du fait de ne pas être reconnu par rapport aux bienfaits que peut apporter sa cuisine rudimentaire. Je pense notamment au caractère apaisant, roboratif, rassasiant de cette forme de cuisine. Le fait de placer la cuisine ou des préparations aux yeux de tous permet de valoriser davantage ces métiers-la et reconnaître la cuisine comme une entité à part qui repose sur autre chose qu'un besoin primaire d'alimentation. Sur la démarche de consommer ou pas l'aliment, cela me dépasse un peu ; s'il y a un cheminement intellectuel (comment, pourquoi ?) peut-être que ce serait intéressant mais je ne suis pas formé à cela. Si vous me mettez face à une peinture moderne, je ne saurais pas où l'artiste veut en venir. S'il y a cette explication pour le spectateur, ça peut être intéressant, oui¹ ».

Ainsi, remarque également 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 client² ? ». Au même titre que Bourriaud, Pissetty nous explique qu'il y a une forme de souffrance chez les cuisiniers qui ne sont pas mis sous les feux des projecteurs. On tend à perdre la simplicité de la cuisine dans la mesure où l'on ne cesse d'élever la cuisine à un rang supérieur, voire élitiste, de la société. Le principe de la cuisine, au sens général, est bien de répondre à une certaine attente de la clientèle. Qu'elle

¹ Extrait de l'entretien du 6 juin 2016 avec Michael PISSETTY, professeur de cuisine.

² *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.

soit dans l'attente de déguster ou bien d'assister à une véritable performance, il semblerait que le principe soit le même. De fait, Bourriaud termine ce passage en comparant les débuts du cinéma d'un Méliès à l'état actuel artistique de la cuisine. Une comparaison de plus qui rapproche l'émancipation de la cuisine au phénomène de l'art pour l'art. En ce sens, le fait de permettre ce glissement de la cuisine vers l'exposition permettrait de conjuguer tous les aspects de la cuisine, tous les types de réalisations pour insister sur le fait que « chaque cuisinier apporte sa pierre à l'édifice », qu'actuellement chaque style de cuisine nourrit le statut artistique de la cuisine. Nous avons des raisons de douter que les attentes du client soient le principal frein à l'artification du culinaire. Le commissaire de l'exposition 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. On parlerait néanmoins d'un produit « cuisinier » bien que le mot « cuisine » ne soit pas employé ici sous son meilleur aspect.

En marge de cette nécessité organique qu'on retrouve à travers le fait de s'alimenter, il semblerait que la vague de jeunes chefs qui opèrent aujourd'hui dans la profession revienne aux principes intermédiaires que sont le plaisir et les émotions à donner aux clients. Une capacité hédonique qui pourrait représenter pour eux le véritable caractère artistique de leur pratique, l'aspect le plus sensible de ce qu'ils font :

« Il y a une nuance entre se nourrir et manger une assiette (...); la cuisine pour moi est un métier où il faut donner de l'émotion aux clients. Il faut qu'ils soient là pour s'éclater, c'est de la convivialité que nous offrons. Je ne me vois pas comme un poète mais je me vois comme un cuisinier qui prend beaucoup de plaisir, et tout ce que je fais me plaît. Tout ce qui me plaît, j'espère que ça plaira à mon client. Pour l'instant ça fonctionne...¹».

Loin de contenter de simples attentes, le cuisinier cherche à guider le client à travers ses propres envies, son propre regard sur les produits qu'il se passionne à combiner, préparer, sublimer. Le client est central dans le processus créatif du cuisinier, mais il n'est pas à l'amont de celui-ci ; il est essentiellement attendu au bout du cheminement qui anime le cuisinier créateur. Si le cuisinier entraîne le client dans son sillage culinaire et dans son univers gastronomique, il gagne le pari qu'il s'était fixé en ouvrant son adresse : partager quelque chose de sensible.

¹ Extrait de notre entretien du 15 mars 2017 avec le chef Florian Poyet du restaurant *Badine* autour du rôle de la cuisine en société.

« Quand j'arrive à surprendre un client sur une petite touche sur une assiette, j'ai réussi mon pari de tous les jours¹ »

Paradoxalement, le cuisinier que nous avons interrogé sur le but de sa pratique a insisté sur l'importance du critère visuel dans sa cuisine. Généralement, il semblerait que nous cherchions à faire deux choses de l'image du cuisinier contemporain. D'une part, comprendre la démarche du cuisinier à travers des catégories propres à l'art. Puis, considérer le cuisinier comme un artiste tandis qu'il ne se sentirait pas une seule seconde comme tel. Rapprocherait-on sa pratique à l'art du moment que l'assiette produite se trouverait être une « œuvre d'art » pour lui ? Soulignons ce problème au regard d'une question posée sur la hiérarchie des sens dans la création.

« Il faut qu'une assiette soit visuellement une œuvre d'art. Je travaille pour que mes assiettes donnent envie, que ça tape à l'œil. Et le goût, c'est la chose la plus importante : dans le goût on va retrouver du moelleux, du croustillant, de la couleur, de la sensibilité avec des petites touches inédites² »

D'un côté, le but ultime du jeune chef serait de procurer des émotions à la clientèle par l'agencement des goûts (« il faut donner de l'émotion »). Mais, d'autre part, il semblerait que l'aspect visuel de l'assiette soit tout aussi primordial dans l'élaboration de ses assiettes (« il faut qu'une assiette soit visuellement une œuvre d'art »). On pourrait dire ici que Poyet ne cherche en aucun cas à être reconnu à titre d'*artiste*, ou du moins consciemment : « Je ne me vois pas comme un poète » assurait-t-il précédemment. Ce qui est pertinent dans cette analyse, c'est l'interprétation que l'on est tenté de faire des productions culinaires sous le prisme des catégories artistiques : on retombe sur la beauté comme une essence de la gastronomie qui nous a permis d'interroger ici le glissement interprétatif qui s'opère dans la pratique culinaire d'un jeune chef de cuisine.

Notre précédente enquête révèle que la plupart des cuisiniers ne cherchent pas essentiellement à être artiste dans leur démarche. Cette dernière insère plutôt un travail et des productions au cœur du problème que posent l'interprétation de « l'œuvre d'art » et le plaisir qu'elle doit provoquer à une personne qui est tout à la fois client, « consommateur », spectateur et critique.

¹ Dans l'entretien, Poyet explique très concrètement que le but ultime de sa cuisine est de surprendre le client dans un acte de partage, un acte qu'il qualifie de « convivial ».

² Nous avons interrogés Poyet sur les rapports entre arts et cuisine pour alimenter la problématique de l'exposition *Cookbook*.

6.2 Des chefs au musée

C'est en quelque sorte à l'inverse des observations précédentes que nous allons dès maintenant nous référer à d'autres éléments de l'exposition *Cookbook* pour questionner l'identification symétrique (ou asymétrique) du cuisinier à l'artiste, de l'artiste au cuisinier. 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 « 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, ce qui nous ramène à l'entrave platonicienne analysée dans *le Gorgias*. La remarque du jeune chef Poyet est tout aussi significative que la position de Bourriaud sur ce point :

« Je pense que personne n'est pareil, c'est le gros problème de la cuisine : il y a vraiment deux styles de personnes, il y a ceux qui n'ont pas peur de mettre de l'argent, qui préfèrent un bon repas à un bijou, un vêtement et ceux qui ne mettraient jamais de l'argent dans un restaurant et qui préfèrent s'acheter une belle robe, une belle paire de chaussure, pour moi il y aura toujours ces deux parties² »

Pourtant, Bourriaud reste optimiste et 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 les inventeurs et de l'autre les techniciens. L'aspect artistique du fait culinaire ne tiendrait donc que dans l'infime pourcentage que représente la Grande cuisine française, pour parler comme Julia Csergo. Dans cette veine, en dehors de l'hexagone, 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'art³.

¹ C.B., p.16

² Florian Poyet pense que le gros problème de la cuisine réside dans sa double réception : pour certains gourmets elle est un loisir et pour d'autres, elle est une pratique quotidienne assez banale.

³ Somerset House, Londres : 5 juillet - 29 septembre 2013. *Notes on creativity*, The Drawing Center, New York, 25 janvier - 28 février 2014.

En France, on penserait forcément à la démarche créative du « beau geste culinaire » d'Alain Passard : exposition de ses collages culinaires au Musée Nissim de Camondo, aux Arts décoratifs de Paris en 2011¹ ; faisant la Une d'un récent numéro spécial Gastronomie de *l'Express*, intitulé « L'homme-art² » ; artiste central du quatrième *Open Museum* du Palais des Beaux-arts de Lille³. Si le nombre de chefs qui ont fait le choix de communiquer avec le monde de l'art est infime, nous ne pouvons pourtant pas ignorer cette démarche unique et originale qui cherche à faire de la cuisine un art et du cuisinier un artiste, comme en témoigne Passard : « Je suis dans une autre dimension, un espace de création où le temps s'arrête. J'entretiens un nouveau rapport à la matière, comme un prolongement de mon geste en cuisine. Je peux représenter des plats déjà existants ou créer des recettes en papier ». Passard trouve d'ailleurs dans l'exposition une forme d'opportunité pour faire découvrir les sources de son inspiration culinaire et partager des œuvres personnelles.

Dans la même optique, *Cookbook* met en relief le travail de quelques grands chefs français comme Yannick Alléno⁴ (*Le Pavillon Ledoyen, Le 1947*) qui développe une approche visionnaire de l'art culinaire en liant savoir-faire et audace dans l'assemblage de saveurs. Citons aussi René Redzepi (*Noma*), auquel nous avons déjà fait référence et qui met en scène des réalisations inattendues pour assurer l'existence du terroir nordique et esquisser le fil de ses saisons⁵. Cuisiniers et artistes du Food et Eat'Art (littéralement la nourriture comme un art ou l'art qu'on mange) se côtoient sur une seule scène, celle où l'aliment transfiguré est une pièce d'art qui connecte deux esthétiques *a priori* étanches. La cuisine s'est littéralement invitée à la table de l'art pour partager un certain festin qu'offrait l'éphémère. Tout ce qui constitue l'antithèse de l'art est désormais matière à nourrir l'art contemporain qui s'approprie le corps culinaire et la sphère culinaire, tous deux évacués jusque là des pratiques artistiques tant comme objet que sujet.

¹ Voir l'exposition « Le beau geste, collage d'Alain Passard » qui a eu lieu du 19 octobre au 13 novembre 2011, au Musée Nissim de Camondo aux Arts décoratifs de Paris.

² François-Régis GAUDRY, « Alain Passard: « Mon travail artistique reflète mon travail culinaire » », *L'Express*, 16/03/17 [consulté en ligne le 21/04/2017]

³ Voir l'exposition « #4OpenMuseum – Alain Passard » au Palais des Beaux-arts de Lille du 8 avril au 16 juillet 2017. Lien : (<http://www.pba-lille.fr/Agenda/OPEN-MUSEUM-4-ALAIN-PASSARD>)

⁴ 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 11).

⁵ Nous pensons notamment à quelques réalisations que le critique François-Régis Gaudry a dégustées pour *l'Express* : *La boule de cassis croustillante aux pickles de pétales de roses et bourgeons de cassis séchés ou aux éclats d'oignon doux caramélisés aux lamelles de poires, épécés de fourmis boréales* (voir annexe 12). Lien vers l'ensemble des plats ici : <http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant/2013/06/12/noma-a-copenhague/> [consulté en ligne le 21/04/17].

« Jouant avec de l'éphémère, l'immanence et la quotidienneté, l'art trouve dans la sphère alimentaire un terrain de jeu privilégié, où le fugace s'identifie au périssable¹ »

L'art, identifiant l'éphémère au périssable voit naître le mouvement du Eat'Art avec comme chef de file Daniel Spoerri. Ce mouvement participe d'une part à la reconstruction de l'art des années 1960 et d'autre part, à la transformation de la pratique culinaire où la Nouvelle Cuisine² fait du chef un créateur-artiste. Une communication entre deux mondes essentiellement et simultanément marquée par l'ouverture d'un premier restaurant-galerie où Spoerri prétend être l'artiste-cuisinier³. 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 au cœur de l'exposition *Cookbook*. 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. Dans cette logique, le Eat'Art s'est tourné vers la cuisine en tant qu'espace de réception éphémère pour transfigurer ce que nous avons dans nos assiettes depuis des années. Arthur Danto a judicieusement étudié ce dernier paradigme⁵. Comment discerner une œuvre d'art là où l'on ne voit pourtant que deux objets indiscernables ? Le spectateur réagirait-il différemment devant une assiette d'artiste et une assiette d'amateur ? Danto répond par l'affirmative en expliquant que la seconde assiette n'est qu'un objet réel (ou « banal »), tandis que la première met la réalité à distance. Par sa nature expressive, on peut dire que l'œuvre d'art déborde du contenu sémantique de l'objet dont elle est faite. En effet, elle changerait de statut et s'exposerait à une multiplicité d'interprétations qui constituerait chacune une œuvre nouvelle transfigurant le support purement matériel. Si nous trouvons l'assiette belle, ce n'est pas pour des raisons perceptives ou affectives, c'est parce qu'elle est une œuvre qui signifie quelque chose pour nous. De fait, l'assiette d'un

¹ CHAMPION, *op.cit.*, p.45.

² Nous reprenons afin d'illustrer l'esprit de ce mouvement, les 10 commandements qui étaient censés esquisser la ligne de conduite de cette Nouvelle Cuisine dans le guide de 1973 par Christian GAULT et Henri MILLAU : « Tu ne cuiras pas trop ; Tu utiliseras des produits frais et de qualité ; Tu allégeras ta carte ; Tu ne seras pas systématiquement moderniste ; Tu chercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques ; Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations ; Tu élimineras les sauces riches ; Tu n'ignoreras pas la diététique ; Tu ne truqueras pas tes présentations ; Tu seras inventif ». (pp.66-69)

³ *Ibid.* Cette ouverture a eu lieu à la première exposition du festival d'Art d'avant-garde de Paris en 1960.

⁴C.B., p.17

⁵ Voir Arthur DANTO, *La Transfiguration du banal* [The Transfiguration of Common Place, 1981], I et V, Paris, Seuil, traduit en 1989, pp.29-73 ; pp. 189-218.

cuisinier-artiste ou d'un artiste-cuisinier est une œuvre d'art distincte d'un objet du monde dont elle serait indiscernable. Un titre apposé, un commentaire relatif à la constitution du plat, le concept de restaurant-galerie de Spoerri pourrait radicalement changer au cours du temps tant les interprétations d'un plat sont insaisissables. En ce sens, nous pouvons nous demander si toute œuvre culinaire, même la plus mimétique, pourrait être considérée comme une œuvre d'art. Cette démarche cherche également à questionner le statut du sensible. En effet, si la cuisine avec une approche phénoménologique nous ouvre un univers de sensation faisant redécouvrir notre corporéité, comment peut-elle être considéré comme une œuvre d'art faisant abstraction des raisons perceptives et affectives ? Notre analyse suivante offrira une réponse à ces questions et proposera de découvrir les résonances entre la critique de l'art contemporain et la critique gastronomique.

L'artiste-cuisinier Spoerri qui expose les restes d'un repas dans ses *Tableaux-Pièges* nous invite à réfléchir sur le statut artistique de la cuisine et sur la limite de ce qui caractériserait une assiette comme une œuvre d'art. De même, l'inscription « Attention, œuvre d'art » sur les restes piégés des convives du restaurant-galerie suffit-elle à faire du repas ou des assiettes des œuvres d'art sous l'œil de la sphère culinaire ? D'un autre côté, le fait de déguster une assiette préparée par tel ou tel grand chef, qui a apposé sa signature dans le style de la cuisine que le client est venu chercher, suffit-il à faire du cuisinier un artiste ou de la cuisine un art contemporain ? Il semblerait que l'artiste ait cherché à faire de la cuisine un simple *ready-made* qu'on institutionnaliserait par l'interprétation des spectateurs et des consommateurs. En outre, il faudrait interroger la valeur de la cuisine de Spoerri. Peut-on la mesurer à la cuisine d'un chef et inversement, peut-on confronter l'assiette d'un grand cuisinier - qui n'a pas une démarche artistique - au style culinaire de Spoerri ? Champion défend une thèse que nous pourrions ici discuter. La cuisine de certains chefs qui s'inspire de l'art contemporain rétrécirait considérablement son champ de réception au regard d'une « logique du luxe¹ » toujours plus présente dans ce type de profession.

« Derrière les Beaux-arts de la cuisine, je vois le festival de Cannes pour l'alimentation² »

Tout le monde ne peut pas s'offrir de l'art et il semblerait qu'il en soit de même pour la plupart des grands restaurants actuels. Si l'Eat'Art a pioché dans la dimension participative et collective - qu'on retrouve notamment dans l'acte de *partager* propre au culinaire -

¹ CHAMPION, *op.cit.*, p.47.

² Entretien avec Michael PISSETTY au sujet de l'art culinaire au rang des Beaux-arts.

c'est davantage pour élargir la réception de l'art que pour faire de la cuisine, dans sa totalité, un art qu'on expose.

Dans cette optique, la lente émergence de la cuisine comme art à part entière est le récit que s'est engagée à raconter l'exposition *Cookbook*. Cette dernière, divisée en quatre séquences, explique dans sa partie centrale que l'apparition de l'art culinaire comme un nouvel objet s'est d'abord exposée sous diverses formes : plastique, musicale, transcriptrice, 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 finalement retenir notre attention ici, c'est la question que pose Bourriaud : « En quoi l'expérience d'un repas peut-elle s'apparenter à une expérience artistique²? ».

Globalement, il est vain de dresser un lexique comparatif pour déterminer les équivalences entre art et cuisine et ce, pour la simple raison que ce langage commun fait toujours défaut, à un domaine comme à l'autre. Nous l'avons vu au début de ce chapitre, certains cuisiniers sont des artistes malgré eux ; mais il est néanmoins fascinant de constater qu'il n'est pas question de faire d'un artiste un cuisinier (sauf dans le cas de Spoerri qui le fait consciemment). À travers cette question fondamentale, Bourriaud a expliqué que dans la forme d'un plat, il y avait quelque chose qui faisait sens. Et pour reprendre la théorie du signe de Peirce, on pourrait dire avec prudence 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 ne serait pourtant en rien réductible à son aspect visuel, nous l'avons nous-mêmes compris lorsque nous avons tentés d'étudier le rapport du sens visuel au Goût.

Ainsi l'analogie qui lierait l'art à la cuisine résiderait-elle 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 Goût³. Il faudrait d'ailleurs distinguer l'art culinaire des arts de la table où l'un ferait référence à une esthétique culinaire et l'autre à une manière de vivre dans notre culture. Cette transformation de la matière en concept évoluerait à travers deux principes de classification

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

²*Ibid.*, p.17

³ Raison pour laquelle il assimile *le bouillon* en cuisine au monochrome de la peinture moderne, *CB., op.cit.*, pp. 26-27.

que sont les formes visuelles d'un côté et les formes gustatives de l'autre. Cette classification pour Bourriaud ne serait 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 offrait de véritables tableaux dans les assiettes en s'inspirant des artistes contemporains, l'art contemporain¹ renverserait littéralement 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 brèche² ».

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 des catégories et des lieux classiques proposés par la société. Sans une profonde évolution de la cuisine elle-même, l'Eat'Art dans les années 1960 comme les expositions récentes (« Cookbook », « les collages de Passard », « Adria à la Documenta ») dédiées à la sphère culinaire n'auraient été possibles. C'est de ce point que nous avons constaté que la cuisine et l'art se nourrissaient réciproquement à travers l'exposition de l'un et l'identification de l'une par rapport à l'autre. Si la cuisine est entrée dans un marché économique au XXe siècle, tout du moins aussi important que celui de l'art, c'est grâce à l'éclatement du système des Beaux-arts dont nous avons souligné la spécificité. Le « tout peut être Art³ » initié par l'art contemporain, nous a fait réfléchir sur le sens que prenaient en elles « les grandes assiettes » des chefs. Cette valorisation artistique de la cuisine, effectuée parfois à contrecœur, s'est retrouvée au cœur de notre problématique philosophique qui cherchait à comprendre la place de la corporéité du cuisinier dans notre monde. La cuisine en tant qu'art a considérablement modifié notre rapport au corps en imposant un retour vers ce dernier quand nous avons observé un primat de la matérialité brute dans de multiples expositions qui se consacraient à comprendre le processus créatif d'un artisan inspiré.

Toutefois, ne pouvons achever cette étude sur ces constats tant la cuisine, ses cuisiniers et les consommateurs se sont dotés d'une critique redoutable. Jusqu'à aujourd'hui, cette dernière a su apparenter le restaurant au musée à travers un discours dont l'objectivité est sûrement à remettre en question à l'ère de l'élargissement de la critique par les internautes.

¹MERLEAU-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.

²C.B., p.17

³Nous reprenons ici la conclusion de Champion qui articule le discours artistique au discours de l'art culinaire. Voir CHAMPION, *op.cit.*, p. 47.

Le cuisinier qui devient « chef » est au fond comme celui qui « graffait » jadis des tags et qui est maintenant un artiste reconnu : il a gravi, depuis la Nouvelle Cuisine, les échelons de la société pour s’émanciper des traditions et s’autonomiser vis-à-vis d’Escoffier¹. Dans ce contexte, nous verrons que le rôle de la critique est fondamental là où le chef starisé est un « enfant des médias gastronomiques² » depuis que les guides gastronomiques fleurissent à Paris et en province. De même, la tension au sein de la critique de l’art entre l’exigence d’une conceptualité objective de l’art – le concept qui fait la cuisine comme un art – et la dimension sensorielle éphémère d’une expérience subjective suscitée par l’artiste se reflétera dans la tension du discours gastronomique que nous analyserons dans notre prochain chapitre.

¹ La grande cuisine était restée figée depuis le XIXe siècle, du fait que la codification d’Escoffier était si parfaite que personne n’osait faire autre chose que cette cuisine classique qui devenait beaucoup trop lourde, grasse et prétentieuse pour une époque qui aspirait à de la légèreté, à la liberté. Pensons à la cuisine santé et minceur de Michel Guérard dans les années 1970.

² CHAMPION, *op.cit.*, p. 78.

Chapitre 7 – La critique gastronomique : discours et objectivité.

7.1 Une économie du prestige, la dimension cachée du discours gastronomique.

La cuisine entre dans le champ des arts. Nous regardons, identifions, déconstruisons l'assiette plus que nous la mangeons. Il semble même que le principe vital de se nourrir se subsume sous le plaisir que nous prenons à travers l'expérience et finalement, la performance face à laquelle nous nous trouvons au restaurant. Comme un morceau d'œuvre signé par le dernier artiste à ne pas manquer, nous venons chercher plus qu'une identification à une culture dans cette assiette qui nous met dans l'embarras ou la fascination tant elle paraît signifier quelque chose pour soi. L'assiette rassemble quelque chose du passé intime dans un présent commun.

« Il faut qu'il y ait une histoire, mais je pense que quand on dit cela, on veut surtout dire qu'il faut du sens, en cela, chaque cuisinier est différent. Il faut que le plat nous transporte. Par exemple aujourd'hui, je fais un poireau avec du mulot fumé et un peu de noix de muscade. Pour moi, j'ai revisité à ma façon le poireau vinaigrette : il y a un poireau avec le côté fumé du poisson. Dans la prochaine carte il y aura le petit pois carotte revisité etc. (...) plus qu'une histoire je pense qu'on cherche à mettre du sens dans une assiette¹ »

De même, avec l'impulsion donnée par le Eat'Art, nous dévorons désormais les œuvres d'art mais nous ne les regardons peut-être plus comme de l'insipide. Dans l'interminable communication des deux mondes que sont les arts et la cuisine, quelle est la place de la critique ? Ce cuisinier d'un nouveau genre – le cuisinier créateur - 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'application d'une philosophie de la cuisine, la critique gastronomique doit devenir un intermédiaire pour questionner la profession et la production des discours gastronomiques. La critique doit également nous permettre d'élargir notre idée de la subjectivité du goût alors que depuis le XIXe siècle, le métier de critique gastronomique se banalise². Chacun cherche à exercer son propre jugement au plus près de ce que nos sensations nous transmettent au risque de nous faire retomber dans notre propre intimité, au plus profond de nos souvenirs d'enfance : une source quasi incommunicable.

¹ Extrait de notre entretien avec Florian POYET sur l'histoire que chercherait à transmettre une assiette.

² Nous l'avons vu, Grimod de LA REYNIÈRE posa en quelques années les bases de la nouvelle littérature « gastronomique » dans son *Almanach des Gourmands* (1803-1812), petit guide période à destination de notables lettrés. Sur ce point, voir Pascal ORY, « La critique gastronomique », dans *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, pp. 237-243.

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. Au-delà de ce processus, le bon critique joue un autre rôle important. Il est le seul à pouvoir discerner la véritable nature de la prestation culinaire.

« Il y a dans le fait de juger un plat une part d'identification importante au métier de critique gastronomique, qui réside théoriquement dans le fait non pas de voir ce qui ne va pas dans la prestation culinaire mais de discerner la véritable nature de la prestation culinaire¹ ».

Par prestation culinaire, il faudrait entendre l'ensemble de l'expérience gustative qui on l'a longtemps oublié, regroupe autre chose que l'assiette seule. C'est sans aucun doute une idée qui n'a jamais été avouée par l'inspection du Guide Michelin. Contrairement à ce qui a pu se dire pendant des années, l'inspecteur ne se met pas dans la peau du client ; il reste dans sa fonction d'inspecteur en parfait monomaniacque de l'assiette. Il ne prend pas en compte l'amon et l'aval du repas. L'accueil, le cadre, la qualité du service, la sonorisation du lieu, ne sont pas pris en compte pour décerner les étoiles. L'idée même d'expérience est étrangère à l'inspecteur : il est imperturbable à son environnement immédiat. Des cinq sens, un inspecteur n'en met qu'un seul en action : le goût. Lui seul peut dicter son analyse de la qualité des produits, la justesse des cuissons, la précision des assaisonnements, le rapport qualité prix, la personnalité du chef de l'entrée au dessert². L'étoile sera gustative ou elle ne sera pas.

Autrement dit, alors même que la tendance est de parler de *l'expérience du repas* – multi-sensorielle et temporelle³ comme chez Paul Pairet à Shanghai³ -, le Michelin se met volontairement des « œillères » pour réduire sa vision d'un établissement à la taille de l'assiette. Le guide dit tenir ses promesses en ce qui concerne les règles et les principes qu'il édite. En réalité, tout le contraire est à l'œuvre : il faut investir dans la salle, garnir l'espace de luxe pour gagner des étoiles. Premier problème à l'horizon d'une prétendue cohérence.

¹ Kilien STENGEL, *La gastronomie : petite philosophie du goût et du plaisir*, Paris, Bréal, 2010, p. 90.

² Ce sont les 5 critères que le directeur du guide Michael Ellis rappelle chaque année lors de l'annonce du palmarès des étoiles.

³ Paul Pairet s'est lancé dans un concept novateur en matière de restaurant. Il a ouvert dans un lieu secret de Shanghai un restaurant n'accueillant que 12 convives et qui joue sur les cinq sens du consommateur. Musique, images, odeurs diffusées font partie intégrante de l'expérience sans jamais détrôner la cuisine qui reste le cœur de l'expérience : « La technologie n'est que le support du concept (...) tout ce qu'il y a autour – la musique, les images, les odeurs – doit donner du relief au plat sans jamais prendre le dessus » explique Paul Pairet. La cuisine reste donc le propos et le repas n'est pas un show, pas plus que les projections vidéo n'ont de vocation artistique. Voir l'article de Mathieu BELAY, « Ultraviolet, l'extraordinaire restaurant de Paul Pairet à Shanghai », *Yonder*, 01/09/16 [consulté en ligne le 01/05/17]

« La direction du Michelin a beau rabâcher, chaque année, que les étoiles ne récompensent que la cuisine, et pas le décorum qui, lui, est distingué par des fourchettes, une nouvelle fois, force est de constater, qu'après Alain Ducasse au *Plaza Athénée* et Christian Le Squer au *George V* l'an dernier, Yannick Alleno au *Pavillon Ledoyen* en 2015, ou Arnaud Donckele à *la Résidence de la Pinède* à Saint-Tropez (83) en 2013, c'est encore un établissement de luxe, propriété de Bernard Arnault (LVMH) aux énormes moyens (et donc enjeux économiques) qui vient de remporter la distinction suprême. Ainsi, sur les cinq dernières années, seules deux maisons à taille humaine et familiales sont montées sur la plus haute marche du podium : René et Maxime Meilleur, à *La Bouitte*, à Saint-Martin-de-Belleville (73) en 2015 et Arnaud Lallement, à *L'Assiette Champenoise*, à Reims en 2014. Deux établissements sur sept, soit à peine 28 % d'entre eux. Près de 8 fois sur 10, le Michelin ne consacre donc que des grandes maisons de luxe, fastueuses et inaccessibles. ¹»

Il est vrai que chaque année, le guide rouge décerne quelques étoiles à des restaurants qui font évoluer les codes de la cuisine (les restaurants *Septime* (B.Grébaut, Paris 11^e) et *Saturne* (Sven Chartier, Paris 2^e) par exemple), mais cloisonné dans son propre système, le guide Michelin est incapable de marquer une révolution totale. À titre d'exemple et pour consolider cet argument, les trois nouveaux triple étoilés entre 2016 et 2017 sont - au pur hasard - deux palaces parisiens et un restaurant à Courchevel. L'opposition entre Paris et la province est inlassablement d'actualité lorsque les tables de province où l'on mange mieux et pour une addition moins salée sont écrasées au profit des « dorures parisiennes ». Ainsi naît le paradoxe de la course aux étoiles. Entre le ressenti du client et l'analyse de l'inspecteur, il y a désormais un immense fossé. Quand la chute d'une ou plusieurs étoiles apparaît, c'est la dégringolade de la part des propriétaires, l'incompréhension totale dont témoigne Dominique Loiseau au Relais Bernard-Loiseau illustre parfaitement ce phénomène très particulier : « Le Michelin ne juge que l'assiette. C'est un peu réducteur. Ils ne font de remarques ni sur le service, ni sur le décor, ni sur la gentillesse de l'accueil. Pourtant, une grande maison, une table exceptionnelle, c'est un tout. Parmi mes clients, certains ne sont pas très aisés mais, s'ils nous rendent visite chaque année, c'est pour profiter également du jardin, de notre très belle demeure. Ils ne sont pas uniquement obnubilés par l'assiette. Eux ne viennent pas chercher la petite bête ». Évidemment, l'inspecteur du guide ne peut pas être parfaitement transparent vis-à-vis des attentes de son employeur, et en général ne communique aucune donnée relevée le jour même dans l'établissement. Un autre élément peut attirer notre attention. Le restaurateur n'est jamais choisi au hasard par le guide rouge, c'est lui qui fait appel (en général, et en toute conscience) à l'expertise d'un inspecteur, car il prétend à une ou plusieurs étoiles. C'est évidemment tout ce qui distingue le petit livre rouge des critiques gastronomiques au service de la presse : François-Régis Gaudry est employé par *l'Express*, Jay Rayner est le

¹ Philippe BOE, « Polémique : le guide Michelin en manque de recettes », *VSD*, 10/02/2017. [consulté en ligne le 31/04/17].

critique du *Guardian* au Royaume Uni. Si le guide rouge dit se concentrer uniquement sur l'assiette, il est clair que cette affirmation se voit être largement discuter comme le souligne Philippe Boe. En faisant appel à l'expertise du guide Michelin, le restaurateur s'expose à de nombreux frais dédiés à la salle, aux services proposés, à la vaisselle, au décorum etc. Tout ce qui semble être « autre chose » que l'assiette pure. De fait, même si le restaurant est hissé au plus haut de sa distinction (trois étoiles), il est arrivé plus d'une fois qu'il soit dans l'obligation de mettre la clé sous la porte faute de moyens. L'investissement financier que représente le *standing* d'une maison trois étoiles demande une main-d'œuvre exceptionnelle (incluant le chef) qui - à défaut d'être assumée par un grand groupe financier¹ - ne permet pas au restaurant d'être rentable au vu du nombre de couverts qu'impose un service de type trois étoiles. L'opacité avec laquelle œuvre le guide rouge est à questionner au regard du pouvoir normatif qu'exercent ses critiques assez peu nombreux depuis que la profession s'est répandue comme une traînée de poudre dans les réseaux sociaux et la « blogosphère ». Quel avenir pour cette profession qui oscille entre exigence d'apparat et création de discours objectifs pour certains restaurateurs qui font le choix d'entrer dans la course aux étoiles ? Quelles sont les conditions d'élaboration d'un tel discours et quel regard porte-t-on sur cette profession en voie de raréfaction ?

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 blâme². 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 ? 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 élèvent³ ? Nous ne questionnerons pas directement en parallèle la critique d'art et la critique culinaire, mais nous nous dirigerons spécifiquement vers cette dernière.

¹ Voir Cristina JOLONCH, « Quand les étoiles Michelin s'éteignent », *Courrier International*, 06/03/2013 [consulté en ligne le 03/05/2017].

² L'émission « *Très Très Bon* » diffusée 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 », ce 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>)

³ Sur ce point, on peut lire l'excellent article de Dave MONROE, « Can Food Be Art ? The problem of Consumption » in ALLHOFF Fritz and MONROE Dave (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007, pp. 133-144. Monroe, qui cherche à définir les limites de l'exposition artistique, vient à étudier l'insuffisance de « l'argument de la consommation » qui exclurait la nourriture au rang des objets d'arts. La thèse de Monroe est claire, l'art culinaire est un art au même titre que les performances artistiques.

« 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 qualité¹ ».

L'aphorisme de Brillat-Savarin illustre parfaitement le mécanisme de nos préférences en matière de goût alimentaire, mais peut-on dire que la critique culinaire dépasse cette image ? Comme un écho à notre étude du propos de Hume sur la variation des goûts, l'adage latin selon lequel « des goûts et des couleurs, nous ne pouvons en disputer² » est-il alors valable pour la critique culinaire ?

En effet, ce qui a saisi notre attention, c'est bien le problème que posait l'expérience gustative du gastronome face à la subjectivité des préférences. Dans son petit traité philosophique autour de la gastronomie³, Kilien Stengel soutient que pour éviter de juger à tort le goût d'autrui, il est essentiel de faire appel au principe de *tolérance*. S'il faut faire appel à la tolérance pour respecter le goût des autres et par là, la diversité des goûts, n'est-ce pas aussitôt retomber dans l'absence d'opinion concernant une assiette ? L'harmonie des goûts est au fond ennuyeux. Il n'y a pas d'intérêt à penser la saveur dans une uniformité sans contraste. Nous avons besoin d'entendre « autre chose » que ce que nous ressentons pour consentir à un équilibre gustatif. Chaque client fait d'ailleurs part de son incompréhension ou de son avis au cuisinier qui daigne passer voir ses tables à la fin du service : « Le chef doit pouvoir partager, j'aimerais le faire beaucoup plus⁴ » nous confie timidement Florian Poyet. C'est tout l'enjeu d' « une tolérance aux diversités culturelles alimentaires⁵ » dont parle Stengel, cet ancien professeur de service. Bien plus, il semblerait que le critique soit un passeur de patrimoine culinaire qui défend dans chaque guerre qui se présente, la richesse et la valeur de chaque culture alimentaire.

Revenons au principe de tolérance même. Par exemple, 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. Il y a un acquis de culture dans nos modes alimentaires et nous ne sommes pas tous égaux sur ce point, notamment lorsque nous avons grandi en milieu rural ou en ville depuis plusieurs générations. Cependant, doit-on nécessairement utiliser ce fait culturel pour caractériser la

¹ BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, aphorisme VI.

² *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 à titre de connaissances objectives.

³ STENGEL, *op.cit.*, p.89.

⁴ Entretien avec le chef Poyet autour d'une interrogation sur le rôle du cuisinier dans la société.

⁵ « Et l'éducation alimentaire grâce à laquelle s'est forgé notre palais, serait-elle parfaite, contrairement à celle des autres ? Alors la tolérance aux diversités culturelles alimentaire devient le maître mot », STENGEL, *Philosophie du goût, op.cit.*, p.89.

posture du critique ? Dans un restaurant, il semblerait évident que le critique ne s'aventure pas sur un terrain qu'il n'apprécie pas, mais plutôt sur un terrain inconnu. S'il n'aime pas la betterave ou le yuzu¹, il sera impossible de savoir dès lors si la recette est bien ou mal exécutée. L'absence de subjectivité devrait être à la base du principe même de critiquer afin de classer – indépendamment d'un parcours de vie – un groupe de réalisations culinaires. Il est clair qu'un problème persiste pourtant dans cette idée. Comment le critique peut-il se séparer de ses souvenirs ou de son « intimité gustative » s'ils font partie de ses principaux outils pour juger ? Le critique gastronomique François-Régis Gaudry, que nous avons déjà eu l'occasion d'évoquer précédemment, soutient que ces éléments sont essentiels (voire indispensables) pour apprendre à écrire en critique gastronomique. En effet, le critique se voit fournir un travail considérable pour comprendre ce qu'éprouve son palais. Identifier ses sensations, reconnaître les textures, cerner l'équilibre et le déséquilibre d'un plat sont autant d'épreuves à surmonter pour s'ouvrir à ce type d'écrit littéraire bien particulier.

« Cette capacité [l'écriture], je la dois d'abord à l'éducation que j'ai reçue et aux rencontres que j'ai pu faire avec des chefs, des producteurs, des artisans, dans le cadre de mon travail à *l'Express*. (...) mes parents m'ont appris à ne pas banaliser l'assiette, à la décrypter même pour des choses simples² ».

Le critique ne peut donc pas réellement cloisonner son expérience immédiate. Il a besoin de ce qu'il a déjà goûté ou du moins déjà rencontré ailleurs pour se rendre compte de la valeur intrinsèque de la cuisine qu'il déguste. Ce premier pas vers ce qui se fait pour comprendre ce qu'il n'a jamais connu permet également d'adopter une démarche constructive et évolutive face à la cuisine du chef. Nous en avons d'ailleurs pour preuve l'optimisme du jeune chef Poyet face à l'utilité de la critique : « Toutes les critiques sont bonnes à prendre, on a envie d'avancer et d'évoluer³ ».

Dans l'ensemble, le critique ne juge pas uniquement ce qui lui plaît dans le but d'avouer si cela correspond à ce qu'il attendait de l'énoncé prometteur. Toutefois, on peut penser que le critique attache beaucoup d'importance à la conformité de ses attentes vis-à-vis du plat proposé. Quand le critique voit arriver une assiette, il est évident qu'il a quelques préjugés. Face à cette persistance des préjugés, Stengel propose deux solutions : « soit écarter les préjugés et accepter sans nuances ce qui nous est présenté, soit laisser libre cours à ses préjugés et rejeter sans nuances les mets, ou prestations culinaires, sans

¹ Un type d'agrumes récemment apparu et très en vogue.

² Entretien de l'historien Loic BIENASSIS intitulé « François-Régis Gaudry, profession critique » dans *Le repas gastronomique des Français*, op.cit., p.250.

³ Entretien avec Poyet autour de la critique gastronomique.

même savoir ce qu'ils sont réellement¹». Dans la deuxième solution, le problème de l'objectivité se poserait donc là où la tolérance se trouverait être bafouée. Nous devrions nous attendre aux saveurs des aliments visuellement préjugées. Cela ne peut être l'œuvre d'un bon critique qui doit juger une « cuisine universelle²».

7.2 Le critique, un individu comme les autres ?

Dans *Taste, Gastronomic expertise and Objectivity*³, Michael J. Shaffer pense ce qui rationalise à tort la distinction entre l'objectivité du discours gastronomique de l'expert et la subjectivité des opinions de gastronomes. 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, notamment au regard de l'approche merleau-pontienne des sens. Ils permettent en effet de constater qu'il y a selon lui une différence objective entre les critiques gastronomiques et les gens qui considèrent leurs opinions comme supérieures au sens commun⁴. Nous dirons que Shaffer distingue ici les critiques professionnels des gastronomes, qu'on peut définir comme des individus éduqués au goût.

Tout comme Brillat-Savarin qui distingue trois types de sensations au cours de l'expérience gustative, Shaffer s'inscrit dans cette démarche en distinguant deux types de goût. Le goût direct (*direct taste*) et le goût réfléchissant (*reflective taste*). Shaffer base cette distinction sur l'exemple d'une dégustation de fromage dans un grand guide gastronomique. Certains emploient les termes de sucré, de doux, d'amer pour caractériser le morceau d'Ossau-Iraty qu'ils sont en train de déguster. C'est une *dégustation directe* qui fait appel aux propriétés gustatives objectives du produit. D'autres font appel à des expressions plus descriptives voire comparatives : ils retrouvent un goût citronné qui rappelle des feuilles d'agrumes. C'est également le cas par exemple des parents de Sancho qui perçoivent un goût de fer ou un goût de cuir dans le vin dégusté. C'est alors une *dégustation réfléchie* qui fait intervenir des interprétations qui s'éloignent des qualités

¹ STENGEL, *op.cit.*, p.89.

² *Ibid.*, p.90.

³ 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, pp. 73-77.

⁴ Nous appuyons notre analyse de Shaffer sur l'excellent chapitre intitulé « Eating and Ontology » dans ORION EDGAR, *Things Seen and Unseen : the Logic of Incarnation in Merleau-Ponty's Metaphysics of Flesh*, Cambridge, James Clark & Co, 2016, pp. 63-66.

objectives du fromage. Pour Shaffer, l'interprétation ne serait pas une raison suffisante pour asseoir la vérité du discours gastronomique puisqu'on constaterait des désaccords sur la manière de décrire et d'interpréter nos goûts directs. Il n'y a pourtant aucun problème dans l'expérience objective elle-même, mais la distinction qu'opère Shaffer semble être peu représentative des distinctions réelles que nous effectuons ou du moins, il semblerait que ce ne soit pas précisément de cette manière que nous pensons notre expérience discursive des goûts. Pour Edgar en effet, « cette distinction n'a rien d'une distinction réelle mais dépend d'une ligne arbitraire entre différents niveaux de conceptualisation dans la langue qui décrit le goût¹ ». Ce qu'il y a d'objectif pour Shaffer dans une expérience gustative, c'est ce que les papilles de chaque individu sont en mesure de révéler notamment à travers l'expérience *directe* du goût. Or, il exclut par là toute possibilité de fournir un discours subjectif et réel construit autour d'autre chose que ce que tout humain partage. Il faut dès maintenant assurer que chacun d'entre nous ne peut avoir la même méthode pour déguster et construire un discours gastronomique. Il y aurait une telle étendue de degré de conceptualisation dans le langage que nous ne pourrions pas objectiver chacun d'entre eux. Serions-nous alors dans l'obligation de constater que le critique qui nuance son propos au-delà d'un avis partageable n'a pas plus d'objectivité que cela² ? Nous ne pouvons certes pas adhérer à cette idée mais nous pouvons certainement remarquer la conclusion de Shaffer au sujet de la critique.

Dans un second temps de l'article en effet, Shaffer examine la nature de l'expertise gastronomique au regard de ses précédentes découvertes et distinctions. Il parvient à la conclusion que la critique culinaire est bien plus qu'une capacité éloquente qui décrit nos expériences gustatives fondamentales. Dans la continuité de son observation, Shaffer émet un doute quant aux capacités physiologiques du critique gastronomique. Si nous sommes tous dotés des mêmes récepteurs linguaux, qu'est-ce qui permettrait de dire que l'expérience du critique est différente de celle d'une personne ordinaire ? À travers cette interrogation, il semblerait que Shaffer ait cherché grâce à des observations scientifiques à dissoudre le mythe du grand critique qui décerne les étoiles. Rien ne différencierait donc le critique d'une personne ordinaire, à part peut-être le trop-plein de

¹ Nous traduisons: « *This distinction does not correspond to any real distinction, but depends on drawing an arbitrary line between various levels of conceptualization in the language that describes taste* », EDGAR, *op.cit.*, p.64.

² « *There are no good reasons to accept much of the testimony of such gastronomic experts as being true* », SHAFER, *op.cit.*, p.77.

confiance que l'on accorde généralement au premier¹.

« C'était très français de confier à un expert le droit de délivrer une parole faisant autorité. Le *Michelin* en est la parfaite illustration, qui accorde ses étoiles sans justifier ses choix, de façon totalement opaque² ».

« Le guide Michelin ne cultive pas tellement les explications, alors on fait avec³ »

Pour en revenir à la justification du critique que nous avons quelque peu abordée, Gaudry nous parle du guide *Zagat*⁴ comme d'un excellent exemple de critique collaborative qui s'étend du consommateur (client) au restaurant (professionnel) sans passer par l'autorité d'un critique professionnel. Les établissements étaient notés par toute une communauté de gourmets (environ 250 000 clients) qui disposaient d'un formulaire pour évaluer les restaurants qu'ils fréquentaient. Depuis quelques années, cette forme collaborative a trouvé un large succès en France depuis que les réseaux sociaux et la presse se sont emparés du phénomène culinaire. Pensons notamment au *Fooding* qui se présente comme une alternative au guide *Michelin* et au *Gault&Millau* en proposant de « créer un contre-pouvoir face à ce qu'Alexandre Cammas appelait la noblesse gastrocratique⁵ », toujours à la tête de la rédaction depuis plus de quinze ans. Ce dernier, qui a fait ses armes chez le guide promoteur de la Nouvelle Cuisine, sait qu'il y a une autre vérité à prononcer bien en dehors des tables étoilées que sont Bocuse ou Alain Ducasse. Il y a une autre manière de penser la cuisine en dehors du dogme de la critique adressée aux populations aisées. Raillé par la profession, *le Fooding* a dû faire face à nombreuses attaques, notamment au sujet de leur professionnalisme ou de leur objectivité tant ils mettaient en avant leur proximité avec les chefs. Cela semble presque malvenu de la part d'un grand guide qui officie en toute opacité.

Si la branche collaborative est la forme la plus courante de production de discours gastronomique aujourd'hui, il n'est pas sans intérêt de souligner les guerres intestines qu'elle entraîne au sein même d'une profession en chute libre, qui continue à louer l'idole déchue qu'est devenue la cuisine française des années 70. On pourrait dire que ce combat vise une seule et même victoire : l'objectivité du discours autour des restaurants. Tout n'est simplement pas clôt autour de la question et du jugement culinaire ; la cuisine est en perpétuel évolution sous toutes les pratiques qui la compose. La subjectivité a bien une

¹ EDGAR parle d'un « tour de confiance » (*confidence trick*) pour imager la position de Shaffer. *Op.cit.*, p. 65.

² Entretien de BIENASSIS avec le critique GAUDRY, *op.cit.*, p.255.

³ Christophe PACAUD, « Guide michelin : Dominique Loiseau choquée par la perte de sa 3^e étoile », *RTL*, 02/02/2016 [consulté en ligne le 01/05/2017]

⁴ Le guide *Zagat* ou *Zagat*, est un guide gastronomique créé par Tim et Nina Zagat en 1979 à New-York.

⁵ Voir Marine BENOIT, « Le Fooding, quinze ans de cuisine interne », *Le Monde*, 05/06/2015 [consulté en ligne le 30/04/17.]

place à prendre au sein du grand débat qui œuvre dans nos assiettes, du petit bistro jusqu'au grand restaurant étoilé.

De fait, en distinguant ce qui est effectivement révélé par la science dans la composition même des aliments (amer, sucré, etc.) et ce que chaque critique décrit du produit (sa propre impression et ses descriptions), Shaffer insiste sur l'objectivation du goût et oublie qu'on ne peut pas traiter de l'expérience gustative seulement sous l'angle physico-chimique¹. En affirmant que le goût réfléchissant ne peut mener à aucune entente au sujet du goût des choses, il est clair que Shaffer ne considère pas entièrement l'utilité et la spécificité actuelles du critique gastronomique. L'avis fermé de Shaffer autour du réfléchissement gustatif esquisse parfaitement l'opposition entre les critiques professionnels des grands guides et les autres voix qui entendent protéger ce renouveau de la cuisine. L'avis de Shaffer souligne également l'opposition entre l'idée d'un concept objectif d'art culinaire selon la thèse de Danto et l'expérience vécue gustative révélée grâce à la phénoménologie de Merleau-Ponty. On ne pourrait pourtant pas considérer chaque individu comme ayant un potentiel critique tant il faudrait remettre en question ses propres capacités gustatives et diversifiées. Il n'y a d'ailleurs aucun diplôme ou aucune formation dans le monde permettant de devenir critique gastronomique, ce qui pose une fois de plus problème pour détenir une quelconque autorité. Nous l'avons souligné, F.-R. Gaudry est un exemple frappant pour représenter la distance que demande la profession par rapport à ses compétences réelles. Pour comprendre l'utilité du critique, nous ne pouvons pas appréhender l'acte de goûter comme une transaction physiologique ou comme une adhérence à une époque du fait culinaire. Nous devons plutôt comprendre cette expérience au regard de *notre engagement avec le monde*, pour paraphraser Merleau-Ponty.

Si Shaffer semble à première vue être distinct de l'idéalisme, le résultat de son étude semble mener au même constat du réel. La réalité fondamentale serait localisée à un niveau atomique (la science) plutôt que dans le monde des formes : la conséquence est identique. La perception qui pourrait nous montrer le monde tel qu'il est est bien dénié par l'auteur dans toute sa profondeur qui refuse d'admettre la singularité de l'expert en matière de gastronomie. Que penser dès lors de la critique gastronomique qui évolue depuis 1990 « dans un appauvrissement du métier [au regard] du piteux état de la presse écrite² » ?

¹ « Those who want to hold that gastronomic expertise is a reliable sensory capacity must, given our scientific theories of taste perception, specify some neuropsychological difference between such experts and non-experts », SHAFFER, *op.cit.*, p.81.

² Entretien de BIENASSIS avec le critique GAUDRY, *op.cit.*, p.254.

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. En parlant de critique gastronomique, le chef Poyet a d'ailleurs commencé à nous parler des remarques provenant de sa clientèle et de ses pairs avant de comprendre que la critique professionnelle était au cœur de notre interrogation. C'est un phénomène assez intéressant qui nous permet de voir l'importance du client aux yeux du professionnel de la cuisine. En effet, au sujet de la distinction des guides, Poyet nous avouera que « c'est important mais plus dans un sens communicationnel que dans le fait d'être reconnu : si nous avons une belle communication sur ces guides-là, c'est une très bonne chose pour le restaurant!¹ ».

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. Nous cherchons quelqu'un qui puisse nous donner un avant-goût de ce qui aiguise notre curiosité. Quelqu'un qui puisse nous raconter ce qu'il a ressenti, ses sensations, dans le lieu où nous hésitons à nous rendre. L'aspect financier n'est pas non plus à négliger pour le client dès lors que le rapport qualité / prix règne en maître dans la bouche du consommateur. En cela, les chroniques culinaires sont « scénarisées » souligne Gaudry qui « varie les histoires pour ne pas lasser ses lecteurs² ». C'est finalement 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-elle un atout à cultiver pour 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, les innovations culinaires s'intègrent lentement dans notre quotidienneté où : en effet, il apparaît que la sphérification, la déstructuration, la déconstruction et les écumes sont des fragments d'une cuisine autrefois objectivée et élitiste. D'un autre côté, dans sa composante gastronomique, elle est un état de fait établi par l'institution française dans notre patrimoine culturel³ : elle devient un objet de

¹ Entretien avec POYET autour de la critique gastronomique.

² BIENASSIS, *op.cit.*, p. 253.

³ Nous l'avons vu, le *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, les projets de cités de la gastronomie (Tours, Dijon, Paris-Rungis et Lyon) initiés par la Mission Française du patrimoine et des Cultures Alimentaires en 2013 illustrent parfaitement cette promotion de la gastronomie française.

rayonnement international. Néanmoins, la grande palette des identités gastronomiques aujourd'hui nous a invités 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* ou *l'organisme de presse* 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, il est urgent que la critique éduque et guide notre propre goût des choses en remplaçant notre corporéité au centre des enjeux politiques de demain.

(Sources : <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>
<http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/reseaudescites-de-la-gastronomie/>)

Conclusion

Au terme de notre réflexion, nous avons ouvert plusieurs voies susceptibles de composer une véritable philosophie de la cuisine. 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 conjointement les présupposés relatifs au corps et à la cuisine. En effet, la corporéité a été un outil d'analyse philosophique majeur pour dépasser les axes classiques de la réflexion philosophique et pour aborder la notion particulière de performance culinaire. Ce mémoire s'est ensuite élaboré à travers trois axes de recherche pluridisciplinaires qui ont permis à la cuisine d'exprimer et d'étendre son potentiel à travers toute son actualité.

Platon a d'ailleurs été le point de départ de notre enquête pour analyser l'apparition d'une méfiance face à la corporéité 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 le rôle du « corps » dans nos existences. *Le Gorgias* nous a renseignés 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. Loin d'attribuer au philosophe hellénistique 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 à multiples facettes - d'évoluer comme ou à travers une véritable pensée philosophique.

Tout d'abord, l'histoire de la cuisine du XVe au XIXe siècle a été l'un des premiers supports de cette étude pour mener une réflexion philosophique sur le *goût* dans toutes ses acceptions : le goût sensitif, le goût esthétique, le goût critique et le goût jugé bon ou mauvais. Cette même notion nous a renseignés, d'une manière non exhaustive, sur la présence ou l'absence du concept de *corps* dans l'histoire de la philosophie, afin de comprendre « l'éviction » de la cuisine au sein de notre histoire des idées qui nourrissait, insensiblement, le préjugé de la corporéité relative à l'incarnation du Goût. À travers la polysémie de la notion de goût, cette étude a également dévoilé le rôle majeur qu'a pu jouer l'esthétique kantienne dans l'élaboration d'un véritable diktat du jugement de goût au

XVIIIe siècle. Ce diktat a participé à l'écrasement qu'a vécu le sens gustatif aux dépens du jugement de goût esthétique qui, considéré comme une faculté de juger le beau était une dérivation de son sens original. Ce dédoublement de l'esthétique kantienne et l'usage de certaines notions ont souligné une insuffisance en ce qui concerne toute considération sur la cuisine ou sur une philosophie pratique de celle-ci. Cette insuffisance qui s'exprime au cœur d'un héritage qui élève la raison et rejette nos passions nous a poussé à interagir avec notre corporéité enfouie sous des couches qui nous empêchaient d'entrevoir notre lien avec la cuisine. Nous avons vu que la pensée kantienne n'a pas pris en compte le Goût au même titre que le goût esthétique du fait de la dérivation métaphorique qu'a opérée Kant. Ce glissement correspondait à la période de raffinement que connaissaient les individus au moment où le diktat du « *bon goût* » ouvrait notre enquête à l'étude de la « Nouvelle Cuisine » du XVIIIe siècle. La cuisine entretenant d'étroites relations avec l'esthétique - une théorie du beau - nous a conduits à distinguer deux types d'esthétique pour penser une relation à l'art culinaire : l'esthétique comme critique du goût et l'esthétique comme théorie du sujet. Le problème de la subjectivité *des* goûts et la difficulté à saisir leur universalité ont été au cœur de notre réflexion, notamment pour penser la beauté gastronomique avec un goût aveugle et une vue insipide ou tout simplement pour questionner nos assiettes et nos expériences culinaires.

Dans un sillage empirique à la source de la pensée kantienne, nous avons introduit les essais sur l'art et le goût de Hume qui nous ont permis d'éclaircir les règles que pouvait comporter une philosophie *des* goûts dans cette recherche, et par là même, de décrire les sources du mécanisme de variations des goûts dans la critique elle-même. Hume nous a donné l'occasion d'esquisser la naissance d'une scission nette entre objet et sujet au regard de la philosophie kantienne. Mais cet essai relatif au goût a également tracé les premiers traits de la figure du critique, qu'il soit gastronomique ou artistique. Enfin, elle nous a permis d'éclaircir le problème de la distanciation du Goût dans l'esthétique du XVIIIe siècle en proposant une *règle du goût* qui confère au critique un caractère estimable.

Même si Kant a fondé son système sur le sens métaphorique du goût, sa philosophie a simultanément été la limite et le seuil d'ouverture pour une pensée de la cuisine. Il a paru évident d'introduire ensuite l'indépendance du statut de l'art au XIXe siècle pour montrer parallèlement en quoi la fondation du restaurant marqua l'émancipation de la cuisine comme une des grandes institutions sociales françaises. En effet, grâce au précurseur de l'esthétisation culinaire Antonin Carême, nous avons constaté que cet *espace de réception* qu'est devenu le restaurant a fait conjointement sortir de la sphère privée l'art et la cuisine.

En rivalisant socialement avec l'artiste, ce pâtissier royal a joué un rôle central pour comprendre l'élévation de la cuisine au rang d'art muséal à l'époque où le contexte politique postrévolutionnaire permet la sacralisation de l'art lui-même.

Puis, la spécificité de la fondation du restaurant a été mise en question pour deux raisons. Interroger l'actualité de notre culture gastronomique et ouvrir cette étude à l'art culinaire contemporain et à ses phénomènes qui ne cessent de toucher nos corps. Kant sur ce point, en ayant le mérite d'avoir été l'un des derniers philosophes à penser le goût, n'a pas entièrement porté l'enjeu du Goût dans sa dimension corporelle. C'est grâce à cet ultime constat que l'approche phénoménologique de Merleau-Ponty a naturellement fait l'objet de toute notre attention dans un deuxième axe de recherche dédié à la représentation que le cuisinier avait du monde et des produits par le biais de sa corporéité. Nous avons fait de cette dernière une force plus qu'une faiblesse en déterminant la nature du corps dont nous sommes dotés pour participer à l'acte culinaire et alimentaire, un acte qui transforme et détruit. En abandonnant l'héritage moderne, l'ontologie du sensible du philosophe nous a fait adopter un autre angle d'attaque pour penser notre rapport au monde et la créativité communicante de l'artiste et du cuisinier. Si nous avons lentement brisé les limites ontologiques et les contours conscients que nous nous étions fixés quelques siècles auparavant, nous avons surtout appris à nous enraciner dans un monde en tant que corps qui est, en tant que *corps vécu*. Nous avons appris à identifier cette *chair* qui nous relie avec les autres grâce à la cuisine qui s'impose en tant qu'art du partage. À travers cette résurrection infinie de la cuisine qui se reconstruit, il était essentiel d'étudier la limite du potentiel artistique de la cuisine : comment expliquer l'écart entre une pratique commune et le statut d'art à part entière ?

De fait, nous nous sommes demandé si le cuisinier cherchait à entrer consciemment dans le domaine de l'art à travers un processus créatif ou si l'on liait sa pratique à une forme d'expression artistique, indépendamment de sa volonté et de sa fonction originelle. En questionnant parallèlement le processus créatif des artistes et le processus créatif du chef catalan Ferran Adrià (*El Bulli*), nous avons déduit que le cuisinier ne s'inscrivait pas uniquement dans l'espace comme un corps, mais qu'il était déterminé à produire du sensible et du sens par le détour de l'assiette. Il semblait pourtant difficile de séparer la cuisine quotidienne de la haute-cuisine tant elle faisait l'objet d'un engouement artistique qui cherchait à questionner notre rapport à la consommation et au périssable. Pour étudier le rapprochement anticipé de l'art contemporain et l'art culinaire dès le XXe siècle, le geste artistique du cuisinier a littéralement été mis à l'épreuve au regard de l'aspect

éphémère et temporel des réalisations culinaires. Partant du constat que l'éphémère était la condition d'existence d'un aliment cuisiné, les recherches actuelles sur la cuisine nous ont permis d'entrevoir les problématiques à remettre en jeu. Pour démontrer l'intérêt philosophique et phénoménologique que porte en elle la cuisine contemporaine, nous avons donc confronté la performance culinaire d'Adrià à la performance artistique à travers les critères du philosophe Jean-Paul Jouary. L'originalité nous a permis de penser la cuisine comme une œuvre artistique qui procédait d'une source unique indépendamment d'un historique existant. L'universalité a désigné la cuisine comme un art du temps où les cuisiniers cherchent à universaliser des plaisirs simples enracinés dans nos traditions. La mémoire a constitué le temps fondamental du goût en lui donnant toute son épaisseur temporelle quand l'assiette persistait ailleurs que dans notre bouche. L'éphémère ensuite a fait de la cuisine un art à part entière en opérant une rupture totale avec l'œuvre qui persiste matériellement dans le temps, l'assiette étant un instantané fragile qui peut être anéanti avant même d'être consommé. La représentation nous a interrogés sur l'expérience sensorielle proposée par le cuisinier-artiste catalan qui prenait à contre-pied la forme normalisée du repas français. Si la cuisine moléculaire de Ferran Adrià qui éclate les codes a bien permis l'entrée de la cuisine au rang d'art, elle a quelques fois fait l'objet d'une méfiance toute particulière de la part des consommateurs à la recherche d'une cuisine responsable et honnête.

C'est la raison pour laquelle cette recherche a également mis en relief l'engagement du cuisinier, véritable intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Objet aux multiples facettes, la cuisine s'est vue considérée dans sa dimension éthique et politique, notamment dans l'ambiguïté du concept de *terroir*. Qualifiant tantôt une typicité de sol, tantôt mis en valeur par un savoir-faire proprement humain, le terroir a été le concept central de ce moment pour interroger la filiation de la nature à la culture. Si le terroir a été une cause politique défendable avec le mouvement « locavore », il n'était rien à comparer de la façon dont nous nous nourrissons parfois d'illusions au sujet de l'authenticité des produits. Dans cette quête d'une cuisine d'antan aux saveurs oubliées, il était essentiel de remarquer la manière dont nous faisons inconsciemment prospérer nos identités sur fond de régionalisation. Avec des cas contemporains où le cuisinier tentait de guider « le consommateur » au fil des saisons – les A.O.C – A.O.P. ; le label « fait maison », le « Repas gastronomique » au patrimoine UNESCO - nous avons pu constater l'importance du cuisinier dans la transmission du patrimoine culturel français. Cette patrimonialisation du culinaire - qui n'était pas sans nous rappeler le rayonnement européen de la gastronomie

initié par Louis XIV - n'a pourtant pas permis à la France de saisir les enjeux de ce processus à une époque où les certifications apposées par la législation ne sont plus en mesure de protéger nos modes de consommation alimentaire.

Se faisant, notre troisième axe de recherche s'est porté vers l'art culinaire contemporain et sa philosophie pour circonscrire cet avenir à la fois prometteur et incertain. Comme une porte ouverte initiée par la réflexion phénoménologique, l'originalité de la pensée merleau-pontienne face à l'art nous a d'abord conduits au statut troublant des cuisiniers considérés comme des artistes et des artistes considérés comme des cuisiniers. Dans cette perspective, l'interaction avec des professionnels de l'hôtellerie-restauration que nous avons mis en place avec le discours artistique a été fructueuse sur plusieurs plans. Elle a nettement éclairci la réalité de la profession au regard des considérations intellectuelles et artistiques développées parfois à leur détriment. En effet, cette étude a révélé que la plupart des cuisiniers ne cherchaient pas à être des artistes à travers leur démarche, mais que nous interprétions bien souvent les réalisations culinaires sous le prisme des catégories artistiques. De même, ce dialogue a vivifié notre enquête philosophique en dépassant la dichotomie 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 cuisine. Nous avons réussi à édifier une passerelle là où le cuisinier participait pour la première fois à la réflexion philosophique comme le philosophe cherchait à enrichir la réflexion culinaire. Un visage réversible qui, nous l'avons vu, a consolidé le potentiel artistique de la cuisine mais qui a inversement mis à jour le mur de verre qui sépare les deux mondes que sont l'art et la cuisine. Les expositions *Cookbook* sur l'art et le processus culinaire (Paris, 2013-2014) et la *Documenta* de Kassel dédiée à l'univers créatif du chef Adrià (Kassel, 2007) ont été deux de nos nombreux cas d'étude pour penser l'actualité de ce renversement du statut culinaire initié dans notre société par l'esthétisation carémienne. Dans cette logique, l'Eat'Art s'est tourné vers la cuisine en tant qu'espace de réception éphémère pour transfigurer ce que nous avons dans nos assiettes depuis des années. En ce sens, nous nous sommes demandé si toute œuvre culinaire pouvait être considérée comme une œuvre d'art. La cuisine comme un art a considérablement modifié notre rapport au corps en imposant un retour vers ce dernier là où nous avons observé un primat de la matérialité brute dans de multiples expositions qui se consacraient à comprendre le processus créatif d'un artisan inspiré.

Enfin, dans le renversement du cuisinier en artiste, nous avons interrogé la place de *la critique gastronomique* tant au regard de sa production de discours objectifs que du

potentiel institutionnel émanant de la profession de « cuisinier ». Partant du principe que le critique était le seul à discerner la véritable nature des assiettes réalisées par un chef, nous avons décidé de décortiquer l'expérience du repas d'un critique du Guide Michelin pour plusieurs raisons. D'une part pour questionner et critiquer les processus normatifs à l'échelle des restaurants contemporains susceptibles d'être étoilés. D'autre part, pour comprendre quels acteurs étaient spécifiquement visés dans ce processus d'institutionnalisation. Nous en avons déduit que l'inspection ne respectait pas toutes les règles édictées en matière de critère d'expertise par le Guide rouge. Nous avons également mis à jour le fait que la critique s'adressait en premier lieu à des restaurants qui la demandent et d'autre part, qu'une majorité des lauréats étoilés écrasait les petits restaurants sous la pression d'un « luxe » bien établi autour de la capitale française. À l'inverse de cette manière de critiquer, nous avons établi que les critiques culinaires de presse donnaient un nouveau souffle à cette profession pourtant vouée à disparaître tant la communication entre les consommateurs a évolué sur les réseaux sociaux. Si les consommateurs communiquent davantage depuis que chacun s'exerce au profil de critique gastronomique, nous en avons conclu qu'il était difficile de faire feu de tout bois en matière de jugement. La grande palette des identités gastronomiques, les récentes publications de Michael Shaffer qui interrogent l'objectivité de l'expertise gastronomique et de fait, le problème que pose la variation du goût d'un point de vue physiologique nous ont invités à remettre en question *l'utilité* et *l'autorité* du critique. La perception qui pourrait nous montrer le monde tel qu'il est a bien été refusée dans toute sa profondeur, là où Shaffer refusait d'admettre la singularité de l'expert en matière de gastronomie. En prenant à contre-pied la figure confiante du critique, les remarques de Shaffer ont cherché à discréditer le mythe du grand critique qui décerne les étoiles. C'est finalement à travers la reconnaissance d'une autorité utile que nous avons conclu le fait que la critique culinaire avait un rôle à jouer dans l'éducation des citoyens en faisant découvrir aux individus les patrimoines culinaires et culturels de nos pays. Cette culture patrimoniale ancrée dans le sol sensible de notre expérience a été le but de notre travail dans la mesure où nous sommes revenus à la cuisine comme expérience vécue, comme *praxis* opérante. En dévoilant les enjeux éthiques et politiques de cette expérience esthétique, nous avons assisté au déploiement des constructions culturelles dont notre subjectivité était simultanément la cause et la conséquence.

Bibliographie

Monographies

- ARISTOTE, *Physique*, II, traduction O. Hamelin, Paris, Alcan, 1907.
- BARBARAS Renaud, *Merleau-Ponty*, Paris, Ellipses, 'Philo', 1997.
- BONNET Jean-Claude, *La gourmandise et la faim : Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, ch. XI, Paris, Le livre de poche, 2015, pp. 403-439.
- BRILLAT-SAVARIN Jean-Anthelme, *La physiologie du goût ou Les Méditations de Gastronomie Transcendante*, [1825], en ligne sur Gallica, BNF.
- CHAMPION Caroline, *Hors d'œuvre : essai sur les relations entre Arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010.
- CHAMPION Caroline, *Hors-d'œuvres : essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin (éditeur de gastronomie), 2010.
- CHIANG André, *Octaphilosophie*, Paris, Phaidon, 2016.
- CICÉRON, *Devant la mort (Première Tusculane)*, présenté par Pierre Grimal, traduit du latin par Danièle Robert, Arléa, 1996, p. 74-75.
- CSEGRÓ Julia, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?*, Manger-Penser, Chartres, Menu Fretin, 2016.
- DANTO Arthur, *La Transfiguration du banal [The Transfiguration of Common Place, 1981]*, I et V, Paris, Seuil, 1989, pp.29-73 ; pp. 189-218.
- EDGAR Orion, *Things Seen and Unseen : the Logic of Incarnation in Merleau-Ponty's Metaphysics of Flesh*, Cambridge, James Clark & Co, 2016 , pp. 63-66.
- GRACIÁN Balthazar, *l'Homme de Cour [1647]*, traduction d'Abraham-Nicolas Ahmelot de la Houssaie, Paris, Folio, 2010.
- HUME David, *Les Essais esthétiques [1711-1776]*, trad. de Renée Bouveresse, (*Of the Standards of Taste*) « De la norme du goût », Paris, GF, 2000, p.123-149.
- HUSSERL Edmund, *Idées directrices pour une phénoménologie pure et une philosophie phénoménologique*, II, traduit de l'allemand par Paul Ricœur, Tel n° 94, Paris, Gallimard, 1985, (1^e parution 1913).
- HUSSERL Edmund, *Idées II : Recherches phénoménologiques pour la constitution*, Paris, PUF, 1982, § 207-208.
- JOUARY Jean-Paul, *Ferran Adrià, l'art des mets : un philosophe à El Bulli*, Réflexions faites, Les Impressions nouvelles, 2011.
- KANT Emmanuel, *Critique de la Faculté de Juger*, traduction française par Ferdinand Alquié, Paris, Gallimard, 2008, (1^e éd. All 1791).

KANT Emmanuel, *Critique de la raison Pure*, traduction française de Tremesaygues et Pacaud, Quadrige, Paris, PUF, 1993, (1^{er} éd. all 1781)

KANT Emmanuel, *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.

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

LA CHAPELLE Vincent, *Le cuisinier moderne* [1735], Luzarches, édition Daniel Morcrette, 1984.

LA VARENNE François Pierre de, *Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Legumes, Pâtisseries, & autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers* [1651], texte présenté par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, Paris, Montalba, 1983.

Le Mesnagier de Paris (auteur anonyme - 1393), Le Livre de Poche, coll. Lettres gothiques, Paris, 1994.

MARIN François, *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique*, Paris, éditeur Prault, 1739.

MERLEAU-PONTY Maurice, *L'Œil et l'Esprit*, préface de Claude Lefort, folio - essais, Paris, Gallimard, 1964, (1^{re} parution 1961).

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, p.256-257. (1^{re} parution 1953).

MERLEAU-PONTY Maurice, *Les Causeries*, Traces écrites, Paris, Seuil, 2002, (1^e parution 1948).

MERLEAU-PONTY Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Tel n°4, Paris, Gallimard, 1976, (1^e parution 1945).

MERLEAU-PONTY Maurice, *Signes*, Paris, Gallimard, 1960, (1^{re} parution 1960).

MERVAUD Christine, *Voltaire à table : plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Le bon sens, Paris, Desjonquères, 1998.

MEYNINK Katrina, *Bistronomie : le renouveau de la cuisine française*, Paris, Hachette Livre (Marabout), 2014.

NADEAU Robin, *Les manières de tables dans le monde gréco-romain*, Presses universitaires François-Rabelais, Presses universitaires de Rennes, 2010.

PAGNOUX Marcel, *Voyez-vous ?...Ce feu : la couleur*, « D'un dîner philosophique », La lettre volée, 2013, p.22

PLATON, *Le Gorgias*, traduit du grec par Monique Canto-Sperbert, Paris, GF, 2007 (379-380 av. J.-C.).

PROUST Marcel, *À la recherche du temps perdu I, Du côté de chez Swann*, Paris, GF Flammarion, 1987, p. 140-145. (1^{er} parution 1913).

RAMBOURG Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Tempus, Paris, Perrin, 2010.

REVEL Jean-François, *Un festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 1995.

RICHEZ-LEROUGE Véronique, *Main basse sur le fromage AOP*, Paris, Édition Eric Bonnier, 2017.

RIOUT Denys, *Qu'est-ce que l'art moderne ?*, « L'éphémère », Paris, Gallimard, 2000, pp. 307-314.

STENGEL Kilien, *La gastronomie : du produit à l'assiette*, 'Mémoires en Images', Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2007, p.78.

STENGEL Kilien, *La gastronomie, petite philosophie du plaisir et du goût*, Réflexion impertinentes, Paris, Bréal, 2010.

TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas cultures, 1987.

Vincent TODOLI, Richard HAMILTON, « *Food for Thought. Thought for Food : a reflective reflection on the creative universe of Ferran Adrià* », Londres, Actar, Slp edition, 2009.

VOLTAIRE au Comte d'Autray, lettre du 6 septembre 1765, in *Correspondance*, VIII, Paris, Gallimard-Pléiade, 1963, pp. 179-180.

ZUPANCIC Alenka, *Esthétique du désir, éthique de la jouissance*, « En matière de forme », Lecques, Théétète editions, 2002.

Articles et revues scientifiques

BAZ, Noa, « L'assiette et la plume », *L'Orient littéraire*, n°128, février 2017.

BEAUGÉ Bénédicte, « Ferran Adrià à la Documenta (12) de Kassel », Dossier 8^e Rencontres François Rabelais, *Les Cahiers de la Gastronomie*, n°4, 2010

BEAUGÉ Benedict, « Somesthésie », dans *Les Cahiers de la Gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°2, 2010.

CHAMPION Caroline, « Critique de la Faculté de Goûter : introduction à l'esthétique du goût », « De la cuisine comme art du temps et de la nuit », *Les Cahiers de la Gastronomie*, n°4, 2010, p.19.

CSERGO, Julia. « Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco », *Géoéconomie*, vol. 78, no. 1, 2016, pp. 187-208.

DEMONT Paul, « Progrès ou décadences de la *technê* médicale [Hippocrate] », *Ancienne médecine et Platon, République*, « *Platon & la technê* », Études Platoniciennes n°10, 2013.

DENS Jean-Pierre, « La notion de «bon goût» au XVIIIe siècle : historique et définition », *Revue belge de philologie et d'histoire*, tome 53, fasc. 3, 1975, pp. 726-729.

FENEAU Laurent, « AOC & signes officiels de qualité : la fin d'un diktat ? », *Les Cahiers de la Gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°10, 2012, pp. 6-10.

GIRAUD Emmanuel, « Différence et répétition », *Les Cahiers de la Gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°10, 2012, p. 4.

JONAS Hans, "The Nobility of Sight", *Philosophy and Phenomenological Research*, 14.4 (1954): 507.

MACTOUX Marie-Madeleine, « Enjeu politique des banquets » dans *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 37, n°1, 2011. p. 198.

Mathieu HAUMESSER, « Kant et l'objet de goût », *Les Cahiers de la Gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°3, 2010.

MAZZOCUT-MIS Maddalena, Traduction française d'Allia Pietro, « La bonne cuisine et le siècle des Lumières », *Nouvelle revue d'esthétique*, 2/2014, (n°14), pp. 115-129.

MERLEAU-PONTY Maurice, *Lettre à Martial Guérault* (« Un inédit de M. Merleau-Ponty »), *Revue de Métaphysique et de Morale*, n°4, 1962, p.403.

PRENTICE Jessica, « The Birth of Locavore », article en ligne: Oxford University Press (OUPBlog), 20/11/2007.

Robin NADEAU, *Les manières de table dans le monde gréco-romain* dans *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 37, n°1, 2011, p. 198.

VESEY G., « Vision », *Encyclopedia of Philosophy*, Paul Edwards, 8 vols, London, Macmillan, 1967, 8 :252.

ZIPPRICK Jorg, « L'Échec des avant-gardistes », *Les Cahiers de la Gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°10, 2012.

Articles de presse et interviews

BELAY Mathieu, « Ultraviolet, l'extraordinaire restaurant de Paul Pairet à Shangai », *Yonder*, 01/09/2016.

BENOIT Marine, « Le Fooding, quinze ans de cuisine interne », *Le Monde*, 05/06/2015.

BOE Philippe, « Polémique : le guide Michelin en manque de recettes », *VSD*, 10/02/2017.

DUCASSE Alain et ROBUCHON Joël, « Des projets de loi sur la restauration inapplicables », *Le Monde*, 22/04/15.

FÉLIX Virginie et GAGNAIRE Pierre, « Aujourd'hui les chefs sont plus intelligents et leur cuisine plus délicate », *Télérama*, 25/04/2015.

GAUDRY François Régis, « Cuisine moléculaire : le livre qui accuse », *L'Express Styles*, 13/03/2009.

GAUDRY François-Régis, « Alain Passard : « Mon travail artistique reflète mon travail culinaire » », *L'Express*, 16/03/2017.

GAUDRY François-Régis, « Alain Passard, dieu vivant de la cuisine ? », *L'Express*, 10/11/2011.

GAUDRY François-Régis, « Copenhague : Noma, le grand frisson polaire », *L'Express*, 12/06/2013.

GONZALES Hadrien, « Ces grands chefs qui cultivent leur propre légumes », *Le Figaro*, 8/06/2016.

GUERRIN Michel, « Ferran Adrià : de la cuisine au musée », *Le Monde*, 27/08/2011.

HOENADEL Kristin, « Le génial Ferran Adrià dévoile son processus créatif », *Slate*, 07/02/2104.

JOLONCH Cristina, « Quand les étoiles Michelin s'éteignent », *Courrier International*, 06/03/2013.

PACAUD Christophe, « Guide michelin : Dominique Loiseau choquée par la perte de sa 3^e étoile », *RTL*, 02/02/2016.

PINAY-RABAROUST Franck, « Nouveau décret sur le fait-maison : décryptage en 10 points », *Atabula*, 10/05/ 2015.

RIBAUT Jean-Claude, « La cuisine moléculaire : révolution gastronomique ou coup marketing ? », *Le Monde*, 30/10/2009.

Ouvrages collectifs

BÉRARD Laurent, « Terroir, AOC et culture locale » dans CHEVRIER Francis (dir.), *Le Repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p.65.

BIENASSIS Loïc, « François-Régis Gaudry, profession critique », dans CHEVRIER Francis (dir.), *Le Repas Gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p.250.

CHEVRIER Francis (dir.), *Le Repas gastronomique des Français*, Introduction, Paris, Gallimard, 2015, p.8.

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).

JAUCOURT Louis de, *L'Encyclopédie* de d'ALEMBERT et DIDEROT [1751], article « cuisine », T.4, p.537-539.

MARZANO Michela (dir.), *Le dictionnaire du corps*, Quadrige, Paris, PUF, 2007.

MONROE Dave, « Can Food Be Art ? The Problem of Consumption » dans ALLHOF Fritz and MONROE Dave (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007, pp. 133-144.

ORY Pascal, « La critique gastronomique », dans CHEVRIER Francis (dir.) *Le Repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, pp. 237-243.

SHAFFER Michael, «Taste, Gastronomic Expertise, and Objectivity », dans Fritz ALLHOF and Dave MONROE (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007.

VOLTAIRE, *L'Encyclopédie* de d'ALEMBERT et DIDEROT [1757], article « Goût », T7, pp. 758-770.

W. SWEENEY Kevin, « Can a Soup Be Beautiful ? The Rise of Gastronomy and the Aesthetics of Food » dans Fritz ALLOFF and Dave MONROE (dir.), *Food and Philosophy, Eat, Think and Be Merry*, Oxford, Blackwell Publishing, 2007.

Actes de colloques, expositions

#4 *OpenMuseum – Alain Passard*, sous la direction de MEYER Valentine, Palais des Beaux-arts de Lille, exposition du 8 avril au 16 juillet 2017, Lille, France.

Arts & Cuisine, sous la direction de Thierry Marx, Table rondes des 8^e Rencontres François Rabelais, organisées par l'IHECA à l'Université de Tours du 23 au 24 novembre 2012, *Les Cahiers de la gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, n°17, 2013/2014.

Cookbook : L'art et le processus culinaire, sous la direction de BOURRIAUD Nicolas, Palais des Beaux-arts, exposition du 18 octobre 2013 au 9 janvier 2014, Paris, ENSBA.

Documenta 12, Documenta-Halle, participation du restaurant *El Bulli* à l'exposition du 16 juin au 23 septembre 2007, Kassel, Allemagne.

El Bulli : Ferran Adrià and the Art of Food, Somerset House of London, exposition du 5 juillet au 29 septembre 2013, Londres, Royaume-Uni.

Ferran Adrià : Notes on creativity, sous la direction de LITTMAN Brett, The Drawing Center, exposition du 25 janvier au 28 février 2014, New York, Etats-Unis.

FOOD : Produire, Manger, Consommer, sous la direction de VON FÜRSTENBERG Adelina, MUCEM, exposition du 29 octobre 2014 au 23 Février 2015, Marseille, France.

Le beau geste, collages d'Alain Passard, Musée Nissim de Camondo aux Arts décoratifs de Paris, exposition du 19 octobre au 13 novembre 2011, Paris, France.

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* réalisée par le critique François Régis Gaudry sur Paris Première.

(Disponible sur : <https://www.youtube.com/user/TresTresBonTV/featured>)

« Hume ou l'étincelle du doute : essai sur l'art et le goût », *les Chemins de la philosophie*, France Culture, présenté par Adèle van Reeth et Michel Malherbe, 08/03/2016. (<https://www.franceculture.fr/emissions/les-nouveaux-chemins-de-la-connaissance/david-hume-l-etincelle-du-doute-24-essais-sur-l>)

« L'exception agricole », *On ne parle pas la bouche pleine*, France Culture, présenté par Alain Krueger et Julia Csergo, 05/03/2017. (<https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/pour-lexception-agricole>)

Le site du groupe de recherche « Gastronomie Moléculaire » d'AgroParisTech et notamment les ateliers expérimentaux du Goût
(http://www.agroparistech.fr/IMG/pdf/GOUT_fiches_corrigees_.pdf)

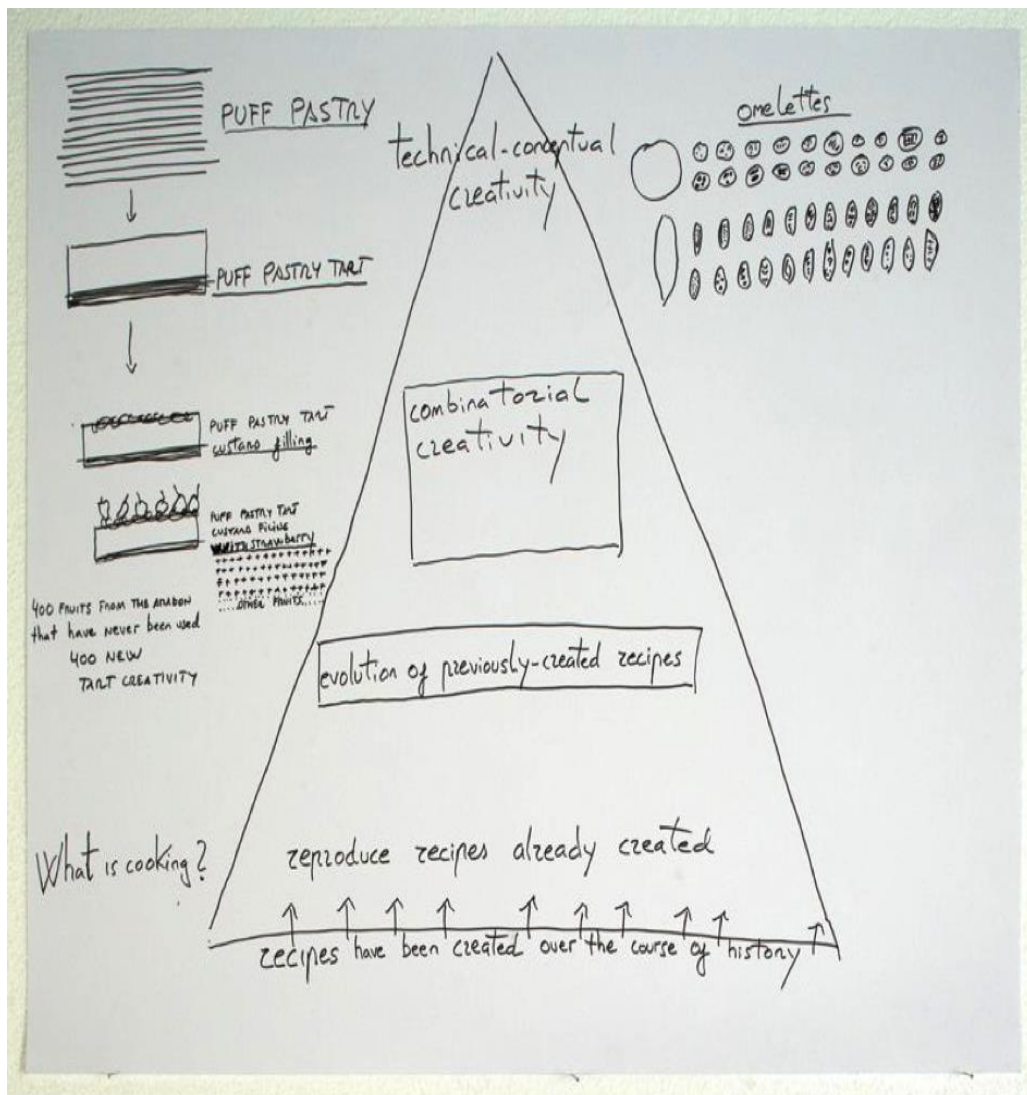
Le site du chef étoilé Eric Guérin (<http://www.eric-guerin.fr/plats-signatures/>)

Le concours de cuisine *Top Chef*, saison 2016 et 2017 et particulièrement le 8 février 2017, M6, France. (Sur ce point, voir l'épreuve de la boîte noire : http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/top-chef-2017-on-a-teste-l-epreuve-de-la-boite-noire_1841922.html)

Table des annexes

Annexe 1 : « Croquis de Ferran Adrià (Rosas, Espagne) et Michel Bras (Le Suquet, France) »... 160	160
Annexe 2 : « François MARIN, extrait de la préface des « <i>Dons de Comus</i> », 1739, p.xxi-xxiii. » 162	162
Annexe 3 : « L'épreuve de la boîte noire » (TopChef 8, 2017) 165	165
Annexe 4 : « Le poisson pané sucré de Xavier Pincemin » 166	166
Annexe 5 : « Produits, goûts et Umami »..... 167	167
Annexe 6 : « Le grand pavillon chinois, Antonin Carême, <i>le pâtissier pittoresque</i> , 1815 ». 168	168
Annexe 8 : « Traces de l'œuvre éphémère », <i>El Bulli</i> , Espagne. 170	170
Annexe 9 : « Menu du 28 avril 2008, <i>El Bulli</i> , Espagne ». 171	171
Annexe 10 : « Questionnaire adressé aux professionnels et enseignants du secteur culinaire ».... 172	172
Annexe 11 : « Réalisations de René Redzepi au Noma (Copenhague), testées par le critique gastronomique de l'Express, François-Régis Gaudry ». 173	173
Annexe 12 : « Yannick Alléno, réflexion d'un cuisinier »..... 174	174

Annexe 1 : « Croquis de Ferran Adrià (Rosas, Espagne) et Michel Bras (Le Suquet, France) ».



Ferran Adrià, *Pyramide créative*, encre sur papier, 2013.

- Boles Polimou.

- Boles de Nylon dans la creux pour fixer l'envelopp.

- POTIMARON *
- ~~Boles~~
- SUMAN BOVAL
- ~~Boles~~?

1 mou. (fruit)

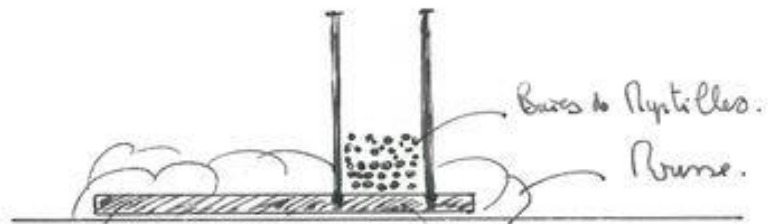


- Il faut des repetitions physiques pour protejer les repetitions



gelie de Nascato.

- front. (Kefir)
- mytilles.
- Citron (Al-nun?)



Brioche.

MS / équilibre
il faut le monter sur
le moule avant.

Michel Bras, extraits de croquis préalables à la réalisation du plat.

P R E F A C E. xxj

Combien la propreté seule de la Cuisine ne doit elle pas contribuer encore à la salubrité de nos alimens ? Rien ne sort des mains d'un bon Cuisinier qui n'ait passé par la coupelle d'un œil attentif & d'un palais sain. Les viandes les plus grossières déposent par l'action du feu toute leur terrestrité. Quelquefois même par le mélange de suc, ou plus actifs, ou plus doux elles perdent presque entièrement leur goût & leurs qualités naturelles, pour prendre un goût tout opposé, & des qualités tout-à-fait contraires. Ces idées plus développées m'engageroient dans un trop grand détail. Il suffira de remarquer comme un monument glorieux pour l'Art dont j'ai entrepris la défense, qu'un des plus grands Médecins du monde ne l'a pas jugé indigne de son attention. On trouvera dans mon ouvrage la façon d'une sauce à la mode appelée *sauce à la Chirac*, & dont l'invention est due en partie à ce célèbre Médecin.

On distingue aujourd'hui parmi nous la Cuisine ancienne & la Cuisine moderne. Ce qu'on entend par la Cuisine ancienne, est celle que les François avoient mise en vogue par toute l'Eu-

xxij *P R E F A C E.*

rope , & qu'on suivoit presque généralement il n'y a pas trente ans. La Cuisine moderne établie sur les fondemens de l'ancienne avec moins d'appareil & moins d'embarras , quoiqu'avec autant de variété , est plus simple , plus propre , plus délicate , & peut-être encore plus sçavante. L'ancienne Cuisine étoit fort compliquée & d'un détail infini : La cuisine moderne est une espece de Chymie. La science du Cuisinier consiste à décomposer , à faire digérer , & à quintessencier les viandes ; à tirer des suc nourrisans , & pourtant légers , à les mêler & les confondre ensemble , de façon que rien ne domine & , que tout se fasse sentir. Enfin à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs , & à les rendre si homogenes que de leurs diverses saveurs il ne résulte qu'un goût fin & piquant , & si j'ose le dire , une harmonie de tous les goûts réunis ensemble. Voilà tout le fin du métier , & le grand œuvre en fait de cuisine. On ne s'est peut-être jamais avisé de chercher du rapport entre deux objets aussi éloignés que paroissent l'être l'art de la Peinture & de la Cuisine. Mais sauf la hardiesse de la comparaison , &

P R E F A C E. xxiiij

à l'irrévérence près, je n'ai point trouvé d'image plus propre à rendre mes idées sensibles. L'union & la rupture des couleurs qui font la beauté du coloris, représentent assez bien, ce me semble, ce mélange de sucs & d'ingrédients dont le Cuisinier compose ses ragoûts. Il faut que ces ingrédients & ces sucs soient noyés & fondus de la même manière que le Peintre fond ses couleurs, & que la même harmonie, qui dans un tableau frappe les yeux des connoisseurs, se fasse sentir aux palais fins dans le goût d'une sauce.

Je ne déciderai point si la Cuisine moderne est préférable pour la santé à l'ancienne; je suis entre les sensuels & les Médecins. Je ne veux point d'affaire avec les derniers, & je dois respecter l'opinion des autres.

Mais voici l'idée que je me suis faite d'un bon Cuisinier. Il faut qu'il connoisse exactement les propriétés de tout ce qu'il emploie, pour pouvoir corriger ou perfectionner les alimens que la nature nous présente tout bruts: qu'il ait avec cela la tête saine, le goût sûr, & le palais délicat, pour combiner habilement & les ingrédients & les doses.

Annexe 3 : « L'épreuve de la boîte noire » (TopChef 8, 2017)



(Source : *l'Express Styles*, http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/top-chef-2017-on-a-teste-l-epreuve-de-la-boite-noire_1841922.html, consulté le 14/02/2107 à 14h40)



L'assiette de J.-F. Piège :
*Chaud-Froid de bœuf en cuit et
cru en mijoté moderne.*

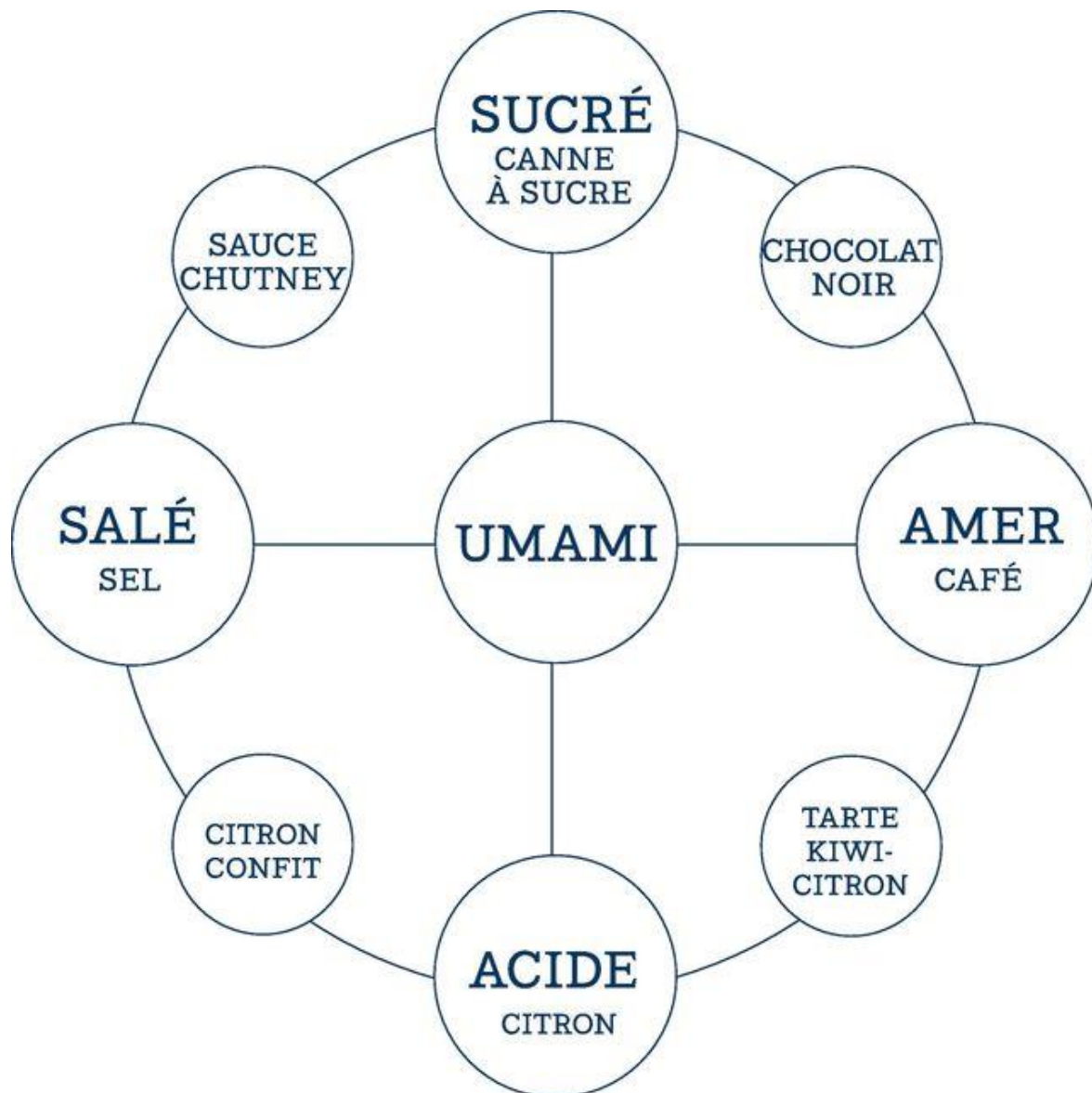
(Source : *6 play*, http://www.6play.fr/top-chef-p_872/le-meilleur-de-la-boite-noire-p_2274, consulté le 14/02/2017 à 14h53)



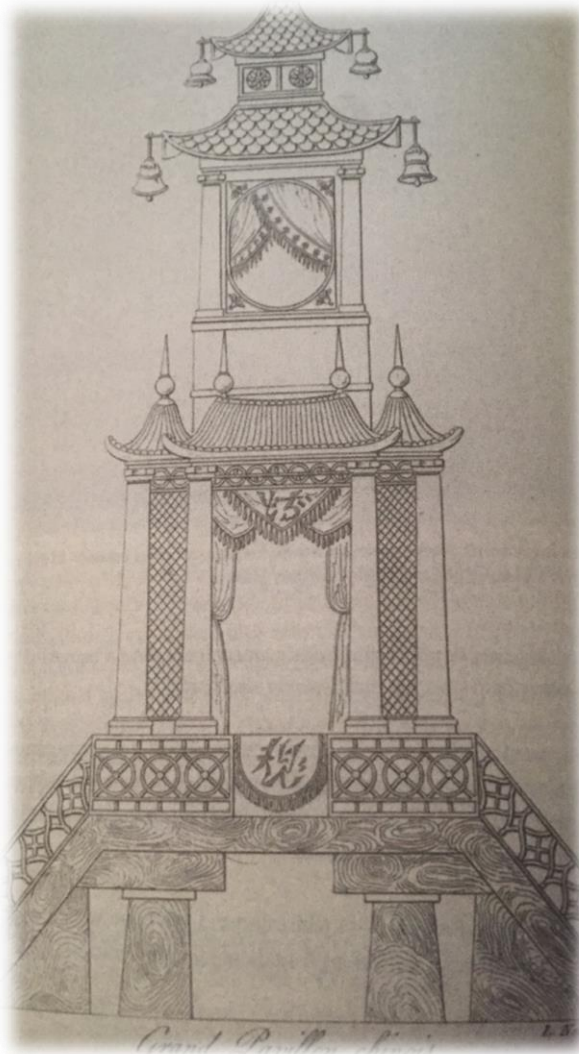
Annexe 4 : « Le poisson pané sucré de Xavier Pincemin »



Annexe 5 : « Produits, Goût et Umami »



Annexe 6 : « Le grand pavillon chinois, Antonin Carême, *le pâtissier pittoresque*, 1815 ».



Annexe 7 : « Le plat signature d'Eric Guérin (*La Mare aux oiseaux*) ».



Annexe 8 : « Traces de l'œuvre éphémère », *El Bulli*, Espagne.



Annexe 9 : « Menu du 28 avril 2008, *El Bulli*, Espagne ».

		eIBulli _{Roses}		23/04/2008
0,75 l. Brut Nature Gran Reserva 2004 eIBulliW Agusti Torelló @ Cava-Penedès (D.O.)		Escumós	cosmopolitan-mallow acellunas verdes siféricas- nor-Trias galleta de tomate bombones de piñones y chocolate merengue/profieterol de remolacha y yogur	
0,75 l. Pazo de Señorans Selección de Añada 2003 eIBulliW Pazo de Señorans @ Rias Baixas (D.O.)		Blanc	oreja de conejo frita con hierbas secas aromáticas sisno caramelo flexia con sus gominitas hoja de menta y coco con coquitos bizcocho de sésamo negro y miso papel de flores nata-LYO horchata / trufa	
0,75 l. Improvisació Vinya dels Taus 2006 eIBulliW Vinyera @ Penedès (D.O.)		Blanc	yogur de ostras con px en ténपुरa judión con panceta Joselito	
0,5 l. Olivares 2003 eIBulliW Bodegas Olivares @ Jumilla (D.O.)		Dorc	flor de mandarina/aceite de calabaza con pipas de mandarina almendras gelé con cocktail de almendruco "Umreboshi" sopa de tomate con jamón virtual cous-cous de rabo con erizos espárragos en diferentes cocciones guisantes 2008 navaja con alga ñoquis de polenta con café y yuba al azafán negrito 2008 canapé de caza jugo de liebre con gele-cru manzana al casís mosti de gorgonzola helado de trufa paisaje de otoño Morphings....	



Annexe 10 : « Questionnaire adressé aux professionnels et enseignants du secteur culinaire (réalisation et entretiens en 2016-2017) ».

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) ?
- La critique gastronomique : son pouvoir, et son utilité pour vous ?
- Le patrimoine culinaire immatériel français à l'UNESCO, du changement depuis 2010 ?
- En quoi consisterait aujourd'hui une philosophie de la cuisine, une philosophie du goût gustatif ?

Annexe 11 : « Réalisations de René Redzepi au Noma (Copenhague), testées par le critique gastronomique de l'Express, François-Régis Gaudry ».



« La boule de cassis croustillante aux pickles de pétales de roses et bourgeons de cassis séchés »



« Éclats d'oignons doux caramélisés aux lamelles de poires, épicés de fourmis boréales ».

Annexe 12 : « 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

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	2
Remerciements	4
Sommaire	5
Une nourriture pour penser, des pensées pour se nourrir.....	6
I UNE PHILOSOPHIE DE LA CUISINE ET DU GOÛT : LE CORPS ET NOS SENSIBILITÉS GASTRONOMIQUES DANS L'HISTOIRE.	16
<u>CHAPITRE 1 – UNE ABSENCE : LA CUISINE CHEZ LES PHILOSOPHES DE LA TRADITION.</u>	17
1.1 LA CUISINE, ÉTAT DE LA QUESTION.....	17
1.2 L'ORIGINE DU PROBLÈME À PARTIR DE PLATON.....	20
1.3 UN EXCURSUS HISTORIQUE DE LA CUISINE.....	27
<u>CHAPITRE 2 – UN GOÛT OU DES GOÛTS ? KANT ET LE DIKTAT DU JUGEMENT DE GOÛT AU XVIII^E SIÈCLE.</u>	40
2.1 LA CUISINE AU SIÈCLE DES LUMIÈRES.....	40
2.2 KANT ET LE GOÛT : UNE FACULTÉ DE JUGER DÉINCARNÉE.....	47
2.3 LE CRITÈRE DE LA BEAUTÉ : UN DIALOGUE ENTRE VUE ET SENSATION.....	52
2.4 LE GOÛT AVEUGLE ET L'INSIPIDITÉ DE LA VUE	58
2.6 UNE SOURCE HUMANNE DE LA PENSÉE DE KANT.....	66
<u>CHAPITRE 3 – L'ART CULINAIRE AU XIX^E SIÈCLE : LA FONDATION DU RESTAURANT.</u>	72
3.1 L'ESTHÉTISATION DU CULINAIRE : LE PRÉCURSEUR ANTONIN CARÈME.....	72
3.2 LE RESTAURANT : UN ESPACE DE RÉCEPTION.....	76
II L'ACTE DU CUISINIER : ARTIFICATION, ETHIQUE ET POLITIQUE DU CULINAIRE	81
<u>CHAPITRE 4 – CORPS ET CUISINE : UNE APPROCHE PHÉNOMÉNOLOGIQUE DU SENSIBLE.</u>	82
4.1 LE CORPS AU CŒUR DU SENSIBLE	82
4.2 DE QUEL « CORPS » PARLONS-NOUS ? LE CUISINIER FACE AU MONDE.....	88
4.3 ÉPHÉMÈRE ET TEMPORALITÉ : LA CUISINE COMME UNE ŒUVRE D'ART CONTEMPORAINE	98
<u>CHAPITRE 5 – LA DIMENSION ÉTHIQUE ET POLITIQUE DE LA CUISINE.</u>	108
5.1 LE TERROIR, UNE EXCEPTION FRANÇAISE ?.....	108
5.2 CUISINE ET PATRIMOINE : VERS UNE MARCHANDISATION DE LA GASTRONOMIE ?	115
III « L'ART CULINAIRE CONTEMPORAIN » ET SA PHILOSOPHIE.....	121
<u>CHAPITRE 6 – COMMENT DISTINGUER L'ARTISTE DU CUISINIER, LE CUISINIER DE L'ARTISTE ?</u>	121
6.1 UN DIALOGUE AVEC L'ARTISAN	121
6.2 DES CHEFS AU MUSÉE	126
<u>CHAPITRE 7 – LA CRITIQUE GASTRONOMIQUE : DISCOURS ET OBJECTIVITÉ.</u>	133
7.1 UNE ÉCONOMIE DU PRESTIGE, LA DIMENSION CACHÉE DU DISCOURS GASTRONOMIQUE.	133
7.2 LE CRITIQUE, UN INDIVIDU COMME LES AUTRES ?.....	139
Conclusion.....	145
Sigles et abréviations utilisés.....	174
Table des matières	175

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 entre 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 nos catégories. L'*ouverture* qu'invoque Merleau-Ponty pour parler de l'art caractérisera l'attitude à adopter concernant le statut du concept de *cuisine*. Cette recherche mettra également en relief l'engagement du cuisinier, véritable intermédiaire entre le producteur et le consommateur. L'objet aux multiples facettes qu'est la cuisine sera considéré dans sa dimension éthique et politique, notamment à travers l'ambiguïté du concept de terroir. Qualifiant tantôt une typicité de sol, tantôt mis en valeur par un savoir-faire proprement humain, le terroir sera un concept central pour interroger la filiation de la nature à la culture à l'œuvre dans le processus de patrimonialisation. Dans un troisième moment, 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.

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". This research will also highlight the cook's commitment as a true intermediary between the producer and the consumer. The multi-faceted object of cooking will be considered in its ethical and political dimension, notably through the ambiguity of the concept of terroir. Describing sometimes a typicity of soil, sometimes highlighted by a truly human know-how, the terroir will be a central concept to question the filiation of nature with the culture at work in the process of patrimonialisation. In a third moment, 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.

MOTS CLÉS : cuisine, art, philosophie, esthétique, phénoménologie, ontologie, politique, acte culinaire - cookery, art, philosophy, aesthetic, phenomenology, ontology, politic, culinary act.

Illustration : PIERRE GAGNAIRE – HERVE THISE, *Cristaux de vent*, dessert inspiré par les œuvres de Cy TWOMBLY et créé à l'occasion du FIAC 2012.