



HAL
open science

Oui Chef! Au spectacle des cuistots: le repas gastronomique, du rite d'apparat à une expérience des sens

Guillaume Feuvrier

► To cite this version:

Guillaume Feuvrier. Oui Chef! Au spectacle des cuistots: le repas gastronomique, du rite d'apparat à une expérience des sens. Architecture, aménagement de l'espace. 2020. dumas-02872315

HAL Id: dumas-02872315

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02872315>

Submitted on 17 Jun 2020

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

Ami Chef!

AU SPECTACLE DES CUISTOTS









Ami Chef!

AU SPECTACLE DES CUISTOTS

•

*Le repas gastronomique,
d'un rite d'apparat à une expérience des sens*

Mémoire de Master en Architecture

Guillaume Feuvrier

•

Janvier 2020

Sous la direction de Laurent Lescop

Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes



REMERCIEMENTS



Je tiens en premier lieu à remercier mes professeurs de l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes, Laurent Lescop et Emmanuelle Gangloff, m'ayant encadré dans la réflexion et l'écriture de ce mémoire.

Je remercie aussi Marcelo Joulia pour m'avoir accordé son temps afin de me distiller son savoir d'architecte et de restaurateur, ainsi que Ralph Dagher pour m'avoir fait part de son expérience de jeune architecte et concepteur de restaurants, mais aussi d'influenceur dans l'univers de la gastronomie.

Je remercie de plus mes amis que j'ai rencontré tout au long de mon parcours à l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes et cours de mon année de mobilité dans les contrées d'Argentine.

Ce mémoire est enfin un hommage à ma famille, à ma mère, mon frère et mon grand-père, et particulièrement à la mémoire de mon père et de ma grand-mère.



INTRODUCTION





Depuis l'Antiquité, le repas constitue sous ses formes les plus prestigieuses un rite permettant aux puissants de souligner leur statut social. Les banquets antiques et médiévaux, les grands soupers aristocratiques et bourgeois, et plus récemment le repas gastronomique sont autant d'événements qui contraignent les élites dans un système de représentation régulier où chacun devait pouvoir justifier de son rang au sein d'une hiérarchie sociale rigide. De l'Andron grec aux salons des grandes palaces, les espaces voués au déroulement de ces rites vont concourir au fil des siècles à offrir un environnement de dégustation remplissant cette fonction d'apparat et permettant de refléter le rang social, les moyens financiers et le degré d'érudition de leur propriétaires ou visiteurs. Cependant l'avènement de nouveaux médias de communication tel que la télévision dans les années 50, Internet dans les années 2000, et plus récemment les réseaux sociaux dans les années 2010, ont bouleversé le statut d'un rite qui régissait depuis des siècles les interactions sociales de la caste des élites : le repas gastronomique. En effet, ce rituel social est en train d'opérer une grande mutation afin de pouvoir suivre les innovations effrénées d'une scène gastronomique occidentale en perpétuelle évolution. Ainsi, depuis quelques années, ce rituel se transfigure en expérience, la démonstration de puissance se mouvant en une stimulation sensorielle.

Ce mémoire propose une réflexion autour du bouleversement de statut subi par le repas gastronomique, cette institution culturelle française devenue norme internationale au sein des établissements gastronomiques. L'idée conductrice de ce travail réflexif est ainsi d'analyser cette scène gastronomique occidentale contemporaine et ses racines afin d'établir une réponse expliquant cette mutation du repas gastronomique d'un rituel d'apparat en une expérience sensorielle. Ce travail ne serait être mené sans l'appui de deux notions fondamentales régissant l'entièreté du développement de cette réflexion : la gastronomie et son artification. La notion de gastronomie apparaît dans les écrits perdus du poète du VI^{ème} siècle av. J.C. Archestrates, et notamment au sein du traité d'art culinaire «*La Gastronomie*», sous la forme d'un poème héroï-comique. Cette notion réapparut au début du XIX^{ème} siècle au sein de la langue française sous la plume de Joseph Berchoux dans «*la Gastronomie ou l'Homme des champs à table*». Elle est notamment définie dans la 9^{ème} édition du dictionnaire de l'Académie Française comme l'ensemble des règles qui constituent l'acte de faire bonne chère. Cette définition est précisée par le Gastro-entérologue, hépatologue et gastronome éclairé Jean Vitaux dans son ouvrage «*La Gastronomie*», paru en 2007 aux éditions Presses Universitaires de France, avec une notion mobilisant dans le fait de se nourrir une dimension de plaisir, une certaine recherche esthétique ainsi une stimulation sensorielle induite par la qualité de la proposition culinaire. L'artification, quant à elle, est une notion élaborée par les sociologues de l'art et de la culture Nathalie Heinich et Roberta Shapiro. Celles-ci définissent cette notion comme «un processus qui institutionnalise l'objet comme oeuvre, la pratique comme art, les pratiquants comme artistes, les observateurs comme publics, bref qui tend à faire advenir un monde de l'art». Tandis que l'historienne Mireille Vincent-Cassy expose au sein de son article paru dans le numéro 34 de la revue *Sociétés & Représentations* «*La première artification du culinaire à la fin du Moyen Âge*» les différents facteurs menant à un premier processus d'artification du culinaire survenu au Moyen-Âge, l'artification de la Gastronomie

est déjà survenue au cours de l'Antiquité Greco-Romaine par le biais du rituel des banquets. Le processus qui artifie cette notion de gastronomie se met en marche grâce à la mise en oeuvre d'un processus de «spectacularisation» des espaces de dégustation par des dispositifs architecturaux et scénographiques sophistiqués dès la période de la Grèce Antique. Ce processus a modelé les espaces de dégustation au fil des siècles afin de les adapter à leur fonction d'apparat. Cependant, ceux-ci doivent aujourd'hui muter et faire évoluer les caractéristiques architecturales et scénographiques qui les définissaient afin d'endosser leur nouvelle fonction expérientielle et sensorielle.

Ce mémoire développera une réflexion sur ce sujet en se basant sur l'analyse de différents types d'espaces de dégustation, des espaces domestiques de réception aux scènes de théâtres et autres lieux de représentation artistique, en passant par cette entité spécifique qu'est le restaurant gastronomique et ses différents modèles. Ce mémoire n'a vocation qu'à étendre ce travail d'analyse de l'espace de l'assiette à l'espace architectural, de l'échelle de l'objet à l'échelle architecturale, et lorsqu'il l'ai nécessaire, l'échelle urbaine et territoriale. De manière plus précise, cette réflexion envisage l'analyse de ce type d'espace d'un point de vue scénographique en le représentant sous la forme d'un complexe contenant, contenu et illustré par cette image de la boîte, l'enveloppe architecturale, et de ce qu'elle contient, le dispositif scénographique. Ces deux éléments définissent et constituent ces environnements de dégustation et sont les témoins actifs du basculement de statut de cette institution du repas gastronomique.

De fait, la problématique à laquelle ce travail de réflexion tente de déterminer les éléments d'une réponse, s'exprime au travers des termes suivants :

Comment, au travers du processus d'artification et de spectacularisation de la gastronomie, un dispositif architectural

et scénographique peut-il transfigurer le statut du repas gastronomique d'un rituel social d'apparat en un spectacle sensoriel et immersif ?

Cette problématique soulève en effet un certain nombre de problèmes sous-jacents qu'il convient de traiter par le développement de cette réflexion en quatre sections distinctes, celles-ci étant liées les unes aux autres par cette notion de chronologie témoignant des interactions les solidarisant entre elles.

Cette problématique pose tout d'abord ce premier questionnement des origines de ce concept du repas gastronomique au travers de l'histoire de ces rituels d'apparat que sont le banquet antique, le banquet médiéval et les grands soupers aristocratiques et bourgeois, et de comment ils ont pu influencer la conception des espaces permettant leur déroulement. Elle pose ensuite ce questionnement d'une définition contemporaine de cette institution qu'est devenu restaurant gastronomique par le biais d'un point de vue architectural et scénographique. Puis celle-ci pose le questionnement des mécanismes sociétaux contemporains qui ont pu métamorphoser ce rituel du repas gastronomique en un loisir, une expérience résolument tournée vers une stimulation des sens, et par conséquent, de l'impact de cette transformation sur les espaces de dégustation. Enfin, cette problématique pose ce questionnement de l'avenir de ce rituel du repas gastronomique transfiguré en institution et de comment la multiplication des collaborations entre les domaines de la cuisine, du design et des arts pourrait participer à faire évoluer le repas gastronomique et les espaces accueillant son déroulement.

La posture adoptée dans le traitement de ce sujet est multiple et résulte notamment d'une mutualisation de connaissances acquises de par mes études et mes passions personnelles externes au monde de l'architecture.

Cette posture est avant toute chose celle d'un étudiant en deuxième année de Master en architecture. Je me suis basé en premier lieu sur un socle de connaissances acquis pendant ces cinq années au sein de l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes afin de mener mes recherches. Je me suis notamment employé à réinvestir certains savoirs indispensables dans la profession d'architecte telles que les techniques d'analyse de site et d'entretiens permettant de faire resurgir l'épaisseur d'un site, ou en l'occurrence la complexité du sujet étudié.

Cependant, le traitement de ce sujet a nécessité la mobilisation d'un certain nombre de connaissances acquises de par mon grand intérêt pour la gastronomie et notamment issues d'un travail de documentation régulier sur ce sujet. La pratique de la cuisine, le visionnage de documentaires consacrés aux figures de la gastronomie, l'écoute d'émissions en format podcast et la lecture de livres de cuisines et d'essais m'ont, au fur et à mesure des années, permis de me constituer un socle de connaissances théorique et pratique que je compte intégrer dans une pratique de l'architecture teintée d'une mise en relation entre espace et gastronomie.

Cette posture est aussi celle d'un novice face à un domaine qu'il compte explorer plus en profondeur : celui de la scénographie. Ce mémoire m'a permis de mettre en lumière un intérêt grandissant pour cette discipline si peu abordée au sein du cursus initial de l'école d'architecture.

En ce sens, ce mémoire est traité par le biais d'une posture mobilisant les statuts d'architecte, de cuisinier et de scénographe, statuts que je voudrais hybrider au sein de ma pratique professionnelle future afin de pouvoir contribuer à ce processus d'artification du gastronomique. Ce mémoire représente pour moi, un travail très personnel d'introspection afin de faire surgir mes aspirations professionnelles futures, et un travail de prospection dans l'exploration d'une voie qui tend à se développer dans un avenir proche.

Cette posture va ainsi déterminer la mise en oeuvre d'une certaine méthodologie issue des protocoles d'investigation employés dans le domaine architectural. Ainsi les espaces de dégustation mis en oeuvre au sein de la scène gastronomique occidentale et notamment française ont été étudiés à la manière d'une analyse de site.

Cette méthodologie s'est tout d'abord déclinée au travers de moyens tels que la recherche historique et généalogique comme le définit le philosophe Michel Onfray, dans une démarche visant à expliquer une situation ou un fait contemporain en retraçant le cheminement de son développement jusqu'à son origine. Ce type de recherche doit déterminer les facteurs expliquant les différentes évolutions du rituel du repas d'apparat pour se transformer en l'institution culturelle du repas gastronomique, et ce au travers de l'étude de l'évolution des espaces de dégustation.

Cette méthodologie s'est ensuite déclinée au travers de l'usage d'outils d'analyse architecturaux, scénographiques mais aussi sociologiques tels que la mise en place d'une procédure d'analyse de différents modèles de restaurants gastronomiques, la récolte de données sur la conception de ces espaces par le biais d'entretiens avec des professionnels du domaine de l'architecture et amateurs avertis de gastronomie, ou encore l'analyse de phénomènes sociaux contemporains au sein de la société occidentale, et plus particulièrement de la société française. Ces différents moyens d'investigation doivent permettre d'explicitier les facteurs qui sont à l'origine du basculement du repas gastronomique d'un rituel d'apparat vers une expérience sensorielle.

Cette méthodologie se décline enfin par le biais d'un travail de recherche monographique avec l'établissement de trois portraits de professionnels du domaine de la gastronomie, de la scénographie et du design. Cette méthode de sélection et cette analyse du travail de ces concepteurs a pour but d'exposer des initiatives et des démarches d'avant-garde à l'oeuvre aujourd'hui. Elle a aussi l'objectif d'esquisser un hypothétique paysage gastronomique futur, décrivant l'avenir de ce domaine

au travers d'une artification renforcée et affirmée de la cuisine grâce à l'hybridation des domaines de la gastronomie, des arts, de l'architecture et de la scénographie et la mise en oeuvre de travaux collaboratifs en plein essor au sein de cette scène gastronomique occidentale d'avant-garde.

Ce mémoire se développe en quatre parties s'enchaînant selon la logique d'un fil de réflexion caractérisé par un enchaînement chronologique.

La première partie de ce mémoire vise par le biais d'une approche historique à installer le contexte patrimonial dans lequel s'inscrit cette réflexion et à exposer les évolutions architecturales et scénographiques des espaces de réception et de dégustation au travers des siècles et des sociétés et leur transition progressive de enceinte domestique à l'espace public.

La deuxième partie de ce mémoire vise à développer une approche analytique et empirique afin d'établir une définition du contexte spatial du restaurant gastronomique contemporain dans lequel se déroule l'expérience du repas gastronomique. Elle développe entre autre les différents facteurs contextuels influençant l'expérience du repas gastronomique, et qui constituent autant d'outils pour le designer en charge de concevoir ces espaces particuliers du tissu paysager.

La troisième partie appréhende les différents bouleversements sociétaux auxquels le restaurant gastronomique doit faire face, ainsi que les différentes réponses spatiales et scénographiques que les designers ont pu apporter afin de réinventer ce rituel du repas gastronomique en une expérience sensorielle.

La quatrième partie présente, quant à elle, le probable visage de la scène gastronomique de demain, évoluant dans un possible dialogue entre design et culinaire. Elle développe notamment une galerie de portrait de professionnels ayant développés des démarches d'avant-garde et vouées à résonner au sein de cette nouvelle voie ouverte grâce aux collaborations s'établissant entre la gastronomie, l'art, l'architecture et la scénographie.



SOMMAIRE

•

REMERCIEMENTS	P. 07
INTRODUCTION	P. 09
PARTIE I · LE RITUEL DU REPAS AU SERVICE DE L'APPARAT SOCIAL	
· Chapitre I · Les décors du banquet antique	P. 25
<i>· L'apparat de l'enceinte domestique au service de l'institution sociale antique du banquet.</i>	
· Chapitre II · Le spectacle des banquets médiévaux	P. 37
<i>· La spectacularisation du rituel du banquet au service de la légitimation du pouvoir féodal.</i>	
· Chapitre III · Les raffinements de la table moderne	P. 55
<i>· L'avènement de la salle à manger et la sophistication des rituels de table.</i>	
· Chapitre IV · Vers une révolution gastronomique	P. 67
<i>· La révolution du restaurant et l'avènement des institutions gastronomiques parisiennes.</i>	
· Chapitre V · La médiatisation de l'espace gastronomique	P. 81
<i>· Le restaurant gastronomique à l'origine de la mise en oeuvre d'un processus de stratification des designers et des chefs cuisiniers.</i>	
PARTIE II · UNE DÉFINITION CONTEXTUELLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE	
· Chapitre VI · Les codes & rituels d'une institution française	P. 99
<i>· Les codes et rituels du restaurant gastronomique contemporain.</i>	
· Chapitre VII · La signature gastronomique	P. 115
<i>· L'affirmation du statut d'un restaurant gastronomique en tant qu'espace de représentation artistique pour une expérience synesthésique et holistique.</i>	
· Chapitre VIII · La conception du restaurant gastronomique	P. 135
<i>· Le restaurant gastronomique sous le joug des designers</i>	

. PARTIE III · LE REPAS GASTRONOMIQUE, UNE EXPÉRIENCE DES SENS

. Chapitre IX · Une société de l'image et de l'expérience P. 169

Entre vulgarisation de la critique gastronomique et compréhension des mécanismes cognitifs : quand l'image et la science se placent au service de l'expérience gastronomique.

. Chapitre X · Le restaurant comme terrain d'expériences P. 201

L'évolution de l'expérience gastronomique vers une événementialisation contextuelle et la sollicitation des sens du convive.

. PARTIE IV · UN AVENIR COMMUN AUX ARTS ET AUX FOURNEAUX

. Chapitre XI · Des chefs cuisiniers & des artistes P. 233

La performance artistique comme moyen d'innovation dans univers gastronomique toujours plus événementiel.

. Chapitre XII · Le banquet immersif contemporain P. 247

Quand les designers culinaires immergent leurs convives dans une réinterprétation contemporaine du banquet.

. Chapitre XIII · Pour un art baroque du service en salle P. 257

Le serveur-comédien : La revalorisation de l'art du service par le biais des arts vivants.

. CONCLUSION P. 273

. ANNEXES P. 281

. BIBLIOGRAPHIE P. 379

. CREDITS PHOTOGRAPHIQUES P. 397



PARTIE I



LE RITUEL DU REPAS AU SERVICE DE L'APPARAT SOCIAL

Bien que le mot «gastronomie» soit apparu tardivement au XIX^{ème} siècle au sein de la langue française, son artification s'amorce dès l'Antiquité gréco-romaine. Le rituel du repas et notamment du banquet a été utilisé pendant des millénaires par une certaine caste s'en servant comme d'une arme de propagande à la recherche de la mise en oeuvre d'un culte personnel et de la construction d'un statut social reconnu de tous. Bien qu'un processus d'artification du culinaire s'instaure dès le Moyen-Âge avec l'usage des colorants alimentaires, c'est par la spectacularisation du rituel du repas que les Amphitryons et ensuite les chefs cuisiniers vont établir une relation entre art et gastronomie et transformer le convive en spectateur. Ainsi se met en place une sophistication des espaces de réception qui évoluèrent au fil des mutations formelles du repas d'apparat, s'adaptant constamment aux fluctuations sociétales. Ces espaces hybrides, oscillant entre sphère privée et publique, furent dotés de dispositifs architecturaux et scénographiques permettant une mise en spectacle de ce rituel social du repas d'apparat, l'hôte oeuvrant à leur conception de manière à démontrer à la fois son pouvoir financier et son degré d'érudition. Ces différents dispositifs ont ainsi, au fil de l'Histoire, nécessité la mise en oeuvre des dernières innovations architecturales, ornementales, scénographiques, artistiques et culinaires, sollicitant ainsi le travail de véritables artistes. Cette première partie a donc pour objectif de dessiner le profil de cette artification de la gastronomie par le biais de l'analyse de l'évolution de ces espaces de réceptions au fil de l'Histoire.



CHAPITRE I



Les décors du banquet antique

*L'apparat de l'enceinte domestique au service
de l'institution sociale antique du banquet*

L'Antiquité voit l'avènement d'un certain mode de vie hédoniste au sein des classes les plus aisées des sociétés grecques et romaines. Cette évolution sociologique et architecturale se passe dans l'intimité de l'Oikos grecque et de la Domus romaine. Ainsi les grecs et les romains ont très vite appréhendé les liens solides existant entre les plaisirs de la bonne chère et la représentation sociale au travers du banquet, un rituel alimentaire et festif apparut dans la période de la Grèce Archaïque, autour du VIII^{ème} siècle av. J.C. Ceux-ci ont alors alloué volontiers certains espaces de leur demeures à l'usage exclusif de ces repas festifs aux enjeux sociaux déterminants. En effet les grecs et les romains ont conçu autour de ce rituel d'apparat tout un processus d'artification spatiale visant à conditionner le programme de scénographisation et d'ornementation de leurs espaces de réception. Ils aspiraient ainsi par cette démarche à développer une culture et une pratique du banquet leur permettant d'affirmer leur rang social et leur statut financier au sein des sociétés antiques, ainsi que de démontrer leur niveau d'érudition à un panel sélectif de convives. Cette section vise à développer l'étendue des programmes de scénographisation et d'ornementation des espaces domestiques de réception dans la Grèce Antique, avec l'Andron, et dans la Rome Antique avec le Triclinium.

// L'ANDRON, SCÈNE DOMESTIQUE DU BANQUET GREC

L'/Oikos/, la maison grecque, est le théâtre d'un des rituels les plus importants de la société antique grecque : le banquet. Le banquet domestique se déroulait au sein de l'/Andrôn/ (ἀνδρῶν / andrôn), une pièce dédiée exclusivement aux hommes, les femmes n'ayant pas le droit d'assister aux festivités à l'exception des esclaves et des prostituées. Ces pièces dédiées à ce rite social du banquet étaient d'une surface relativement invariable et pouvaient accueillir entre 7 et 14 convives. On note toutefois quelques exceptions avec des

Androns pouvant accueillir jusqu'à 30 convives. L'aménagement des Androns grecs était essentiellement régit par un système de micro-zoning au sol que l'on rencontrera par la suite dans les Triclinium romains d'une manière plus sophistiquée : la composition graphique des tapis de mosaïques.

1. Les tapis de mosaïques, des éléments ornementaux exceptionnels structurant de l'agencement de l'Andron grec

Dans la Grèce Antique, les mosaïques étaient réservées principalement à l'ornementation domestique en recouvrant le sol des Androns de grands demeures notables dès la fin du Vème siècle av. J.-C. Ces revêtements de sol étaient d'une grande rareté du fait de leurs coûts de réalisation. En ce sens, elles constituaient l'élément principal du programme décoratif d'une maison grecque.

Ces mosaïques avaient cette première fonction hygiénique en protégeant les sols de l'humidité par leur propriété imperméable et en se nettoyant à grandes eaux à la fin des banquets. Cependant, elles avaient aussi une fonction ornementale et indicative afin de signifier l'usage des pièces de la maison. Les mosaïques étaient avant tout présentes dans les pièces d'apparat et particulièrement dans l'Andron qui n'est parfois que la seule pièce à en disposer. Les mosaïques étaient réparties en deux tapis qui ordonnaient et standardisaient l'agencement de l'Andron dans les Oikos. Un premier tapis principal à la fonction ornemental venait recouvrir la partie centrale de la pièce. Cette mosaïque s'étendait jusqu'à une bande d'un revêtement de sol moins raffiné qui longeait les parois de la pièce et qui pouvait être surélevé dans certains Androns. Cette bande permettait de signifier l'emplacement des klinés, les banquettes grecques accueillant les convives. Grâce à ce système les décors du tapis principal étaient dégagés de tout entrave visuelle et s'offraient à la vue des convives afin d'alimenter les conversations. La bande, et de ce

fait les cliné, étaient de la largeur d'un second tapis, le tapis de seuil, qui ornait l'entrée de l'Andron et accueillait les convives. De plus, selon l'aisance financière du propriétaire de l'Oikos, un vestibule orné d'un autre tapis de mosaïque pouvait précéder l'accès à l'Andron afin de sacraliser un peu plus la fonction d'apparat de cette pièce.

Ces différents tapis étaient réalisées avec de petits galets polychromes et formaient des décors figurés entourés de frises aux motifs géométriques et végétaux. La représentation de Dyonisos, dieu du vin, de la fête et des plaisirs, n'y est paradoxalement pas le sujet de prédominant au sein des mosaïques des Androns grec. On note plus largement des compositions mettant en scènes des bêtes mythologiques telles que des griffons, des centaures ou des sphinx, des animaux sauvages évoquant le registre du combat et de la chasse, ou encore des scènes marines représentant des personnages mythologiques, des monstres et des animaux marins.

Ces différents mosaïques permettaient ainsi d'incorporer cette notion de récit dans le dispositif ornemental de l'Andron et de fait au sein du rituel du banquet.

1. L'aménagement de l'Andron standardisé par le rituel du banquet hellénique.

Comme expliqué précédemment, l'Andron était agencé et meublé en fonction du dessin des tapis de mosaïques sur le sol. On venait ainsi disposer des clinés, les banquettes grecques, sur la bande de sol dépourvue de mosaïque, le long des parois de la pièce. Ces banquettes agrémentées de coussins pouvaient accueillir un à deux convives chacune.

Des guéridons étaient disposés attenants à ces clinés afin de recevoir les plats et la grande variété de vases nécessaires au bon déroulement d'un banquet tels que des coupes de vin ou des rhytons qui étaient des vases à boire en forme de tête humaine ou animale. On note aussi la présence de vases plus

proéminents tels que les cratères qui étaient utilisés pour diluer le vin pur dans de l'eau. Ces pièces de vaisselles étaient très ouvragées et ornementées de décors figurés reprenant des thèmes semblables à ceux des tapis de mosaïques au sol. De plus, les convives pouvaient apprécier après avoir sustenté leur soif la vue des fonds de coupes et de vases qui étaient eux aussi décorés de scènes d'ébriété, des scènes de combats mythologiques ou encore des scènes érotiques.

Les murs, quant à eux, étaient équipés d'éclairage et pouvaient être ornementés de fresques murales. On pouvait aussi dans certains Andron noter la présence de statues et de différentes pièces de textile.

Ces mosaïques et ces éléments de mobilier participaient ainsi à la mise en oeuvre d'un processus de sophistication du rituel du banquet avec l'instauration de conventions esthétiques et d'une certaine enveloppe narrative ressassant cette culture mythologique grecque en plein foisonnement à chaque cérémonial. S'est ainsi mis en place un certain processus de spectacularisation de ce décorum de l'Andron, l'hôte ou Amphitryon participant à une compétition sociale et financière consistant à offrir un degré de luxe et de confort toujours plus important à ses invités, influant ainsi sur une production artistique et artisanale au niveau de la qualité figurative et thématique des mosaïques ou de la facture du mobilier toujours plus raffinée et onéreuse.

II. LE TRICLINIUM, SCÈNE DOMESTIQUE DU BANQUET ROMAIN

A l'issue des conquêtes des contrées orientales de la méditerranée et des royaumes helléniques, les Romains opèrent un certain jeu d'influences culturelles en disséminant son mode de vie et réciproquement en assimilant certains savoirs et pratiques issus de l'héritage culturel des sociétés conquises. Ce jeu d'influence fut mis en oeuvre lors de la conquêtes des

royaumes helléniques par l'Empire Romain au II^{ème} siècle av. J.-C. La société romaine va alors s'imprégner de l'héritage culturel grec, et notamment au niveau de la culture du banquet, influant de fait l'aménagement des espaces de réception tel que le Triclinium.

Au sein de l'espace domestique de la Domus, les romains vivent dans des pièces sombres, l'apport principal de lumière naturelle étant apporté par l'atrium et le jardin entouré de son péristyle. L'éclairage utilisé est d'une faible qualité et se résume à des torches, des chandelles, des candélabres à tiges longues et des lampes à huile en terre cuite ou en bronze. Celles-ci sont alimentées par de l'huile d'olive, de noix ou de ricin additionnée de sel pour éviter toute surchauffe et éclaircir la flamme. De plus, l'équipement en mobilier de la Domus reste sommaire. L'ornementation des murs, des sols, des plafonds et des voûtes constituent alors un élément déterminant dans la stratégie des patriciens romains d'exposer leur statut social et leur aisance financière.

1. Les tapis de mosaïques, un héritage culturel hellénique standardisant l'aménagement du Triclinium romain sur le modèle de l'Andron grec.

Les mosaïques sont un élément prédominant du programme ornemental du Triclinium romain. Cette technique se répand au sein de l'Empire Romain à l'issue de l'annexion de Carthage lors des guerres puniques, au II^{ème} siècle av. J.C. Les Domus patriciennes vont ainsi se parer de sols raffinés démontrant les attributs intellectuels et financiers du maître de maison à ses invités lors des soirées de banquets.

Ces revêtements de sol sont réalisés avec des matériaux durs et sélectionnés par des artisans spécialisés pour leurs propriétés chromatiques : on note que les romains utilisaient

notamment le grès, le calcaire, le marbre ou encore des pierres semi-précieuses. Ces matériaux permettaient l'élaboration de tapis de mosaïques selon trois techniques de réalisation courantes :

. */Opus tessellatum/* ; cette méthode utilise des tesselles d'environ 8 à 10 millimètres de côté. Avec une certaine rapidité d'exécution du fait de la dimension de ces tesselles, cette technique est utilisée afin de réaliser de grandes surfaces de mosaïques.

. */Opus vermiculatum/* ; cette méthode utilise des cubes de 5 millimètres de côté. Par la précision rigoureuse qu'elle demande, cette technique est réservée pour des oeuvres d'une grande qualité figurative. Elle permet d'obtenir un résultat semblable à la peinture par sa grande finesse plastique et la multiplication des couleurs des pierres. Ainsi, son coût d'exécution est plus élevé que pour la technique de l'opus tessellatum et est réservée aux salles d'apparat des domus telles que le Triclinium ou aux palais impériaux.

. */Opus Sectile/* ; cette méthode utilise des fragments de pierre calcaire et de marbre aux couleurs variées. Elle se distingue de la technique de la mosaïque par son émancipation du format de la tesselle en mettant en oeuvre des morceaux de pierre de format beaucoup plus important.

Au sein du Triclinium, ces tapis de mosaïques ont comme en Grèce Antique cette fonction hygiénique en imperméabilisant des sols. Elles cumulent aussi des fonctions beaucoup plus déterminantes dans la bonne tenue du banquet romain. En effet, ces mosaïques ont aussi le rôle d'ornementer et d'agencer la pièce du Triclinium selon les normes du banquet en vigueur dans la Rome Antique et d'animer les conversations entre les convives.

Les romains ont parfait d'optimiser formellement cet héritage grec avec une mise en place d'un certain schéma de rationalisation de l'organisation de ces différents tapis de mosaïque. Le revêtement de sol en mosaïque d'un Triclinium romain suit un schéma d'imbrication de deux types de tapis en forme de T+U : un tapis de mosaïque en forme de U va venir s'imbriquer dans un autre tapis de mosaïque en forme de T. Ce schéma de mosaïque standardise ainsi l'aménagement des Triclinium au travers de l'Empire et permet au besoin de d'adapter ce schéma à des superficies supérieures et par conséquent à un nombre de convives supérieur. Ce schéma s'est répandue au fur et à mesure des conquêtes romaines dans les demeures aristocratiques des provinces helléniques et orientales.

Le tapis de mosaïque formant un U détermine l'agencement des banquettes du Triclinium. Celles-ci sont dimensionnées de manière standardisée avec une longueur moyenne de 2,25 m à 2,80 m, pour une largeur variant entre 1,20 m pour les plus étroites à 1,50 m. Ces banquettes pouvaient ainsi accueillir près de 3 convives chacune. En ce sens, un banquet pouvait accueillir jusqu'à 9 convives. Ces convives s'installaient sur des matelas de plumes appelés / *culcita*/, chacun étant séparé de l'autre par un coussin, le / *pulvinar*/. Une hiérarchie des convives devait être respectée au niveau du placement sur les banquettes : ainsi le / *lectus imus*/ ou lit bas accueillait le maître de maison, le / *lectus medius*/ ou lit médian accueillait les invités de marque et dont le plus important était placé à gauche. Le / *lectus summus*/ ou lit haut accueillait, quant à lui, les invités de moindre importance. Ces banquettes étaient légèrement inclinées afin de permettre aux invités de trouver une position confortable tout en bénéficiant de la vue sur les jardins, l'entrée des Triclinium donnant le plus souvent sur cette partie extérieure de la Domus.

Surplombée et partiellement dissimulées sous les banquettes, les mosaïques du tapis en forme de U ne constituaient pas un élément visuel prédominant du programme ornemental du Triclinium romain . Elles restaient cependant visuellement perceptibles en second plan sous les banquettes. De ce fait, elles étaient plus simplement élaborées avec des motifs polychromes à trames géométriques afin de jouer sur des effets de relief.

Le tapis de mosaïque formant un T accueilli quant à lui la */mensa/*, la table de banquet de forme carrée sur laquelle sont disposés les différents plats du banquet. Constituant une pièce importante du mobilier d'apparat romain, ces tables étaient réalisées en maçonnerie ou dans une essence de bois rare telle que le thuya ou l'érable, et rehaussée d'ivoire et de pieds ouvragés.

Les mosaïques mises en place sur cette bande constitue des éléments de premier ordre dans le programme ornemental du triclinium romain. Elles permettent d'affirmer la fonction d'apparat et de convivialité de la pièce du Triclinium : leur réalisation était de ce fait opérée avec une grande finesse. Celles-ci venaient contraster avec les motifs géométriques de la première bande en U par la mise en place de décors figurés évoquant des thèmes caractéristiques de la culture romaine. On note ainsi la représentation de scènes mythologiques illustrant Bacchus, dieu du vin et de la fête, de références théâtrales et la représentation de masques de comédiens. On note aussi la popularité d'un thème beaucoup moins sophistiqué mais pas moins intrigant : */l'asarotos oikos/* ou sol non balayé. Ce thème représente sous la forme de trompe-l'oeil les déchets alimentaires répandus sur le sol à l'issue d'un banquet. Ce type de mosaïque s'est popularisé au sein des Triclinium romains car il permettait de démontrer aux convives la promesse de la profusion et du raffinement des mets dont ils pouvaient disposer pendant le banquet organisé par leur hôte. Ces mosaïques en

trompe-l'œil illustrent un des rites du banquet romain qui est de jeter les détritissus issus de la consommation des plats sur le sol afin de nourrir les âmes des morts. En ce sens, ces déchets n'étaient ramassés qu'à la fin du repas par les domestiques et les esclaves.

Exposées à la vue des convives, les mosaïques ornant la bande T avaient vocation à stimuler la conversation entre les invités du banquet tout en démontrant l'opulence financière et le degré de romanisation de leur hôte.

1. La fresque murale, un véritable décor théâtralisant le cérémonial du banquet.

Répondant aux mosaïques, les fresques murales sont un autre élément prédominant du programme ornemental du Triclinium romain. Elles étaient réalisées par des équipes de peintres spécialisés dans ce type d'ouvrage, les /pictores parietarii/ ou peintres de parois.

Ces fresques étaient peintes selon une gamme chromatique qui dépendait des moyens pécuniaires du commanditaire et servaient entre autre à renseigner les convives des banquets sur le statut social et financier de leur hôte. En effet, les pigments n'avaient pas tous la même valeur car ils étaient extraits de différents minéraux, de végétaux, ou pouvaient encore être fabriqués artificiellement. Cette palette chromatique s'étendait à des couleurs telles que différents types de blancs obtenus de craie et de chaux, des noirs obtenus de suif et de charbon de bois, des rouges ocres obtenus de circeculum pour les pigments les plus basiques. Les pigments les plus onéreux étaient le rouge vif obtenu du vermillon et de cinabre, le violet obtenu de murex ou encore le vert obtenu de malachite.

Ces fresques étaient organisées horizontalement et verticalement en panneaux structurés par des décorations inter-panneaux. Les fresques présentes sur ces panneaux sont le

plus souvent composées d'éléments appartenant aux registres de l'art et de la littérature tels que la mythologie gréco-romaine et le théâtre. Ces registres étaient particulièrement réservés au Triclinium. On note la représentation récurrente de Bacchus/Dyonisos dieu de la fête, du spectacle et du vin, mis en scène en compagnie de ménades et de satires. On remarque aussi la représentation de compositions architecturales dites de style scénographique car inspirées de fronts de scènes de théâtre et de palais grecs. On observe de plus la représentation de divers accessoires tels que des /tymanon/ (tambourin romain) figurant les chants animant les spectacles, et des masques comiques et tragiques représentés posés sur des corniches ou suspendues à des guirlandes. Les espaces inter-panneaux étaient, quant à eux, le plus souvent composés de fresques représentant des candélabres agrémentés d'objets et de sujets figurés tel que des vases ou des animaux afin d'en déstructurer leur géométrie.

Les fresques des plafonds venaient compléter le programme ornemental. Ceux-ci étaient peints ou stucqués et venaient se positionner en résonance avec les mosaïques au sol afin de créer un effet de miroir en reprenant des motifs à trames géométriques ou à trames figurées.

Ces fresques murales permettaient par le raffinement de leur réalisation et leurs références perpétuelles au monde du théâtre romain, à spectaculariser le Triclinium par une finesse esthétique immergeant l'invité au sein d'un véritable décor onirique, et le transfigurant en une scène accueillant le déroulement d'une véritable pièce de théâtre sociale improvisée où l'hôte et chacun de ses invité doit tenir un rôle bien déterminé au sein de ce cérémonial du banquet romain.



CHAPITRE II

•

Le spectacle des banquets médiévaux

*La spectacularisation du rituel du banquet au service
de la légitimisation du pouvoir féodal*

Le Moyen Age est une période s'étendant sur près d'un millénaire entre la fin du Vème siècle à la fin du XVème siècle ap. J.-C. Cette période d'apparence troublée par un certain nombre de conflits est aussi une période florissante en terme de gastronomie. Héritée de la culture gréco-romaine, la pratique du banquet aristocratique sert d'instrument de pouvoir et d'influence pour les monarques et les seigneurs qui les organisaient afin de marquer certains événements. Ainsi les banquets rythmaient le déroulement des naissances, des mariages, des adoubements, des sacres et des inhumations aristocratiques mais aussi les victoires militaires, la signature d'accords et les différentes fêtes religieuses de l'année.

//. LA GRANDE SALLE, ENTRE SCÈNE DES BANQUETS ARISTOCRATIQUE ET MISE EN SCÈNE DU POUVOIR DIVIN.

Les parties domestiques des châteaux médiévaux respectaient un schéma fonctionnel standard et plus ou moins variable dans sa mise en forme spatiale : le triptyque Aula-Camera-Capella. La vie domestique aristocratique orbitait ainsi autour de cette trilogie spatiale établie sous l'ère carolingienne, entre le VIIIème et le Xème siècle, et se constituait de l'aula, la Grande Salle, la camera, les appartements privés de la seigneurie, ainsi que la capella, la chapelle.

/I. La Grande Salle, l'espace d'apparat aux multiples fonctions.

Au Moyen-Age, le principe de la salle à manger, ou d'un espace domestique fixe dédié au rituel du repas n'existe pas. Les repas quotidiens des seigneurs sont pris dans n'importe quelle pièce des cameras, les appartements privés. Quelques invités pouvaient éventuellement se joindre à leur table. Cependant, l'organisation du rituel des banquets balayait

cette informalité spatiale en ce voyant attirée l'un des espaces bien définis de la trilogie architecturale des châteaux médiévaux : La Grande Salle

La Grande Salle était l'une des pièces les plus vastes des châteaux. Elle constituait l'espace d'apparat et de réception principale du château médiéval. En effet, cette pièce pouvait accueillir des dizaines à quelques centaines de personnes par leur importante superficie. Jean Mesqui, castellologue, note deux types de Grandes Salles selon leurs dimensions et leurs superficies : le premier type concerne des salles de châteaux d'importance moyenne avec une aula de dimensions allant de 15 à 20 mètres de long pour 5 à 10 mètres de large, et d'une superficie variant de 100 m² à 225 m². Le second type de Grande Salle concerne les grands châteaux et des aula magna de dimensions allant de 30 à 35 mètres de long pour 10 à 15 m² de large, et des superficies variant entre 400 et 525 m². On note quelques exceptions de châteaux tels que celui de Westminster, en Angleterre, et où la salle atteignait une surface de près de 1440m² avec des dimensions de 72 mètres de long pour 20 mètres de large.

En ce sens, leurs superficies conféraient à ces Grande Salles un statut multifonction. Concrétisant l'essence divine du pouvoir aristocratique, ces salles servaient à asseoir le pouvoir seigneurial en le scénographiant au cour de différentes manifestations organisées en leur sein. Ainsi, les seigneurs y rendaient la justice, y réglaient les problèmes administratifs et y présidaient un certain nombre de manifestations telles que des cérémonies, des bals, des fêtes et de nombreux banquets. Ces salles pouvaient éventuellement aussi servir d'espace de couchage pour certains invités de marque.

Ces salles pouvaient être conçues selon deux différents modèles architecturaux. Le premier modèle consiste en une salle à plan rectangulaire à volume unique et d'un seul niveau. On en trouve un exemple en la salle de l'Échiquier au château

de Caen. Le second modèle développe une salle sur deux niveaux avec un rez-de-chaussée réservé à l'accueil des gens du commun, tandis que le premier étage le surplombant était réservé à l'aristocratie. Ce modèle traduit spatialement et architecturalement le pouvoir féodal des seigneurs et affirme leur supériorité sociale face au peuple qu'ils gouvernent. Du fait de leur statut d'apparat, on accordait notamment une certaine importance à l'ornementation de certains éléments d'architecture de ces pièces telles que les entrées, les ouvertures, ou encore les cheminées qui étaient généralement sculptées de différents éléments d'ornementation. Cette Grande Salle était entre autre l'une des rares pièces carrelées des logis seigneuriaux.

1. Le programme ornemental et mobilier de la Grande Salle lors du déroulement des banquets.

L'aristocratie médiévale avait la particularité d'avoir un mode de vie itinérant. Cette vie sur les routes, de châteaux en châteaux, impliquait de fait l'instauration d'une logistique de transport des biens et notamment des meubles qui voyageaient avec leurs propriétaires et qui venaient ainsi équiper le temps de leur séjour les appartements des châteaux qu'ils investissaient. En ce sens, les Grandes Salles étaient aménagées en fonction des différentes manifestations et offraient une certaine débauche de luxe à la vue des convives lors des banquets. En effet, le rituel du banquet médiéval prévoit au sein du programme ornemental de la Grande Salle un processus de scénographisation de la hiérarchie sociale et du rang financier de l'hôte, illustré dans l'aménagement et mise en place du décor de cette pièce d'apparat. De ce fait, la puissance d'un seigneur se déterminait par l'étendue et la facture des pièces constituant son trésor et par sa capacité à le mettre en scène.

Afin de préparer la Grande Salle au bon déroulement d'un banquet, les serviteurs commençaient par confectionner un paillis sur le sol carrelé en disséminant du foin, de la paille ou encore du jonc. Afin de purifier l'air ambiant en ces temps d'épidémie, on parsemait ce paillis d'herbes aromatiques et de fleurs que l'on retrouvait aussi sur les tables.

L'expression «dresser la table» tire son origine de ce mode de vie aristocratique nomade. En effet, à cette époque les tables fixes étaient quasi inexistantes et lors de l'organisation d'un banquet, une grande table était dressée dans cette Grande Salle à l'aide de planches de bois montées sur des tréteaux. La table constituait un premier marqueur dans ce processus de scénographisation de la hiérarchie sociale médiévale. Cette table suivait un plan en forme de U afin de réserver la table centrale au seigneur et ses invités de marques (grands seigneurs et prélats), et les tables secondaires, aux convives de statut plus ordinaire (prêtres, membres de la petite noblesse, marchands et paysans aisés, pages) aux femmes et aux jeunes filles. Les femmes ne s'installaient à la table centrale que le jour de leur mariage, vêtues d'une grande robe rouge. Cette table centrale, dite table d'honneur ou haut bout, est installée devant la cheminée afin de réchauffer les convives lors froids hivers. On la dispose sur une estrade afin de la surélever par rapport aux tables latérales ou bas bout et d'affirmer le statut social supérieur des convives qui y sont installés. Afin de renforcer le rôle prestigieux de cette table d'honneur, elle pouvait être surmontée d'un dais, une pièce de tissu précieux distinguant un peu plus la richesse du décor de celle-ci.

Un deuxième marqueur de ce processus concernait les deux différents types d'assises : l'hôte et ses invités de marques disposaient ainsi d'une assise personnelle tandis que les convives des tables des bas bouts étaient installés sur des bancs en bois et qui furent à l'origine du mot «banquet».

Ces tables étaient recouvertes de grandes nappes

blanches qui étaient un élément prépondérant dans le programme ornemental de la table dont la structure rudimentaire ne pouvaient pas communiquer fidèlement le rang social de l'hôte. Ces nappes sont des pièces de tissu réalisées à partir de chanvre ou de lin et brodées de trames ornementales. Leur blancheur est une caractéristique esthétique très importante car elles véhiculent le symbole de la pureté divine, de la virginité, de l'innocence, de la sérénité et de la paix. Ces nappes sont constituées en deux pièces de tissu : le boullier, la pièce placée sur la table et complétée par une seconde pièce, la longière, qui tombe le long de la table, au niveau des invités qui l'utilisent afin de s'essuyer la bouche.

Le troisième et sans doute l'un des plus importants marqueur de ce processus de scénographisation du statut social et financier de l'hôte du banquet est la vaisselle. La vaisselle joue un rôle primordial dans le programme ornemental de la Grande Salle lors du déroulement des banquets médiévaux. De la même manière que les romains usaient de l'ornementation de leurs espaces de réceptions avec les mosaïques et les fresques murales afin d'affirmer leur statut social et financier, les seigneurs médiévaux exposaient leur vaisselle personnelle qui constituait un véritable marqueur social au Moyen Age. Ainsi il était d'usage pour un seigneur de posséder un service à vaisselle comportant jusqu'à plusieurs milliers de pièces dont les plus modestes étaient en argent et les plus ouvragées étaient en or et incrustées de pierres précieuses. On note au sein de cette vaisselle d'exception des aiguères (un certain type de carafe), des bassins (des récipients), ou encore différents types de coupes. Du fait de sa rareté, le verre était réservé à la confection d'objets funéraires et fut utilisé au niveau de la vaisselle vers la fin du Moyen Age. Certaines des pièces les plus prestigieuses étaient ainsi présentées à la vue des convives sur un buffet ou dressoir, un meuble conçu

dans le but de pouvoir stocker et exposer la vaisselle.

Sur la table du banquet, la nef de table situe la place du seigneur hôte du banquet. Présentes en plusieurs exemplaires dans les logis des hôtes les plus fortunés, ces pièces d'orfèvrerie pouvant atteindre près d'un mètre de haut pour une masse de 24 kilogrammes, étaient réalisées en argent ou en or et en forme de bateau. Elles étaient en réalité des coffres renfermant les couverts personnels du seigneur : on y retrouve son gobelet, sa «cuiller», son couteau personnel ainsi que sa salière et ses épices, signe prédominant de distinction social au Moyen Age.

//. LE RITUEL DU BANQUET MÉDIÉVAL : ENTRE MISE EN SPECTACLE DES METS, DU SERVICE ET DU RANG SOCIAL.

Le banquet médiéval est non moins un repas de fête qu'un acte social déterminant dans la vie d'un seigneur, et dont l'une des fonctions est d'affirmer sa puissance de manière plus ou moins diplomate. Le déroulement d'un banquet tourne autour de deux notions fondamentales : le rassemblement et la distinction. En effet, le banquet permet de réunir une assemblée de convives autour d'une expérience gastronomique et spectaculaire qu'ils partagent dans un but festif ou plus intéressé. Cependant le banquet est aussi le spectacle des inégalités sociales et du culte personnel, comme il l'est illustré par le programme ornemental et mobilier de la Grande Salle. En ce sens, il convient de considérer que l'invitation même à participer à ce repas d'exception constitue en soit un marqueur social et un signe d'appartenance aux classes les plus élevées de la société médiévale.

1. Le banquet médiéval : entre scénographisation du rituel du repas d'apparat et naissance du service à la française.

Le rituel du banquet débute après une séance de contemplation du dressoir et des trésors de la vaisselle d'apparat de l'hôte qui y étaient exposés. On invitait ensuite les convives à passer à table par la pratique de «corner l'eau»: au son du cor, un instrument à vent en corne de bovin ou en métal, ceux-ci venaient se laver les mains en les tendant au dessus d'un bassin et sur lesquelles les serviteurs venaient déverser un filet d'eau à l'aide une aiguière. Cette pratique leur permettait de manger avec des mains propres, les couverts n'étant pas encore d'usage, à l'exception du couteau personnel que l'on apportait soi-même. Puis les convives s'essuyaient et prenaient place sur un seul côté de la table du banquet suivant le «plan de table» conçu selon la hiérarchie sociale médiévale. Le centre de la pièce n'était pas encombré car il constituait une scène à part entière pour le service des mets ainsi que pour les différents spectacles animant le banquet.

Pendant le banquet, les convives ne disposaient pas d'un grand nombre de couvert à l'exception du couteau personnel, de cuillers servant de louche et de gobelets communs. Les mets liquides et semi-liquides tels que les soupes, les bouillons et les sauces étaient disposés dans des écuelles en bois ou en métal. Les plats solides tels que les viandes et le poisson étaient quant à eux, disposés à la main ou à l'aide d'un couteau sur un tranchoir, une tranche de pain que l'on partageait avec son voisin de table. Ce pain avait la particularité d'avoir une mie dense qui recueillait le jus et les graisses de ces plats. Posé lui-même sur un tailloir, une plaque rectangulaire ou circulaire faite de bois ou de métal, ce tranchoir était donné aux nécessiteux et aux chiens à la fin du banquet dans un souci de charité chrétienne. Le tranchoir

sera à l'origine du mot «copain», dans la mesure où cette tranche de pain était partagée par plusieurs personnes.

Un rituel important au sein du banquet est celui de «l'essay» ou de l'épreuve. A une époque où les luttes de pouvoirs étaient constantes et où l'empoisonnement était une pratique courante dans le but d'obtenir un trône, un titre ou des terres, une sorte de paranoïa hystérique s'était installée au sein des cours et des banquets. L'usage était donc que le sommelier et l'échanson, officier de bouche, gouttent l'ensemble des plats et des boissons à la vue des convives. Ceux-ci pouvaient avoir recours à des réactifs ayant pour but de déceler des traces de poison sur les aliments et dans les boissons. Ces poudres dont le pouvoir réactif est scientifiquement contestable étaient obtenues de différentes parties d'animaux telles que la poudre de corne de licorne, issue en réalité de la corne de narval, un cétacé vivant dans les eaux glaciales de l'océan Arctique.

Pendant le banquet, lorsque le convive voulait boire du vin ou de l'eau, il devait faire signe à l'échanson, l'officier de bouche chargé du service des boissons, afin qu'il apporte la carafe et qu'il opère le rituel du mélange du vin et de l'eau à la convenance du convive avant de le lui verser dans une coupe ou un gobelet mutualisé. A l'époque médiévale, le vin n'est toujours pas bu pur, et comme dans l'Antiquité gréco-romaine, il devait être dilué avec de l'eau afin d'être consommé. Ces vins étaient légèrement liquoreux et provenaient des contrées locales (Muscat) ou plus lointaines (Grenache, Malvoisie) et des confins de la Méditerranée (Grèce, Chypre,...). Un certain vin était très prisé au Moyen-Age : l'Hypocras était un vin dans lequel on venait infuser un certain nombre d'épices tels que de la cannelle ou du gingembre.

A l'époque médiévale, la France se démarque culturellement et gastronomiquement par la mise en place d'un certain cérémonial du service des plats et à l'origine de leur ordonnancement. Le service dit «à la française» s'est progressivement développé au sein des banquets aristocratiques notamment dans un souci de distinction du rang social. Le service à la française met ainsi en place une hiérarchie spatiale dans le service des mets. De ce fait, un seigneur ne mangeait ni les mêmes quantités, ni la même variété de plats que le riche marchand que celui-ci aurait convié à son banquet. De plus, ce service constituait une énième manière d'exposer à la vue des convives la puissance et l'aisance financière de l'hôte qui était dans la capacité de leur présenter une nourriture issue d'aliments toujours plus nobles, exotiques et financièrement inabordable pour la plupart des membres de cette assemblée.

Le principe de cette méthode de service était de séquencer chronologiquement le repas en différents temps qui étaient appelés «service» ou «assiette». Un banquet pouvait être composé de trois à cinq services et chaque service pouvait garnir les tables d'une variété de plus d'une dizaine de plats différents dans les occasions les plus fastueuses. Le service d'un banquet était régi par un maître d'hôtel qui l'orchestrait de la manière suivante :

. Le premier service était comparable à l'apéritif contemporain avec la présentation de plats de fruits (fraises, mures, figes, citrons,...) accompagnés d'échaudés (des gâteaux à base de pain et de pain bouilli) et de charcuteries (pâtés, saucissons,...)

. Le deuxième service ou service des potages et présentait des plats de viande, de gibier, de volaille et de légumes laissés à mijoter pendant quelques heures dans des pots avec une sauce.

. Le troisième service ou service des rôts était celui des pièces de viandes cuites à la broche telles que de la volaille (chapon, faisan, caille, ...), du gibier (sanglier, chevreuil,...) ou encore des jeunes animaux (porcelet, veau,...). On pouvait aussi trouver dans les plus grands banquets du paon, des grues ou encore des cygnes. Ce service ne se déroulait que lors des banquets organisés les jours dits gras. En effet la religion catholique ordonnait la vie de la société médiévale et imposait aux fidèles certaines restrictions alimentaires liées au péché de gourmandise. Ainsi l'Eglise catholique imposa l'alternance des jours gras et des jours maigres en réglementant la consommation de certains aliments tels que la viande, remplacée par du poisson à ces occasions.

. Le quatrième service est celui de la «desserte» (à l'origine du mot dessert), présentant des plats sucrés tels que des gâteaux, des tartes, ou des flans.

. Le cinquième service est «l'issue». Celui-ci est constitué de fromages et de gâteaux légers, permettant ainsi l'activation du processus de digestion. Ces mets étaient accompagnés d'Hypocras.

. Un dernier service très exclusif appelé «boute-hors» se déroulait au sein des appartements seigneuriaux. Le seigneur y inventait une assemblée restreinte d'invités de marque à consommer des dragées et autres douceurs afin de purifier l'haleine et d'aider à la digestion.

Gil Galasso est maître d'hôtel et professeur de service en salle. Militant pour une revalorisation des métiers contemporains de la salle de restaurant, celui-ci s'engage dans un doctorat en histoire l'art à l'université de Pau et des pays de l'Adour avant de le poursuivre à l'université Bordeaux-Montaigne en Histoire contemporaine. Sa thèse s'articulait

autour du sujet de «*L'art de la découpe, histoire et enjeux, il y fait notamment état*» et de cette artification du service et de la découpe, une pratique qui se développa à la fin du Moyen Age, au travers du personnage de l'écuyer-tranchant. Ce membre de la noblesse se tenant près du seigneur, était spécialement formé aux techniques artistiques de découpes de la viande et qui n'avaient plus vraiment de similitude avec les techniques de boucherie. Tout en découpant les pièces de viande de manière à en produire un spectacle ravissant la vue des convives, il en proposait par la suite les meilleurs morceaux à son maître.

1. La gastronomie médiévale à l'origine d'une première artification du culinaire par la mise en spectacle de l'aliment et l'usage des artifices chromatiques.

Le Moyen Age voit éclore les premiers processus d'artification du culinaire, basculant la cuisine dans une nouvelle dimension, celle d'un art à part entière. Cette première artification du culinaire se développe au travers de la mise en spectacle des entremets, des plats servis entre les services et aux mises en scènes les plus extravagantes, mais aussi au travers de la coloration des plats.

Le banquet médiéval permet la mise en oeuvre d'un processus de spectacularisation des plats présentés entre les services, les entremets. Ces plats étaient présentée à l'assemblée entre le troisième service des rôts et le quatrième service de la desserte. Ces plats pouvaient être de simples plats de viandes, de poissons et de légumes en sauce comme des préparations beaucoup plus extravagantes, permettant au maître-queux, le chef cuisinier des seigneurs et du haut clergé à l'époque médiévale, de pouvoir exprimer une certaine créativité artistique dans la dissimulation et le déguisement des aliments. L'objectif était d'une part, de créer des trompe

-l'oeil alimentaires les jours maigres en transformant l'aspect d'un poisson en celui d'une pièce de viande, et d'autre part, de convoquer un imaginaire fantastique et d'éblouir les convives.

Ainsi les maîtres-queux assemblaient des animaux ensemble afin de créer des chimères qui dissimilaient des plats et des pâtés d'une grande sophistication. Eric Birlouez, castellogue, relève dans le *Viandier*, livres de cuisine écrit au XIV^{ème} siècle, un certain nombre de recettes d'entremets mettant en scène des plats à base de cygnes et où celui-ci était reconstitué et recouvrait le plat, et dont les pattes étaient dorées à l'or fin. Il note aussi cette recette disposant un coq sur un cochon de lait rôti en le coiffant d'un heaume en papier et l'équipant d'une lance de tournoi.

Véritables élément constitutif du processus d'une première artification du culinaire, ces entremets marquaient l'apogée du banquet grâce à des jeux d'effets de surprise. De plus, certains entremets furent l'objet de récits bien au delà des murs des châteaux dans lesquels ils éblouirent les convives. Certains marquèrent l'Histoire par leur dimensions et de leur mise en spectacle. En effet, par leur caractère superflu dans le rituel du banquet, ils étaient la démonstration absolue de la puissance financière et du rang social de l'hôte. Par la constitution et la propagation de récits contant ces entremets fantastiques, ceux-ci servaient de véritables armes pour les seigneurs dans des guerres de propagande afin d'asseoir leur renommée de manière diplomatique. Ainsi certains maîtres-queux n'hésitaient pas à s'inspirer de références bibliques, architecturales, mythologiques ou encore de récits guerriers afin de réaliser des pièces montées installées au sein de décors. De ce fait, les maîtres-queux devaient s'associer à des menuisiers, des forgerons ou encore des peintres pour les réaliser. Les chroniqueurs de l'époque relatent les détails de l'une des pièces montées les plus connues de l'époque médiévale. Celle-ci avait été conçue par le maître-queux

Chiquart à la demande du duc Amédée VIII, prince de Savoie, pour un banquet qui s'était déroulé pendant l'année 1420. Couvert d'étendards, cet entremet représentait les riches et prospères États de Savoie sous la forme d'un château fort dont les quatre tours étaient constituées d'une tête de sanglier, d'un porcelet, d'un cygne reconstitué et d'un paon crachant, tous du feu. Le donjon était quant à lui représenté au centre de la maquette par une fontaine d'eau de rose et de vin blanc. Cette entremet était porté par quatre hommes de bonne constitution et accompagné de quatre jeunes enfants qui chantaient et jouaient de la flûte et du luth devant l'entremet lors de sa présentation au duc.

Du fait de leur importance dans la stratégie de communication de l'Amphitryon et afin de renforcer toujours plus la somptuosité de la scénographie, l'arrivée de ces plats amorçait la tenue d'un certain nombre de spectacles offerts à la vue des convives et animant leur dégustation. Les troubadours, ménestrels, jongleurs et acrobates investissaient le centre de la pièce laissée vide afin d'accueillir ces représentations artistiques.

La société médiévale est, contrairement à certains préjugés contemporains, littéralement envahie par la couleur. Des murs et des plafonds des cathédrales et des châteaux jusqu'au pelage des chiens, la couleur se propageait jusque dans les cuisines des châteaux où les maîtres-queux, les chefs cuisiniers de l'époque, s'empare de celle-ci comme artifice afin de rehausser et d'habiller les plats et les sauces au détriment du goût. Comme le souligne Mireille Vincent-Cassy dans son article «*La première artificiation du culinaire à la fin du Moyen-Age*», les auteurs des ouvrages tels que «*Le Viandier*» (supposément écrit par Taillevent vers 1380), «*Du fait de cuisine*» (écrit en 1420 par Maître Chiquart, queux du prince de Savoie) ou encore «*Le Ménagier de Paris*» (écrit par un bourgeois parisien en 1393) content ces différents colorants

utilisés dans un but uniquement esthétique et symbolique. Les mets présentés lors des banquets venaient stimuler le regard des convives par leur diversité chromatique et attiser leur intellect dans l'interprétation des codes chromatiques médiévaux. En effet, les plats présentaient un minimum de deux couleurs différentes. Au Moyen Age, les maîtres-queux élaboraient la présentation des mets en usant de colorants afin de les parer d'une gamme de couleurs chargées de symboliques et de croyances. Ces couleurs étaient hiérarchisées selon l'ordre suivant :

. le jaune; le jaune fut la couleur la plus importante avant d'être au fur et à mesure dépréciée. Elle était à l'origine amalgamée au doré et représentant la couleur des rois. Elle perdit par la suite ce statut exceptionnel pour devenir la couleur des traîtres. Le colorant jaune était obtenu d'un mélange de safran et de jaune d'oeuf cru.

. le vert; le vert connut une destinée contraire à celle du jaune. Promue en héraldique dans la composition graphique des blasons, cette couleur était entre autre utilisée dans les sauces recouvrant les plats de poisson. Elle s'obtenait entre autre par le broyage d'herbes aromatiques telles que du persil, de l'oseille ou de la sauge. Elle finit par devenir un élément de distinction sociale.

. le brun, roux, fumé ; le brun, roux, fumé est une couleur qui devait être de préférence claire et transparente. Elle s'obtenait d'un mélange de pain plus ou moins grillé mouillé au bouillon et d'épices.

. le blanc ; le blanc était très peu utilisé car on privilégiait les couleurs. Les plats blancs étaient des «blanc-mangé», des purées de blancs de poireaux ou de blettes, des potages, des sauces à l'ail nouveau ou encore des dragées.

. le noir ; le noir devait être clair et transparent au même titre que le blanc. Il s'obtenait à partir de pain brûlé et pouvait être utilisé en sauce.

. le rouge vermeil, rosé ; le rouge vermeil, rosé était une couleur associée à la création divine, aux références dionysiaque. Cette couleur était notamment utilisée pour colorer les chairs ou encore teindre le vin. Ne concédant que très peu d'intérêt au goût des plats, les maîtres-queux utilisaient toute sorte d'ingrédients afin d'obtenir toute une palette de rouges. Le colorant rouge était obtenu d'orcanette, de tournesol ou de bois de santal. Le vin était teinté avec des épices ayant trempé dans du sang de porc frais ou encore avec des pétales de coquelicots séchés.

. le bleu était la dernière couleur. Elle était obtenue de tournesols ou encore d'azurite. Elle était utilisée pour colorer des gelées ou des blanc-manger party (des blanc-manger bicolores). Le bleu azur devint la couleur de la distinction dès 1350 et de la royauté durant l'ère capétienne en étant associée au doré dès 1380. Elle faisait entre autre référence au manteau de la Vierge Marie.

Ces couleurs constituaient la palette chromatique de base des maîtres-queux pour l'ornementation de leurs plats. Ceux-ci, en effet, déclinaient ces couleurs en une multitude de tonalités différentes, complexifiant toujours plus leur compilation. Cet usage des colorants constitua l'un des piliers du processus d'artification du culinaire dès le Moyen-Âge.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CHAPITRE III

•

Les raffinements de la table moderne

*L'avènement de la salle à manger et la sophistication
des rituels de table.*

//. LA SALLE À MANGER ET LES ARTS DE LA TABLE OÙ L'AVÈNEMENT D'UN APPARAT BOURGEOIS, INTIME ET OSTENTATOIRE.

Le XVIIIème siècle voit évoluer le rituel du repas gastronomique vers un cérémonial codifié par des processus d'artificialité et de réglementation de l'apparence de la table et comportement des convives : les arts de la table et l'art de vivre. Cette évolution se met en oeuvre tout au long de la période moderne dans une société caractérisée par un essor de l'individualisme concrétisé par la naissance de l'espace privé et de fait d'une spécification de la fonction de chaque pièce constituant la cellule domestique aristocratique et bourgeoise.

/I. Des coins de chambre à la pièce de réception principale, la salle manger impose l'apparat bourgeois.

C'est dans ce contexte historique qu'apparaît l'identification de trois types de repas rythmant les journées des français et se déroulant sur des plages horaires variables selon son rang social et ses activités. André Goose (1926-2019) était un linguiste, romancier et professeur à l'université catholique de Louvain. Lors de la séance mensuelle du 11 mars 1989 à l'Académie de l'Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique dont il était secrétaire perpétuel, celui-ci nota dans certains dictionnaires du XVIIIème siècle (Cotgrave, 1611 ; Nicot, 1621) la distinction ces repas dont le déjeuner qui était pris dans la matinée, le dîner qui était pris dans l'après-midi et le souper qui était pris dans la soirée et souvent lors des retours des spectacles. On distingue alors le «petit souper», repas pris dans la sphère privé, et le «grand souper», le repas d'apparat caractérisé par la réception d'une assemblée d'invités.

Bien que les repas ne se déroulaient pas encore dans un espace dédié, la mise en place de la table était tout de même régit par les conditions climatiques et une certaine nécessité de confort. Subsistance du Moyen-Age et de la Renaissance, la table à manger est encore mobile et montée sur tréteaux dans les appartements bourgeois et aristocratiques : on la dresse peu de temps avant de passer à table. Selon les saisons et les températures des pièces, les tables prenaient place dans des petits espaces tels que les cabinets ou les antichambres, chauffés par une cheminée et protégés des courants d'air par des dispositifs de tapisseries aux murs, de châssis doubles au niveau des fenêtres et de paravents installés au niveau des portes. En été, la table est placée dans un espace frais et orienté de manière à se protéger des rayons du soleil. Ainsi les salons et les galeries offrant un point de vue sur les jardins étaient alors privilégiés.

C'est au cour du XVIIIème siècle que la «chambre à manger» va faire son apparition dans les intérieurs bourgeois où les pièces prennent peu à peu une fonction déterminée dans un souci de différencier les espaces privés et publics. Elles vont se développer par la suite dans les demeures aristocratiques et devenir l'espace de réception et d'apparat principal à l'image de la Grande Salle des châteaux du Moyen-Age. L'essor de cette pièce est du notamment au fait du déclin du rituel du banquet médiéval. Cette part de l'héritage culturel médiéval et renaissant fut supplanté par des réceptions restreintes en nombre de convives dans une recherche de raffinement des pratiques, d'intimité et de sélectivité accrue. Les bourgeois et les aristocrates se mirent alors à table et les repas d'apparat et les réceptions prirent une dimension privée.

La conception et l'aménagement de ces «chambres à manger» étaient standardisées par les codes de l'élégance et le confort existant à cette époque. Le sol de ces pièces était couvert d'un carrelage dit «à bouchon», formé par un dallage en pierre ponctué de carrés d'ardoise. Les murs

étaient quant à eux le plus souvent habillés de pièces de bois appelées lambris et que l'on peignait afin d'orner la pièce et de remplacer les tapisseries médiévales qui assombrissaient les espaces intérieurs. Les plafonds, eux aussi couverts de lambris afin de dissimuler les poutres et solives, étaient ornés d'un lustre en métal doré et rehaussé de pampilles et d'autres pièces de verre.

L'aménagement de cette pièce se normalise au cours du XVIII^{ème} siècle avec la présence systématique d'un poêle de faïence peinte ou d'une cheminée, de meubles rehaussés de plaques de marbre dont le buffet qui constituait le meuble principal de cette pièce, des tables servantes, des dessertes, des paravents ou encore une fontaine. On pouvait aussi louer pour l'organisation des soirs de «grands soupers» des pièces d'exceptions rehaussant le décorum tel que des candélabres ou de grandes pièces d'argenterie ou d'or plaqué telles que des surtouts ornant le centre de la table. On dressait encore la table par le biais d'un plateau de bois et de tréteaux et on les démontait à la fin des repas tels les tables des banquets médiévaux. En ce sens celles-ci gardèrent un certain aspect rustique que l'on dissimulait sous de grandes nappes blanches en damas de lin brodé, permettant d'offrir à la vue du convive le raffinement visuel d'un motif mat mis en valeur par l'aspect brillant de la nappe. C'est sous le règne de Louis XVI que ces tables évoluent en tables fixes dites «à l'anglaise», les ébénistes les réalisant de forme circulaires à rallonge afin de pouvoir adapter leur capacité d'accueil au nombre de convives invités. Celles-ci sont alors ornées de plaquages en noyer et en acajou. Ces tables étaient accompagnées de chaises dites «courantes», des chaises déplaçables servant à accueillir les convives autour de la table. Leur usage contrastait avec celui des chaises dites «meublantes» qui elles étaient dotées d'une fonction purement décorative en étant placées contre les murs et qui s'apparentaient à des fauteuils par leur rembourrage tapissé.

1. L'artification de la table par le développement d'une vaisselle sophistiquée et individualisée.

La Renaissance voit se mettre en place un processus d'artification et d'individualisation de la vaisselle aristocratique et bourgeoise : avec le développement des arts de la table, différents éléments de vaisselle apparaissent pour former de véritables services de tables. Originaire d'Italie, l'assiette révolutionne la manière de manger à table et remplace ainsi le tranchoir médiéval tout en individualisant les portions des plats servis. Elle fait son apparition sur les tables françaises dès l'achat par François Ier d'un service d'assiettes en faïence de facture italienne. Cette assiette est d'abord réalisée en argent ou en étain avant de voir se développer l'usage de la faïence et de la porcelaine, matériaux qui permettent d'assainir la prise alimentaire. Le XVI^{ème} siècle voit en effet se développer une véritable industrie de la céramique en France avec le fleurissement des manufactures de faïence et de porcelaine dans différentes villes telles que Gien, Rouen ou Sèvres et qui vont construire leur renommée et leur fortune autour de cet art issu de la culture artisanale chinoise.

Cette vaisselle est accompagnée des premiers couverts. C'est à partir du XVII^{ème} siècle que l'usage du couteau et de la fourchettes se développent au détriment de l'usage des mains. Invention vénitienne datant du XVI^{ème} siècle, la fourchette s'associe au couteau pour devenir de véritables marqueurs sociaux définissant le rang de chaque convive qui devait s'en munir à chaque invitation de souper. Ceux-ci permettent l'usage de manières raffinées distinguant un aristocrate ou un bourgeois du reste de la population. Les couverts de service ne vont se développer qu'à partir du XIX^{ème} siècle.

Ces éléments d'art de la table sont complétés de pièces de verrerie qui vont entre autre s'imposer sur la tables des «grands soupers». Les gobelets en étain sont ainsi remplacé

par le verre et le cristal dont l'industrie se développe en Europe avec notamment l'usage du cristal de Bohême qui apparaît au XVIII^{ème} siècle. Le développement de cette verrerie va entraîner le développement de pièces d'argenterie telles que les rafraichissoirs, destinés à rafraîchir les verres et les bouteilles avant qu'ils soient servis aux convives.

A la faveur du développement des arts de la table et des découvertes du Nouveau Monde dans la période Moderne, un certain nombre d'objets de table se multiplient afin de contenir toute une diversité de condiments, permettant aux convives d'assaisonner leurs plats à leur guise. Ainsi apparaissent la salière, la poivrière, le vinaigrier, l'huilier, le moutardier mais aussi la saucière, la saupoudreuse à sucre et la boîte à épices. Ces éléments prennent place sur un élément constituant une version modernisée de la nef seigneuriale : le surtout.

Le surtout est un véritable objet d'architecture qui accompagne dès le XVII^{ème} siècle les différentes pièces de vaisselles en se plaçant au centre de la table. Seule pièce fixe du service, celui-ci accueille les différents contenants à condiments précédemment listés tout en étant rehaussé de vases, de flambeaux et de girandoles. Ces pièces d'exceptions arboraient entre autre un certain caractère très architectural avec des motifs mis en place sous la forme de frises, l'usage de références à ce domaine précis se matérialisant par des éléments structuraux prenant la forme de coupole, de temple antique ou encore d'escalier. Son usage est apparu vers la fin du règne de Louis XIV, au début du XVIII^{ème} siècle. Il venait alors accompagner l'essor du service dit «à la française». Celui-ci permettait alors de ranger ces différents contenants à condiments et à décorer la table d'un élément décoratif spectaculaire qui permettait de préserver cet effet d'opulence caractéristique de ce type de service. Ils étaient en effet utilisés notamment à la fin du repas, au moment du service des desserts, afin de marquer une sorte d'apothéose

dans ce rituel. Les desserts et les fruits étaient alors dressés telles de véritables architectures éphémères au sein des corbeilles et des jattes ponctuant la longueur du surtout. Ce dernier spectacle gastronomique était offert à la vue des convives dans le souci qu'ils gardent un souvenir très élogieux du souper et qu'ils reconnaissent la stature sociale de leur Amphitryon.

Afin de rehausser leur effet spectaculaire, ces surtout étaient tout d'abord réalisés au XVII^{ème} siècle avec des métaux précieux, de la porcelaine, ou encore de pierres dures rehaussées de bronze. Ceux-ci étaient essentiellement réservés aux tables royales et aristocratiques du fait de leur coup important. Leur usage va cependant se démocratiser au XVIII^{ème} siècle par l'usage de techniques et de matériaux moins onéreux tel que le bronze, l'argent, les métaux plaqués d'or, la faïence ou encore le bois doré. Ces véritables oeuvres artistiques nécessitaient du fait de leur complexité formelle l'expertise et les qualités techniques de différents corps de métiers tels que les architectes, les peintres, les sculpteurs mais aussi les orfèvres, les porcelainiers ou encore les pâtisseries.

//. L'ARITIFICATION DU SERVICE ET DES MOEURS EN FRANCE : L'ART DE VIVRE ET L'ART DU SERVICE TRIOMPHENT À L'HEURE DU REPAS.

/I. L'art de vivre à la française : se mettre à table sous le jous de l'étiquette.

L'apprentissage de nos bonnes manières contemporaines sont les réminiscence d'un héritage culturel de l'art de vivre établi pendant la période moderne. En effet le XVII^{ème} et le XVIII^{ème} siècle ont été les siècles fondateurs d'une étiquette établissant les règles déterminant un comportement approprié à la table d'un amphitryon, qu'il soit aristocrate ou bourgeois.

En effet, cette période moderne marque l'essor d'une bourgeoisie usant d'un certain mimétisme afin d'adopter les manières aristocratiques et de tenter de s'extraire de leur classe sociale. Ces manières de tables sont une part intégrante du processus d'artification de la manière de vivre, participant pleinement à faire évoluer le rituel du repas d'apparat en un événement d'une sophistication toujours plus démonstrative.

Entre le XVII^{ème} et le XVIII^{ème} siècle, un certain nombre de traités ont été publiés à ce sujet tels des guides permettant de diffuser et de vulgariser ces règles et ces injonctions à ce public exclusif. Claudine Marenco, chercheuse au CNRS, explique dans son livre publié en 1993 par l'ENS Cachan «Manières de table, modèles de mœurs, 17^e-20^e siècle», ce rituel du repas à l'ère moderne et l'évolution de tous des aspects dans une course vers raffinement forgeant la réputation du repas gastronomie à la française. Ainsi le contenu de ces traités explique «(essentiellement) la façon de se tenir, de se servir et de servir les autres, de manger, de contrôler ses gestes et les manifestations de son corps.». La bonne application de ces règles doit justifier de sa distinction et de son rang social.

De plus, Claudine Marenco décrit l'espace de la Table en France comme d'un «*terrain de compétition sociale*». En effet, les membres de l'aristocratie et de la bourgeoisie se livrent à une joute des apparences et de la représentation sociale digne du temps des banquets de l'Antiquité gréco-romaine. Les Amphitryons, hôtes et maîtres des soirées doivent s'assurer de la bonne tenue du dispositif scénographique du repas qu'ils vont donner, et porter une certaine attention à la qualité des membres qui constituent l'assemblée des convives afin de pouvoir démontrer le rang qu'ils détiennent au sein de leur caste. Ainsi «*la façon de «mettre en scène» le repas - du décor de la table à l'ordonnancement des services, du*

choix des mets aux manières de se conduire à table - atteste de l'appartenance au cercle des «personnes distinguées», ou révèle la médiocrité des origines.»

/ Le service à la française : le succès éphémère d'un rituel au prestige excessif à l'heure du souper.

Après être apparu lors des banquets médiévaux, le service à la française s'est normalisé et s'est sophistiqué pendant la période moderne à l'heure des «grands soupers».

L'essence du service à la française est la présentation d'un ensemble de plats sur la table du repas de manière à créer un effet de profusion et d'abondance onirique et d'ébaillir les invités par la sophistication de leur présentation. Orchestré par l'Amphitryon et son maître d'hôtel, ces plats étaient présentés suivant une certaine chorégraphie opérée par les serveurs, les «officiers de boucher» et un plan d'agencement géométrique très précis. Ces plats étaient ainsi hiérarchisés formellement selon le volume et l'aspect de leurs contenant, et spatialement sur la table selon un plan développant un motif de manière analogique au dessin des jardins. Ces plats sont présentés en plusieurs services thématiques par différents types de préparations culinaires. Un repas d'apparat aristocratique ou bourgeois pouvait ainsi présenter aux convives une variété de près de 96 plats répartis en près de quatre à cinq services d'un quart d'heure chacun. La culture de la table moderne n'impliquait pas encore l'usage de rester converser plusieurs heures à table à la différence d'aujourd'hui, et les repas ne duraient ainsi pas plus d'une heure et demi. Ces services s'apparentaient à ceux que l'on pouvait retrouver lors des banquets médiévaux. A chaque fois qu'un plat était terminé, il était remplacé par un autre, afin que la table ne semble jamais vide.

Ainsi le premier service présente les hors-d'oeuvres, les potages et entrées. Le deuxième service présente les plats de viande et de poisson en sauce. A la différence du Moyen-Age, l'entremet des temps modernes ne se distingue plus par sa présentation visuelle extravagante ou lors d'un temps précis du repas qui lui est dédié. Il est au contraire associé aux rôts et salades lors du troisième et du quatrième service et sous la forme de mets salés et sucrés. Le quatrième service présente quant à lui des tourtes, des plats de légumes cuisinés et des entremets chauds. Le cinquième et dernier service présente les fromages et les desserts constitués de fruits, de compotes, de confitures, de glaces ou encore sorbets. Les verres sont encore placés à l'écart de la tables, au sein d'un rafraichissoir à verre les conservant au frais et servis à la demande par les domestiques assistant le cérémonial.

Ce service fut supplanté à la fin du XVIIIème siècle par le service dit «à la russe», les fastes de l'aristocratie ayant été transmis lors de la Révolution à la bourgeoisie qui favorisa ce nouveau modèle importé d'Angleterre et ceux pour des raisons économiques. Ce type de service est caractérisé par une ostentation et un cérémonial limité, un effectif de domestique réduit à trois à quatre serveurs, une individualisation des plats et de la présence du verre sur la table en une déclinaison de modèles spécifiques aux différents breuvages : verre à eau, verre à vin blanc, verre à vin de Bordeaux, verre à vin de Bourgogne, verre à champagne, verre à liqueur, ... Les mets étaient alors arrangés sur des guéridons au sein de la salle à manger, offrant un certain spectacle du dressage aux convives.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CHAPITRE IV

•

Vers une révolution gastronomique

*La révolution du restaurant et l'avènement des
institutions gastronomiques parisiennes.*

//. LE RESTAURANT : L'ÉPOPÉE DES CUISINIERS DES ENTRAILLES DES CHÂTEAUX AU COEUR DE PARIS.

/I. Le Palais-Royal, antichambre de la Révolution française et berceau de la Gastronomie .

Le modèle du restaurant apparut au cours du XVIII^{ème} siècle en France et notamment à Paris. Ne dénombrant alors que quelques établissements vers la fin de l'Ancien Régime, le modèle du restaurant va connaître une période d'essor exponentielle lors de la période de la Révolution Française. Avec les bouleversements sociétaux en cours et l'effondrement de l'Ancien Régime, les comportements sociaux mutent, les moeurs aristocratiques se voyant détronées au profit de l'habitus bourgeois. Les nouveaux citoyens sont en demande de ce système d'individualisation de la prise de repas mis en place au sein de ces établissements avec leurs tables individuelles, un certain choix de plats présentés dans un menu indiquant leur prix fixe. Fort de cette demande massive, les restaurants éclosent et se multiplient. En 1804, près de 300 établissements pullulent autour du Palais-Royal, le coeur d'une scène gastronomique établit dès 1786 par les cuisiniers des rois et de la noblesse. Leurs maîtres partis en exil afin de garder leur tête, ceux-ci investirent cette antichambre de la Révolution pour y faire éclore ce mouvement de la néo-restauration.

Installé face l'aile nord du palais des tuileries, sur une parcelle rectangulaire, le Palais-Royal était alors seulement constitué du Palais-Cardinal, le corps principal de l'édifice qui est érigé entre 1625 et 1639 par l'architecte Jacques Lemercier à la demande du Cardinal de Richelieu et qui accueille aujourd'hui le conseil constitutionnel. Ce palais Cardinal devient en 1642 la résidence royale de la régente Anne D'Autriche et de ces enfants, dont le futur Louis XIV et Philippe d'Orléans. Ce palais est par la suite offert par le roi à son frère

dit Monsieur en 1692, et qui en fait la résidence officielle de la famille d'Orléans. Le jardin qui orne la majeure partie de la parcelle est alors ouvert au public qui vient s'y promener. Puis tout au long du XVIIIème siècle, le palais Cardinal et ses jardins vont subir un certain nombre de changements et notamment au travers d'une opération immobilière orchestrée entre 1781 et 1784 par le cousin du roi Louis XVI, le duc Louis-Philippe d'Orléans surnommé « Philippe Égalité ». Celui-ci va en effet mandater l'architecte Victor Louis afin de venir construire différents corps de bâtiments venant encercler et fermer le «jardin du Palais-Royal» que le duc favorable aux idées révolutionnaires rebaptise en «jardin de la Révolution». L'architecte va ainsi créer trois ailes de bâtiments accueillants de multiples programmes avec près de 88 commerces, des logements, des cafés et des théâtres dont le théâtre du Palais-Royal, réalisée entre 1786 à 1790 et qui vient remplacer la salle de l'Opéra incendiée en 1781. Victor Louis vient dessiner des façades rythmées par un ensemble de pilastres dotées de chapiteaux de style composite et rehaussées de balustrades. Afin de compléter l'édifice dans sa fonction publique, il s'inspire des colonnades de la place Saint-Pierre de Rome afin de réaliser trois galeries de 180 arcades, la galerie Montpensier à l'Ouest, galerie de Beaujolais au Nord, et la galerie de Valois à l'Est. Celles-ci viennent à la fois poser un filtre entre l'ouverture des maisons constituant les corps du bâtiment et les jardins, et installer un espace de déambulation couvert qui ne tarde pas à être investis par les promeneurs, les adeptes des jeux et les prostituées grâce à des horaires d'ouverture très amples. De plus, grâce à son statut de propriétaire, le duc Louis-Philippe d'Orléans interdit l'accès du Palais-Royal à la police, lui permettant de créer au coeur de la capitale une oasis des vices et de la débauche, et un haut lieu politique animé de toute sorte de rassemblements et de débat. C'est dans ces jardins que Camille Desmoulins y déclarera un discours historique du 12 juillet 1789 amorçant la Révolution Française à l'instar d'une

révolution gastronomique.

A l'image d'Antoine Beauvilliers, ancien cuisinier du comte de Provence, le frère du roi Louis XVI, un certain nombre de cuisiniers orphelins de maîtres vont se reconvertir dans cette profession révolutionnaire de «restaurateur» définie par Jean Anthelme Brillat-Savarin dans son ouvrage *«La Physiologie du goût»* :

«Celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe sur la demande des consommateurs.»

Ceux-ci vont ouvrir leurs propres établissements notamment dans le quartier du Palais-Royal qui deviendra par la suite le cœur de la scène gastronomique française et mondiale. Certaines institutions vont y voir le jour telles que les restaurants Février, Chez Véry, le (Grand) Véfour, les Frères Provençaux ou encore Corraza. Ces cuisiniers vont ainsi opérer une certaine transmission des rituels de la table aristocratique vers la table bourgeoise et restauratrice avec l'apport d'un savoir-faire culinaire, d'un répertoire de recettes, des arts de la table et d'un certain art de vivre. Ceux-ci établissent les bases et les marqueurs définissant l'entité du «restaurant» avec notamment les différents protocoles de services, dont le service à la russe qui va grandement se développer par la suite, la fixation des horaires des repas, le déroulé du repas et l'ordonnancement des plats, ainsi que leur nombre, leur dénomination, leur présentation et leur tarification. Afin de synthétiser l'ensemble de ces informations et de les présenter, ces restaurateurs élaborent le menu, un fascicule permettant d'orienter les clients dans leur choix. Le repas d'apparat aristocratique et bourgeois se transforme alors en la future institution bourgeoise du repas gastronomique.

1. Le déploiement d'un appareil bourgeois investissant l'espace public par le biais des cadres architecturaux et scénographiques exceptionnels des restaurants gastronomiques

Ces nouveaux établissements s'installent au sein des sièges des anciennes élites aristocratiques, dans les hôtels particuliers du Palais-Royal, du Faubourg Saint-Honoré et des Tuileries, assurant ainsi la transition du luxe aristocratique à l'apparat bourgeois. La salle occupe dorénavant une position centrale au sein du dispositif du restaurant et se définit par trois éléments que sont la magnificence des décors, l'individualisation et l'ornementation de la table et la miniaturisation des objets de tables.

Ces salles à manger de restaurant sont ainsi caractérisées par la mise en place de riches décors : ces salles sont souvent ornées de colonnes et de miroirs recouvrant les murs pour un effet de perspective et de démultiplication des autres éléments du décor. Elles sont illuminées de lustres à chandelles rehaussées de pampilles et chauffées par des poêles en porcelaine installées en leur centre. Un certain nombre d'éléments de décors viennent rehausser l'ornementation de ces espaces comme des vases ou encore des statues. Ces salles sont meublées de tables disposées dans l'espace selon un agencement géométrique.

La table occupe une position centrale dans la mise en oeuvre des nouveaux rituels de tables instigués par l'essor du modèle du restaurant. De plus, un rapport d'influences mutuelles s'est mis en place entre la table du restaurant et la table bourgeoise. Il en résulte la disparition de la table collective montée sur tréteaux et couverte d'une nappe et qui était alors en place dans les chambres à manger des demeures bourgeoises et au sein des tables d'hôtes et des auberges. L'individualisation et l'intimisation du rituel du repas proposé par ces nouveaux établissements ont ainsi favorisé le

développement de l'usage de la table dite «à l'anglaise» qui se répandit à la fin du XVIIIème siècle. Ces tables pouvant accueillir de une à douze personnes se différenciaient notamment des précédentes par le travail d'ornementation les habillant. Ces tables de forme ronde ou ovale étaient réalisées en acajou et rehaussées de marqueteries en bois précieux comme l'ébène ou le thuya et de dorures. Leurs plateau était supporté de pieds de forme droite et munis de chapiteaux et de pieds en bronze. Cette table s'impose comme l'élément ornemental principal de ces salles de restaurants et le symbole de l'avènement de cette gastronomie bourgeoise et restauratoire prônant une convivialité intimiste dans le rituel du repas.

Les arts de la tables vont aussi s'adapter aux restaurants et aux nouveaux rituels de consommation qu'ils vont instaurer. Ainsi, les pratiques d'exposition d'une vaisselle très coûteuse et volumineuse au sein de buffets et autres vaisseliers disparaissèrent au profit d'une miniaturisation des pièces de service, entraînant l'apparition de la salière, de la poivrière, des boites à épices et d'autres contenants à condiments. Le surtout remplaçant la nef venait mettre à disposition les différents condiments (épices, moutardes, sels, huiles et vinaigres) permettant de relever les plats à leur guise. La qualité de la facture des pièces de service baissa fortement au profit d'une production accrue et d'un objectif de rentabilité. En effet, les plats en argent et les verres en cristal furent remplacés au sein des restaurants par des assiettes en porcelaine et des verres en cristal de plomb.

Ces restaurants gastronomiques s'inscrivirent comme le décor d'un déploiement d'un certain apparat bourgeois au sein de l'espace public. Les membres de la bourgeoisie usaient de ces établissements comme de véritables scènes accueillant une pièce de théâtre permanente mettant en scène un jeu de parade et de représentation sociale. Succédant à la monarchie

absolue dans l'exercice du pouvoir et de l'administration de l'Etat, la bourgeoisie qui pris un certain essor pendant cette période révolutionnaire, devait en effet légitimer sa nouvelle position au sommet de la hiérarchie sociale. Ce processus de légitimation des membres de la bourgeoisie qui ne tirait le prestige de leur statut social que de leur aisance économique et financière, passait par leur capacité pécuniaire à pouvoir fréquenter ces établissements de luxe qu'étaient les restaurants et d'y rayonner par leur connaissance des usages de la table. Antoine de Baecque décrit dans son ouvrage *La France Gastronomique*, paru en 2019 aux éditions Payot, ce comportement inhérent aux membres de la bourgeoisie au sein de ces restaurants selon ces mots :

«Une fois dans les lieux, le mangeur nouveau, fier de lui, se donne à voir à tous les autres convives, omnivision multipliée par un système de renvois de miroirs transformant le repas en un spectacle partagé. Comme si autant de petits rois souhaitaient faire savoir à leurs alter ego comment ils mangent, ce qu'ils mangent, et les moyens qu'ils sont prêts à mettre pour assouvir le culte rendu à Adéphagie.»

//. LE XXÈME SIÈCLE ET L'ÉCLOSION DES PALACES PARISIENS.

La Belle Époque a vu fleurir entre la fin de la guerre franco-prussienne en 1871 et le début de la Grande Guerre en 1914, un certain nombre de complexes hôteliers en Amérique, en Europe et notamment en France. Désignés sous l'appellation de «palaces» en référence au latin «*palacium*» et se référant au mont Palatin où étaient construits les palais des souverains de la Rome Antique, ces hôtels étaient caractérisés par leurs aménagements fastueux et leurs équipements de la plus grande modernité.

Ces établissements se développèrent en France grâce à l'essor du chemin de fer qui permit le développement

d'une clientèle fortunée avide d'expérimenter l'art de vivre à la française et un nouveau rapport à l'eau. Ainsi, ces élites européenne et notamment française, anglaise et russe, venaient découvrir les fastes d'une culture aristocratique héritée de l'Ancien Régime et réinvestit au sein des établissements parisiens dans leur architecture et leur ameublement.

De plus, cette clientèle venait passer les froids hivers dans ces établissements pour profiter d'un climat favorable et des attraits récréatifs des villes où elles pouvaient s'adonner à la mode des cures thermales et des bains de mer. Ainsi de nombreuses villes développèrent leurs infrastructures et orientèrent leur activité économique de manière à pouvoir accueillir la clientèle prestigieuse de ces hôtels. Un certain nombre de villes françaises prospérèrent grâce à la notoriété grandissante de leur nouveau statut de station thermale telles que Aix-les-Bains, ou encore de stations balnéaires telles que Deauville, Cabourg et Le Touquet sur la côte normande, Archacon et Biarritz sur la côte Atlantique, et Cannes et Nice sur la côte d'Azur.

Installés au sein de bâtisses prestigieuses telles que des immeubles bourgeois ou encore des anciennes demeures de l'aristocratie comme les hôtels particuliers, la plupart de ces établissements étaient régis à la fin du XIX^{ème} siècle par une organisation spatiale standardisée où l'on retrouvait notamment la réception, la loge du concierge, les étages, le restaurant et la cuisine. Considérés comme de véritables demeures secondaires, ces hôtels devaient notamment prodiguer tout le confort nécessaire à cette clientèle exigeante qui avait pour habitude d'y demeurer durant la journée. L'établissement devait ainsi proposer un certain nombre d'endroit propice au divertissements de l'époque et à l'entretien d'une certaine culture de l'entre-soi. Ils étaient donc aménagés pour la plupart d'un parc dédié à la promenade, d'espaces de réceptions et de salons-restaurants, d'espaces de représentations tels que

les grands escaliers afin de pouvoir parader, des casinos, ainsi que des salons dédiés à différentes occupations telles que le salon fumoir, le salon de jeux, le salon de lecture, le salon des hommes meublé d'un billard, et le salon de conversation dédié aux femmes.

1. Le Meurice et le Ritz : deux institutions prestigieuses parisiennes conciliant luxe aristocratique et modernité bourgeoise.

A Paris, c'est au rythme des expositions universelles de 1878, de 1889 et de 1900 qu'éclatent ces établissements d'exception à la clientèle fortunée. Parmi eux, Le Meurice et Le Ritz se livrent une bataille concurrentielle acharnée afin d'accueillir des invités toujours plus prestigieux. Ces deux hôtels se définissent par une hybridation paradoxale d'une certaine nostalgie des fastes de la cour et d'une recherche permanente de modernité. Ils allient ainsi des décors influencés des plus grands palais et châteaux de l'Ancien Régime et les dernières innovation en terme de confort moderne avec le développement des équipements sanitaires individuels au sein des espaces privés.

Le Meurice est l'une des adresses les plus anciennes et les plus illustres de la capitale française. Ce palace fut fondé en 1771 par Charles-Augustin Meurice, maître de poste de Calais. Celui-ci avait constaté le développement d'une certaine mode des voyages instiguée par une riche aristocratie anglaise venant passer quelques temps de villégiature en France. Il décida alors de profiter de ce phénomène pour ouvrir une première auberge à Calais face à la Manche afin de les accueillir, avant d'inaugurer un nouvel hôtel placé de manière stratégique au terminus de la diligence, au 223 rue Saint-Honoré à Paris. Charles-Augustin Meurice va ensuite déplacer son établissement en 1835 à son adresse actuelle du 228 rue

de Rivoli, au sein de grands immeubles à arcades situés face au palais des Tuileries et réalisés par les architectes Charles Percier et Pierre Fontaine. L'hôtel de Charles-Augustin Meurice se caractérisait par un service particulier de conciergerie dont il avait lui-même élaboré le concept. Ce service se caractérisait par un service personnalisé pour chaque client et opéré par un personnel bilingue. Ceux-ci s'occupaient entre autre de prendre en charge les formalités administratives des clients et de leur proposer les services de valet, de la blanchisserie ou encore de bureau de change. Le palace va devenir au fil des années une adresse incontournable de l'aristocratie européenne jusqu'à se faire surnommer «l'Hôtel des rois». Ce surnom sera réaffirmé en 1855, lorsque la Reine Victoria y séjourne lors d'une visite officielle à Paris, entraînant une rénovation du premier étage de l'hôtel afin de l'accueillir dans les meilleures dispositions.

Cette première rénovation est suivie en 1889 de l'installation du téléphone, dans un soucis de faire bénéficier aux clients des meilleures prestations, et en 1898 d'un grand projet de rénovation et d'agrandissement entrepris par le propriétaire de l'époque, Arthur Millon. Ce chantier d'envergure va durer près de neuf ans et le palace rouvrira ses portes en 1907. Le projet permet de doter les chambres et les suites d'une salle de bain privative et de mettre en place un restaurant à ciel ouvert sur le nouveau toit-terrasse de l'hôtel, offrant ainsi une vue panoramique sur la ville de Paris. De nouveaux espaces sont créés tels que le salon Pompadour et le décor du salon du restaurant. Ces travaux permettent notamment à l'hôtel de le mettre au niveau de son concurrent, l'hôtel Ritz.

Le décor de ce dernier espace se constitue tel une ode au caractère majestueux des intérieurs de l'Ancien Régime. Inspiré du salon de la Paix du château de Versailles, le décor de ce salon-restaurant illustre plus volontiers le faste d'une salle de bal qu'un espace de dégustation. Ce salon est ainsi

paré d'un plafond peint d'une fresque et ornementé de lustres dorés et rehaussés d'un grand nombre de pampilles. Les murs percés d'ouvertures en arc sont eux ornés de fresques en médaillon traitant de sujets galants et mythologiques. Celles-ci sont mises en valeur des éléments d'ornementation murale telles que des pilastres corinthiennes en marbre, des frises en stuc et des guirlandes végétales en bois doré. Deux majestueuses cheminées en marbre viennent cerner l'espace en se positionnant en vis-à-vis de par et d'autre du salon. Celui-ci est meublé de tables rondes couvertes de nappes blanches et accompagnées de chaises médaillon.

Un autre palace vient ternir la prospérité de l'hôtel Meurice et qui va constituer son principal rival à l'orée du XXème siècle. L'hôtel Ritz voit le jour le 1 juin 1898 par une journée d'inauguration très médiatisée. Ce projet est le fruit d'une réflexion menée par un duo mythique de l'univers de hostellerie-restauration, et formé de l'entrepreneur suisse César Ritz et du cuisinier français Auguste Escoffier. Les deux comparses qui se sont rencontrés en 1882 vont révolutionner l'industrie hôtelière et faire basculer le modèle du palace dans la modernité grâce à la place que la gastronomie va prendre au sein notamment du Ritz et de tous les autres palaces qu'ils vont superviser tout au long de leur carrière.

Dans cet ancien hôtel particulier installé au 15 place Vendôme, César Ritz secondé par l'architecte Charles Mewès va fonder l'une des institutions historiques de l'industrie hôtelière. Charles Mewès rénove cette bâtisse à la façade réalisée en 1698 par Jules Hardouin-Mansart, architecte du Château de Versailles, et y conçoit l'hôtel Ritz en se référant aux plus grandes demeures de l'Ancien Régime telles que les Château de Versailles et de Fontainebleau en y compilant des équipement d'une grande modernité. L'architecte va réaliser au sein de ce palace un intérieur compilant les styles Louis XV, Directoire et

Empire, lui conférant ainsi cet éclectisme caractéristique et lui donnant l'illusion d'une demeure dont les travaux se seraient étalés sur près de deux siècles. Ce patchwork stylistique se note notamment au niveau de l'ameublement fourni par la maison Soubrier. Ce véritable palais est ainsi meublé de pièces d'époque Louis XV, Régence, Louis XVI, Directoire et Empire afin de le doter de « tous les raffinements qu'un prince souhaiterait trouver dans sa propre résidence » comme le déclara César Ritz.

L'hôtel Ritz est entre autre un palace marqué par les innovations techniques et technologiques instiguées par seconde révolution industrielle. Avec la démocratisation de certaines avancées technologiques, les palaces doivent permettre à leurs clients de bénéficier des meilleures équipements. Charles Mewès équipe chaque chambre et suite du palace en électricité et d'un téléphone. De plus, dans cette période où l'eau revient en grâce avec les théories hygiénistes et la mode des cures et des bains de mer, celui-ci installe dans chaque chambre et suite du palace une salle de bain privative équipée d'une baignoire et de toilettes. Grâce à ces installations, le Ritz s'impose rapidement comme le modèle du palace moderne face aux autres établissements dont le Meurice qui l'année de l'inauguration de celui-ci se lance dans un chantier de rénovation de 9 ans.

Antre du légendaire chef cuisinier Auguste Escoffier, le restaurant l'Espadon symbolise ce modèle du palace moderne. La clientèle prestigieuse fréquentant l'établissement peut y bénéficier du «service de palace» établi par Escoffier et qu'il généralise à l'ensemble des autres établissements dans lesquels il officie comme le Carlton de Londres. Celui-ci avait en effet mis en oeuvre des procédures de rationalisation et de simplification des protocoles culinaires au sein des cuisines avec notamment l'organisation en brigade, système inspiré de ses années de détentions à la citadelle de Mayence pendant la

guerre franco-prussienne, et l'instauration d'un menu à prix fixes. Les convives peuvent ainsi déguster un choix présélectionné de plats rapidement exécutés et apportés à table, et ceux dans un décorum au luxe poussé à son paroxysme.

La salle à manger du restaurant l'Espadon fait en effet l'éloge des fastes des intérieurs aristocratiques du XVIIIème siècle en s'acquittant de certaines similitudes décoratives avec le décor du salon de restaurant de l'hôtel Meurice.

Percé d'ouvertures en arc, ce salon est couronné d'un plafond où se dessine une fresque représentant un ciel rehaussé de quelques nuages. Celle-ci accueille en son centre un lustre en cristal de Bohême éclairant la salle et appuyé d'appliques murales en verre de Murano. Les murs sont quant à eux ornés de moulures dorées et de frises de stucs venant encadrer des miroirs monumentaux. Ceux-ci sont traités de manière identique aux ouvertures, leur présence étant affirmée par de lourds rideaux beiges qui viennent donner l'illusion d'une continuité spatiale. Les tables couvertes de nappes blanches et accompagnées de chaises à médaillon, arborent une vaisselle d'exception : les assiettes issues de la maison Haviland revêtant un décor de style impérial et les pièces d'argenterie de la maison Christofle réalisées dans le style Louis XIV sont associées à des pièces prestigieuses d'un style plus contemporain avec des centres de table en cristal Daum. Ce restaurant est entre autre caractérisé par sa terrasse extérieure permettant aux convives de pouvoir manger en plein-air et protégé de la poussière des rues parisiennes.

Ces deux palaces se sont forgé leurs identités prestigieuses notamment par une stratégie marketing visant à installer un système de promotion mutuelle tacite avec un grand nombre de personnalités, en offrant un décor somptueux à l'écriture de destins extraordinaires tout en servant l'image des membres de cette élite notamment artistique et aristocratique.



CHAPITRE V

•

La médiatisation de l'espace gastronomique

*Le restaurant gastronomique à l'origine de la mise en
oeuvre d'un processus de starification des designers
et des chefs cuisiniers*

//. UNE RUPTURE CULINAIRE FRANCHE AVEC L'HÉRITAGE D'AUGUSTE ESCOFFIER.

/La «Nouvelle Cuisine», l'essor d'un raffinement culinaire contemporaine influencé par les nouvelles générations de chefs cuisiniers et une certaine globalisation culturelle

La «Nouvelle Cuisine» est ce mouvement instigué par Henri Gault et Christian Millau, les journalistes et critiques gastronomiques ayant décapé la gastronomie française de ses traditions pompeuses dans les années 70. Le duo d'intellectuels avait pour objectif de désacraliser la Haute Gastronomie et de discréditer le Guide Michelin, qui pour eux qui ne représentait pas fidèlement le paysage gastronomique français mais une scène gastronomique officielle, bourgeoise et prisonnière des conventions. Après avoir travaillé au sein de la rédaction de Paris-Presses dans les années 60, ceux-ci épandirent leur regard critique de la scène gastronomique de l'époque d'un style cinglant au sein d'un guide gastronomique, le guide Gault&Millau qu'ils lancèrent en 1972. Leur volonté de désacraliser les institutions gastronomiques parisiennes en place leur permit de médiatiser de nouvelles adresses gourmandes et de faire émerger une nouvelle génération de chefs talentueux qui vont entreprendre de concrétiser leurs aspirations pour une cuisine moins riche et plus raffinée. Ceux-ci établissent leur vision de cette «Nouvelle Cuisine» en dix commandements qu'ils publient dans l'article «Vive la nouvelle cuisine française» d'octobre 1973 de la manière suivante :

1. « Tu ne cuiras pas trop. »
2. « Tu utiliseras des produits frais et de qualité. »
3. « Tu allégeras ta carte. »
4. « Tu ne seras pas systématiquement moderniste. »
5. « Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques. »

6. « Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. »
7. « Tu élimineras les sauces riches. »
8. « Tu n'ignoreras pas la diététique. »
9. « Tu ne truqueras pas tes présentations. »
10. « Tu seras inventif. »

Parmi ces figures de la restauration, Michel Guérard joua un rôle prépondérant dans l'émergence de ce mouvement en prônant le credo d'une cuisine minceur et en publiant en 1976 un livre BestSeller vendu à près de 1.000.000 d'exemplaires, «*La Grande Cuisine Minceur*». Aux côtés des chefs Paul Bocuse, les frères Troisgros, ou encore Alain Chapel et bien d'autres, celui-ci ouvrit la voie à la génération suivante constituée de personnalités telles que comme Alain Senderens, Joël Robuchon, Guy Savoy, Marc Veyrat, Pierre Gagnaire ou encore Michel Rostang, et découverte par les deux comparses en parcourant la France. Ces chefs cuisiniers vont ainsi accompagner en actes le mouvement de la Nouvelle Cuisine en modernisant un répertoire culinaire désuet et en rompant avec l'héritage d'Auguste Escoffier. La médiatisation de ce mouvement va entraîner sa diffusion à l'international, et les chefs vont ainsi découvrir en cette période de globalisation les cultures américaine et notamment japonaise. La gastronomie japonaise influença grandement la gastronomie française, et notamment les différentes techniques de cuisson préservant l'aliment et ses propriétés nutritives. De plus, elle permit aux chefs d'élaborer une nouvelle esthétique culinaire dans le dressage des plats avec le développement du service à l'assiette, dit à l'américaine. Thierry Marx, chef étoilé passionné d'art martiaux et de la culture nippone aborde cette influence de la cuisine japonaise et qui régit encore les conventions de dressage contemporain, dans un documentaire de 2011 réalisé par Julie Andrieu et Boris Carreté, «*Thierry Marx, un chef sans frontières*»:

(34'30) « Cette cuisine minimaliste à l'assiette a influencé grandement la cuisine française ; d'ailleurs elle lui a fait franchir un pas ! N'oublions pas 62, 65. On voit une arrivée assez massive des chefs, on citera des grands noms de la cuisine française, du patrimoine culinaire français, Paul Bocuse, la famille Trois Gros, tous ces gens, Monsieur Chapel, tous ces gens arrivent au Japon et sont surpris de cette cuisine minimaliste mais séquenté ! Eh bien ils vont nous influencer de cette cuisine pour créer les menus dégustation, le travail à l'assiette, et puis le côté graphique ! Donc l'assiette n'est plus dressée en salle, il n'y a plus ce travail au guéridon, elle sera dressée en cuisine, et on donnera au chef cette possibilité de s'exprimer sur chaque assiette. »

(51'10) “ La cuisine a toujours été au delà de l'aspect nutritionnel, elle a été une forme d'élaboration d'un langage.”

/.Les évolutions d'un décorum gastronomique grandement influencées par l'essor de la «Nouvelle Vague».

Ce mouvement a accompagné l'émergence de nouvelles générations de chefs apparues sur la scène gastronomique française dans les années 60. Ceux-ci vinrent établir une certaine relation d'analogie entre art contemporain et cuisine sous sa dimensions artistique. En effet l'émergence du service à l'assiette dit service «à l'américaine» se développa au sein des restaurants gastronomique. La relation entre chef et convive se fit plus proche et intime au détriment des acteurs de la salle tels que le Maître D'Hôtel ou les serveurs. Cette technique de service impliquait cette injonction au chef d'opérer une certaine recherche esthétique afin de présenter sa proposition culinaire de la manière la plus séduisante. L'abstraction mise en oeuvre dans le travail des artistes contemporain leur permirent de porter leur inspiration sur une démarche de dressage orientant la composition sur les contrastes de formes, de couleurs et de texture et de produire de véritables oeuvres graphiques. C'est dans un souci de mise en cohérence entre leur travail culinaire et du décorum mis

en oeuvre dans sein de l'espace de dégustation que les chefs cuisiniers instiguèrent cette mise en relation entre l'univers gastronomique et l'univers artistique et architectural en aspirant à devenir propriétaires de leur propre restaurant.

Ce mouvement de la «Nouvelle Cuisine» est précédé par un certain engouement des français pour les cuisines régionales. Avec le développement de la voiture dans la période d'entre deux guerre et sa démocratisation dans les années 50, celle-ci permit aux français d'appréhender les voyages routiers armés de leur guide rouge, le guide Michelin, les aiguillant sur les adresses à visiter pour se restaurer sur la route des vacances. C'est à cette période que se développent les néo-auberges à Paris et en bordure des routes nationales. Ces établissements arborent un décorum «early mérovingien» comme le qualifie Pierre Rival dans «*Le Paris des Gourmets*». Ces restaurants persistent en effet à faire vivre cette image d'une France rurale et d'une gastronomie de terroirs. Ceux-ci arborent un dispositif scénographique suranné contant une France mythifiée avec des tables de chêne massif, accompagnés de chaises de style Louis XIII tapissées de velours de Gênes, des lustres en bois et fer forgé, des batteries de cuisine en cuivre et des trophées de chasse ornant les murs. Ce décorum est souvent mis en place dans des salles aux poutres apparentes d'un bois assombri par une couche de vernis. Celle-ci s'anime d'un ballet de maître d'hôtels et de serveurs oeuvrant dans le respect des protocoles du service à la russe. Ceux-ci déambulaient dans la salle en poussant des guéridons de dressage, de fromages et de dessert tout en assurant aux convives un spectacle au charme désuet. La technique du flambage était notamment utilisée afin de réaliser ce que le chef André Guillot appela des «spectacle-sur-table». Celui-ci parle d'une «cuisine lance-flammes» où le flambage n'est plus utilisé afin de parachever le plat et n'a plus d'intérêt que sa dimension spectaculaire. Aujourd'hui,

certains restaurants se meuvent encore dans ce type de dispositif tel que le restaurant de la Tour D'Argent, à Paris.

Les années 60 vont instaurer une véritable fracture avec ce mouvement des cuisines régionales. Le restaurant Le Vivarais installé sur l'avenue Victor Hugo dans le 16^{ème} arrondissement de Paris, illustre cette volonté d'une nouvelle génération de cuisiniers cherchant à insuffler un certain renouveau et à rompre avec l'héritage d'Escoffier et des lourdeurs scénographiques. Ouvert en 1966 par Claude Peyrot, celui-ci y faisait évoluer une cuisine d'avant-garde avec ses huîtres chaudes au curry ou encore sa persillade d'escargot aux poireaux, dans un décor marqué par le style Knoll International. La salle était ornée de soie beige installée sur les murs, et habillée de lithographies. Elle était aménagée d'un mobilier très futuriste pour l'époque avec notamment les chaises Saarinen.

Les années 70 vont entériner cette rupture et vont être marquées par le travail du décorateur d'origine estonienne Slavik. Notamment connu pour avoir aménagé des drugstores publics sur les Champs-Élysées, à Saint-Germain-des-Prés, ou encore sur l'avenue Matignon, le designer star réalise au cours de sa carrière près de 400 projets de cafés, de magasins, d'hôtels ou encore de restaurants. Celui-ci établit un style éclectique et kitsch alliant des références de l'Art Nouveau et de l'Art Déco aux décors des pubs anglais faits de boiseries, de miroirs et de l'emploi de matières précieuses comme l'écaille ou l'ivoire. Il va notamment repenser les intérieurs de brasseries et de restaurants parisiens prestigieux comme le restaurant L'Européen installé face à la gare de Lyon, le Zeyer, situé sur la place d'Alésia, ou encore le restaurant de la Tour Eiffel, le Jules Verne.

Dans la lignée de Slavik, un certain nombre d'architectes, de designers et de décorateurs vont s'emparer du décorum des restaurants dans les années 80 et 90, accompagnant les nouvelles générations de chefs oeuvrant pour l'instauration des règles de cette «Nouvelle Cuisine». Ceux-ci vont suivre deux voies stylistiques différentes en privilégiant une réinterprétation des styles architecturaux et décoratifs du passé ou en imaginant les lignes contemporaines d'espaces épurés de toute référence historique. Ces artistes font notamment leurs classes dans les cafés et les établissements des Costes, des frères aveyronnais issus de l'industrie de la Limonade et qui se lancèrent sur la scène de la restauration parisienne par le biais de la création de cafés aux adresses prestigieuses.

Ainsi Philippe Starck réalise le Café Coste en 1983 en y réalisant un décor caractérisé par cette grande horloge murale. Le décorum est inspiré de références industriels avec ses verrières zénithales, ses gardes corps métalliques et ses profilés apparents. Stark va notamment en concevoir l'ameublement et le mythique fauteuil en bois et acier du café Costes, véritable signature du designer.

En 1986, c'est Christian de Portzamparc qui réalise le Café Beaubourg pour le compte de Gilbert Costes. Il va concevoir sur près de 530 m² un décorum aux lignes contemporaines et massives avec cette colonnade de béton affirmant la présence d'une verrière zénithale qui illumine le centre de la salle sur une double hauteur. Les murs sont eux recouverts de parois en bétons sur lesquelles se dessinent les empreintes carrées de banchage et des jeux d'arcs et de lignes venant les animer et tracer l'emplacement de miroirs. Cette salle est meublée de petites tables de bistrot rehaussées de bordures chromées et accompagnées de banquettes et de chaises tapissées de cuir rouge bordeaux. Ces chaises sont dotées d'accoudoirs métalliques constitués de feuilles d'acier percées des mêmes motifs carrés que l'on trouve sur les murs.

Ayant oeuvré en 1996 à la réalisation du décorum de l'Hôtel Costes installé rue Saint Honoré, près de la Place Vendôme, le décorateur Jacques Garcia caractérise son travail par la mise en oeuvre d'un style néo-rococo. Celui-ci opère notamment le renouvellement du décorum du restaurant Le Restaurant situé rue des Beaux-Arts dans le 6ème arrondissement de Paris. Son travail consiste en la mise en oeuvre d'un dispositif scénographique théâtralisant l'espace en se référant aux différents styles ornant les intérieurs aristocratiques français. Celui-ci s'emploie ainsi à insuffler un certain charme patrimonial illusoire au sein de la salle de ce restaurant constitué d'un espace intérieur et d'un espace extérieure protégé d'une véranda. Jacques Garcia y a imaginé un intérieur inspiré du style Empire : les murs de la salle sont ornés de draperies et de tissus muraux et rehaussés de colonnes de marbres. La salle est éclairée d'appliques à chandelles et de lustres en cuivre et est meublée dans des tonalités or et vert avec des tapis à rinceaux recouvrant le sol, des fauteuils droites et des méridiennes accompagnant des tables rondes couvertes de nappes blanches.

1. LA VULGARISATION DE LA HAUTE GASTRONOMIE ET L'INTRUSION DES CHEFS CUISINIERS DANS L'ESPACE DOMESTIQUE PAR LE BIAIS DU PRISME MÉDIATIQUE.

Avec l'avènement de la télévision en France dans les années 50, les grands chefs cuisiniers saisissent l'opportunité de sortir des cuisines de leurs établissements à la clientèle exclusive et confidentielle pour s'emparer d'un nouvel espace, l'espace médiatique, leur permettant de s'offrir une certaine notoriété en se faisant connaître et reconnaître du grand public, et de promouvoir à la fois leur profession, leur statut de créateur, leurs établissements mais aussi les nombreux livres de recettes qu'ils éditent afin de s'immiscer dans la cuisine des foyers français. Ainsi, après avoir formé le bourgeois

, le chef cuisinier s'attelle à former la ménagère. La Haute Gastronomie tente ainsi une première vulgarisation vers la cible des ménagères, des femmes dont l'activité principale dans les années 50 était de tenir leur foyer. Les émissions de cuisines vont notamment participer à former ces ménagères parfaites, en usant notamment de décors domestiques permettant de démocratiser la cuisine gastronomique et de démontrer la possibilité de sa parfaite exécution dans un environnement non professionnel. Dans son mémoire traitant du sujet «*Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française*», Olivier Roger fait la description de ces différentes émissions sur près des 70 dernières années.

1. Les premières émissions de cuisine entre 1953 et 1968

C'est en 1953 que la télévision, un très jeune média qui apparut en France en 1949, s'immisce dans l'espace gastronomique avec une première émission baptisée «*Les recettes de M. X.* Celle-ci était alors présentée en direct par le comédien de théâtre Georges Adet, alors parfait novice en gastronomie. Celui-ci prenait place seul sur le plateau, habillé d'un costume couvert d'un tablier. Celui-ci y présentant des recettes simples, sur un ton professoral et avec une certaine dimension humoristique afin de séduire la ménagère, coeur de cible d'une émission de soirée déplacée en fin d'après-midi. Le plateau était équipé d'un décor reconstituant une cuisine aménagée bien équipée. Ce décor et le jeu de Georges Adet jouent un rôle de miroir, permettant aux ménagères aisées des centres urbains et notamment de Paris de pouvoir identifier spatialement leur cuisine et leurs habitudes au travers de ce plateau et de cette émission. Ce décor, démonté après chaque émission pour cause de manque d'espace dans les studios de RTF, était constitué de meubles de cuisines blancs et rehaussés de poignées chromées. La cuisine était

entre autre équipée d'un évier chromé et d'une cuisinière électrique. Une petite fenêtre fictive située au dessus de cet évier servait à renforcer le réalisme du décor qui s'inspirait notamment du modèle de la cuisine dite «cuisine laboratoire», et s'étant développé à partir des années 20 en France selon le modèle de rationalisation de l'espace culinaire domestique américain. Georges Adet y évolue en usant des mêmes techniques utilisées par les ménagères comme en coupant les oignons dans ses mains sans utiliser de planche de découpe, lui permettant ainsi de nouer une relation d'intimité avec un public majoritairement féminin. Bénéficiant d'un succès très mitigé, l'émission s'arrête à la fin de l'année 1954.

Cette émission est renouvelée par la présence de Raymond Oliver, chef triplement étoilé du Grand Véfour. Celui-ci va instiguer par le biais de cette émission, un certain phénomène de médiatisation de la scène gastronomique culinaire et de starification de l'image du chef, propulsant ainsi certains cuisiniers au rang de personnalité public.

Rebaptisée à maintes reprises en «*Les Recettes du chef*»; «*Cuisine pour les hommes*»; «*La Recette du spectateur*» ou encore «*La Cuisine à quatre mains*», l'émission «*Art et magie de la cuisine*» installe Raymond Oliver dès décembre 1954 dans le paysage médiatique numérique naissant. Accompagné de la speakerine, Catherine Langeais, le chef va présenter des recettes simples, parfois innovantes avec des ingrédients d'avant-garde tel que l'avocat, et ceux dans le même décor dans lequel évoluait Georges Adet. Les moyens de réalisation étant très réduits, les deux animateurs devaient ainsi se partager un plateau les limitant dans leur déplacements. Le rapport entre les deux animateurs relève de la leçon pratique, le chef expliquant et Catherine Langeais l'écoutant et opérant des gestes techniques faciles à réaliser chez soi. Celle-ci joue le rôle de médiatrice entre Raymond Oliver et un public toujours plus grand, entraînant le déplacement du

programme juste avant le journal télévisé de 20 heures.

En 1959, l'émission se pare d'un nouveau décor suivant les évolutions technologiques dans la sphère domestique. Une vaste cuisine en Formica fait son apparition. Elle est installée de manière à reproduire une cuisine domestique d'un intérieur urbain et aisé. L'enjeu est de contextualiser et de personnaliser de manière optimale ce décor afin de permettre une meilleure identification de la ménagère du décor de l'émission et de sa cuisine. On note une entrée de cuisine par le biais d'une porte afin d'inscrire la cuisine dans le contexte fictif d'un foyer domestique. De plus, celle-ci est ornementée d'éléments de décoration tels que des plantes, de manière à personnaliser toujours plus l'espace et à donner l'illusion de pénétrer dans l'intimité de la cuisine d'un chef. Cette cuisine est équipée notamment par les différents innovation issues l'avènement de la société de consommation comme deux cuisinières à électricité et un réfrigérateur placé de manière promouvoir sa présence dans une stratégie de placement de produit. Il en est de même avec les éléments électroménagers qui équipent la cuisine dont un batteur électrique, un robot mixeur, ou encore une cocotte minute. Ce nouveau décor permet entre autre, de multiplier les angles de vue des caméras par sa vaste superficie et de pouvoir capter l'espace de la cuisine de manière à en promouvoir ses équipements au travers de cette réclame implicite. L'émission est diffusée jusqu'en 1968 avant de succomber à la montée du féminisme lors des troubles sociaux qui bouleversèrent le pays cette même année.

1. Le renouveau des programmes culinaires télévisés sous l'influence de la «Nouvelle Cuisine» entre 1976 et 1995

Après une interruption pendant près de 8 ans, des programmes culinaires au sein de l'antenne, «La Grande Cocotte» fait réapparaître le genre à la télévision en 1976, poussé par l'émergence du mouvement de la «Nouvelle

Cuisine» quelques années auparavant. Jean Ferniot et Claude Jolly, les producteurs de l'émission, ont pour ambition de fournir un nouveau terrain d'expression à ces chefs novateurs. Cette émission fut ainsi animée par Paul Bocuse, Michel Guérard, Roger Vergé, Pierre et Jean Troisgros, qui à tour de rôle vinrent présenter des recettes de leur répertoire personnel et qu'ils réalisaient au sein de leurs propres établissements. Cette émission met donc en scène la réalisation de recettes élaborées, destinées aux ménagères aguéries et aux réceptions occasionnelles. Le format rappelle celui de l'émission de Raymond Oliver avec l'intervention d'une speakerine, Marthe Mercadier, ayant ce rôle de médiatrice et permettant d'établir le lien entre le discours technique du chef et le public par l'emploi d'un discours gourmand.

L'émission se constituait en deux parties avec notamment la diffusion d'un reportage exposant l'activité des cuisines professionnelles des chefs animateurs tout en leur permettant de présenter leur vision personnelle de la cuisine ainsi que leur parcours. Ce reportage constituait une occasion exceptionnelle pour les téléspectateurs de pouvoir entrevoir l'intimité des espaces d'établissements prestigieux et habituellement fermés au public.

La seconde partie de l'émission consistait en l'élaboration de la recette par le chef cuisinier assisté de Marthe Mercadier, et ceux dans le décor sommaire d'une cuisine très peu réaliste. Au contraire des décors des premières émissions, une certaine abstraction spatiale s'affirme dans l'aménagement de cette cuisine qui ne cherche pas à dissimuler son aménagement dans un studio de tournage mais au contraire, qui veut affirmer son caractère démonstratif et télévisé. Ce décor est aménagé sur un fond neutre d'une table en son centre et couverte de l'ensemble des aliments nécessaires à la réalisation de la recette. Les équipements techniques sont quant à eux répartis en arc de cercle autour de cette table de préparation tels que les réfrigérateurs et la cuisinière électrique. Une table ronde

est dressée en arrière-plan de l'espace de préparation afin que le chef et Marthe Mercadier puissent déguster le plat réalisé par celui-ci. Ce décor va subir quelques modifications afin de rapprocher l'aménagement du plateau du contexte d'un intérieur contemporain avec notamment que la mise en place d'un fond constitué de carreaux colorés ou encore d'une étagère décorative ornée de bibelots.

Ce émission au succès restreint fut vite remplacée en 1977 par «*La Cuisine Légère*», émission animée par le chef Michel Guérard, figure de proue de ce mouvement de la «Nouvelle Cuisine». Sa diffusion s'arrêta en 1981. Puis succède un certain nombre d'émission entre 1977 et 1988, notamment animées par Michel Oliver, fils du chef cuisinier du Grand Véfour, comme notamment l'émission «*La vérité est au fond de la marmite*». Il s'en suivit un retour des cuisines régionales avec les atypiques Micheline et Maïté qui animèrent «*La cuisine des Mousquetaires*» jusqu'en 1997.

1. L'essor du modèle de la télé-réalité au sein des programmes culinaires entre 1996 et Aujourd'hui

Le retour des grands chefs cuisiniers à l'antenne est opéré par le chef étoilé Joël Robuchon qui investit en 1996 le paysage audiovisuel de la télévision avec son émission diffusée sur TF1 «*Cuisinez comme un grand chef*», avant de lancer le 1er janvier 2000 sur France 3 l'émission «*Bon appétit bien sûr*». Le chef présente une émission en deux parties sur un modèle analogue à «*La Grande Cocotte*», avec une séquence de reportage présentant un produit et son producteur. Puis Joël Robuchon intervient afin de mettre en oeuvre une recette de son répertoire où de celui de l'un de ses invités. L'émission est caractérisé par le rôle du chef qui est à la fois médiateur et savant de l'art culinaire, distillant ses conseils pratiques. Celui-ci officie dans un décor hybride entre cuisine

professionnelle et domestique. Caractérisé par une diversité chromatique cohérente au générique de l'émission, ce décor se constitue d'une cuisine qui nourrit toujours cette ambiguïté entre son caractère domestique et professionnel. Celle-ci est meublée de placards aux portes transparentes, d'un plan de travail en marbre gris et de deux fours en arrière plan où figure toute un ensemble d'ustensiles professionnels. En 2004, ce décor se modernise en remplaçant la couleur par du blanc afin de réaffirmer le caractère professionnel de cette cuisine. Puis en 2007, le décor est repensé de manière à retrouver une esthétique plus domestique et chaleureuse avec de nouveaux meubles en bois et des suspensions de couleur.

Puis c'est au tour du chef cuisinier Cyril Lignac d'apparaître à l'antenne en 2005 avec les émissions «*Oui Chef !*» et «*Chef, la recette !*», diffusées sur la chaîne M6, une chaîne caractérisée par ces programmes dédiés à la jeunesse. «*Oui Chef !*» était une émission en prime-time destinée à recruter des jeunes talents comme apprentis au sein de son restaurant. L'émission «*Chef, la recette !*» se présentait plutôt comme une hybridation entre les émissions de Joël Robuchon sur France 3 et les nouveaux programmes de télé-réalité alors en plein essor. Cette émission se présentait comme un cours collectif de cuisine orchestré par le chef Cyril Lignac en tenue professionnelle et dispensé à six cuisiniers amateurs anonymes. Celui-ci exécute les gestes techniques d'une recette et que ces élèves d'un jour doivent reproduire sous ses directives, dans une atmosphère chaleureuse et décontractée.

Le décor de cette émission évoquait l'atmosphère du restaurant par sa compartimentation en un espace de préparation avec l'installation d'une cuisine professionnelle, et un espace de dégustation sous la forme d'une salle à manger permettant de goûter aux réalisations des élèves. Les similitudes de cette émission avec les programmes de

télé-réalité sont issues du dispositif scénographique qui y met en oeuvre des techniques de prise de vue insinuant des scènes prises à la manière d'un reportage avec une mise en scène qui ne semble pas avoir été préparée.

Puis la formule de l'émission est renouvelée en 2007 sous une dimension plus domestique avec la mise en place d'un décor recréant l'ambiance d'un loft équipé d'une grande cuisine contemporaine. Ce décor est censé développer une atmosphère plus conviviale en donnant l'illusion que le chef Cyril Lignac reçoit ses élèves au sein de son propre domicile. Le nombre de ces invités va être de plus réduit à trois, puis à un unique élève. Le rapport hiérarchique est ainsi gommé et le chef oscille entre un statut d'hôte et de cuisinier professionnel.

En 2008, l'émission s'inscrit dans un univers résolument domestique dans une certaine recherche d'authenticité. Cyril Lignac ayant revêtu sa veste noire afin de rappeler l'identité culinaire de l'émission, le chef évolue à cette période accompagné d'un seul invité et dans un décor constitué d'une cuisine de style rustique avec ses poutres apparentes, ses murs patinés et ses meubles en bois massif.

Enfin, depuis quelques années, les concours, les télé-réalités et les documentaires culinaires tels que le concours «*Top Chef*», lancé en 2010, l'émission «*Cauchemar en Cuisine*», lancée en 2011 et la série de reportages «*Chefs Table*» lancée en 2015, ne cessent de se multiplier au sein du paysage audiovisuel français et occidental. Ces programmes participent aujourd'hui à spectaculariser la réalité de la pratique professionnelle de la cuisine, du quotidien des cuisiniers au sein de leurs cuisines, de leur parcours de vie. Elles véhiculent un certain processus de mythification de l'image du cuisinier contemporain et de sa pratique par des décors arborant une très grande abstraction ou en se superposant à la réalité du contexte d'une cuisine professionnelle de manière à vouloir retranscrire une réalité idéalisée de la vie d'un chef.



PARTIE II



UNE DÉFINITION CONTEXTUELLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

C'est au coeur de Paris, au sein du Palais-Royal le berceau de la Révolution, que s'amorce le développement des restaurants gastronomiques. Ces institutions françaises dont le modèle va se développer par la suite sur le reste de la planète, se sont constituées à partir de l'héritage patrimonial et culturel d'une caste aristocratique décimée par la chute de l'Ancien Régime et les révoltes révolutionnaires. Les domestiques, et particulièrement les cuisiniers et maîtres d'hôtels se sont ainsi emparés de cette culture aristocratique et bourgeoise de la table pour constituer les codes et les rituels de la restauration gastronomique, la parant ainsi de prestige et la hissant au sommet de la culture française. Aujourd'hui, le restaurant gastronomique se place tel un étendard du raffinement et de la sophistication d'un art de vivre à la française. Cette partie s'attelle à décrypter cette image prestigieuse, protocolaire et archétypale du restaurant gastronomique et à définir l'épaisseur contextuelle déterminant l'identité de ces lieux particuliers au sein du tissu urbain parisien. Il est ici question de définir les rituels et les codes déterminant à la fois le rite de la sortie au restaurant et les caractéristiques formelle de cette entité commerciale. Cette partie vient de plus définir la signature gastronomique propre à chaque chef cuisinier et à chaque établissement, ainsi que les marqueurs du dispositif architectural et scénographique caractérisant le modèle du restaurant gastronomique. Cette partie développe enfin les mécanismes de conception de ces lieux par les designer, et du rôle du cuisinier dans leur naissance, induisant ainsi le développement de deux modèles de restaurants gastronomique.



CHAPITRE VI

•

Les codes & rituels d'une institution

*Les codes et rituels du restaurant gastronomique
contemporain*

//. ALLER AU RESTAURANT : ENTRE RITUEL SOCIAL ET LOISIR EXPÉRIENTIEL ET CULTUREL

/ . Le repas gastronomique : une espace de ritualisation socioculturelle scriptée.

Se rendre dans un restaurant gastronomique n'est pas événement social anodin. En effet, tout un cérémonial normé par plusieurs siècles d'histoire de la gastronomie se concentre dans le rite du repas gastronomique français, inscrit par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. En effet, la dégustation d'un repas gastronomique s'inscrit dans un rite qui induit le suivi d'un certain protocole en vigueur dans ce type d'établissement et prédéterminés dans un script dépendant de schémas socioculturels formatant nos comportements sociaux.

Élisabeth Tissier-Desbordes est professeur à l'ESCP Europe Business School. Dans l'article «*Ritualisation des espaces de consommation pour une transformation de soi*» publié en 2013 dans la Nouvelle Revue de Psychosociologie, elle explique la notion de rite ou rituel, et son application dans notre quotidien. Elle fait part notamment de la réflexion de l'anthropologue Mary Douglas qui nous explique que cette notion de rite peut intervenir en dehors du cadre religieux et sein de nos vies en prenant concrètement la forme d'un gâteau d'anniversaire par exemple. En effet, l'être humain use des rites pour traiter certaines situations de son quotidien en donnant un sens et de ce fait une certaine charge symbolique à certaines actions et à certains objets tout en évacuant tout aspect transcendantale.

Élisabeth Tissier-Desbordes invoque aussi les recherches de Dennis W. Rook, professeur de marketing à l'Université de Californie du Sud qui applique la notion de rite à la consommation. Selon Rook «*le rite est une activité*

expressive et symbolique, construite de comportements multiples qui se produisent dans une séquence prédéterminée et répétée.» Ces rites sont mis en place par la synergie de quatre éléments que sont le script, les artefacts du rite (les objets), la performance et l'auditoire. Rook classe ainsi nos rites sociaux en cinq catégories et liés à la cosmologie, à la culture, à l'apprentissage de la vie en groupe, aux objectifs personnels et aux émotions ainsi qu'à la biologie. La sortie au restaurant peut ainsi être qualifiée comme un rite culturel et festif dans notre société de consommation.

Ces rites se retrouvent sous différentes formes et leur déroulement varie selon la culture et des schémas comportementaux. Jean-François Dortier (1954 - ...) est un sociologue français, directeur de la publication du magazine Sciences Humaines. Dans l'un de ses ouvrages intitulé «*Le Cerveau et la pensée (NE): Le nouvel âge des sciences cognitives*», celui-ci aborde cette théorie des schémas : ces modèles de pensée et de conduite constituent des modes d'emploi dictant le comportement à adopter en société dans tout type de situation selon un contexte culturel donné en organisant nos informations en mémoire et en établissant des réflexes comportementaux selon la répétition de différentes situations.

Dortier évoque entre autre la théorie des scripts, versant particulier de la théorie des schémas et issue de la réflexion conjointe de Roger Schank et Robert Paul Abelson en 1977. Comme il l'a été expliqué précédemment, notre quotidien est constitué d'un ensemble de rites sociaux tels que fêter un anniversaire ou aller au restaurant. Ces rites sociaux combinent un ensemble d'actions que Rook qualifie de mise en script, et qui vont induire une suite de scènes, de tableaux que ces deux anciens professeurs de l'université de Yale ont dénommé «script». Ainsi notre existence dans la société est rythmée par l'application de ces scripts prédéfinis

par la culture selon laquelle nous sommes formatés. Ces scripts déterminent de ce fait nos comportements sociaux pendant le déroulement de ces rites.

Ainsi la sortie au restaurant est comparable à une pièce de théâtre ou une scène de film, et où chacun des acteurs adopte un comportement compatible à son rôle et à son script à tout au long du déroulement d'un scénario prédéfini de ce rite socioculturel. En ce sens, chaque client passant la porte d'un restaurant doit mobiliser un ensemble de connaissances culturelles afin d'adopter un comportement compatible avec son rôle de convive.

Ce script à notamment du restaurant a été proposé par Alan Baddeley en 1992 et que Jean-François Dortier explicite sous une forme simplifiée au sein de ce même livre :

«Café de l'Hôtel-de-Ville, Genève, 2002. Au restaurant se déroule en général un scénario immuable, rythmé par un script canonique. Des acteurs (les clients), s'installent à la table, attendent que l'acteur serveur vienne avec la carte pour passer la commande. Le menu proposé se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Les clients choisissent les boissons à part. Quand le repas est terminé, les clients demandent la note, payent l'addition, et s'en vont (en laissant ou non un pourboire).»

En France, ce script du restaurant est notamment influencé et issu des règles d'art de vivre à table dans les cercles de la haute société française au cours de la période moderne et lors de l'invention du restaurant à la fin du XVIIIème siècle. Ainsi le rôle du convive au sein de ce scénario s'est façonné à partir de cet héritage culturel et gastronomique.

Ce script est notamment présent lors d'un repas au sein d'un restaurant gastronomique. En effet, le restaurant gastronomique conserve encore au XXIème siècle, et dans une forme plus implicite, cette fonction de «terrain de compétition

social» qui était assignée à la salle à manger lors des repas d'apparat aristocratiques et bourgeois. Ainsi le restaurant gastronomique est encore un espace de distinction sociale, impliquant un script encore rigide et impliquant l'usage de manières de table, émanation d'un mode de vie bourgeois et fruit de l'héritage aristocratique français. Cela a pour conséquence la mise en oeuvre d'un système ségrégationniste involontaire excluant les membres des classes les plus populaires à jouir d'un repas gastronomique du fait entre autre de leur méconnaissance du script spécifique en place au sein des restaurants gastronomiques.

Cependant, depuis quelques années le restaurant gastronomique tente de se démocratiser et de se rendre accessible à une clientèle aux moyen financiers plus limités. Certains publics de la classes moyennes et sensibles à la gastronomie et au fait de usages constituant ces scripts sont capables de couper dans leur budget afin de s'offrir l'expérience d'un rite extra-ordinaire.

1. Le restaurant gastronomique : un espace de loisir culturel, d'expérience sensorielle et de commensalité

Les trente glorieuses en France permettent une évolution des modes de vies, dopée par la croissance fulgurante de l'après-guerre et l'obtention de nombreux acquis sociaux dans les années 60 notamment. Les Français voient leurs revenus augmenter sensiblement et leur temps libre croître avec la transition des 40 heures de travail hebdomadaire en 1936 à 35 heures en 1998. Le dégagement produit de plages horaires sont ainsi dédiées aux loisirs qui sont en plein développement. On note entre autre l'importation du concept du fast-food d'outre atlantique et la multiplication des restaurants grâce notamment à l'avènement de la «Nouvelle Cuisine» impulsée par ses chefs cuisiniers charismatiques tels que Michel Guérard ou les frères Troisgros. Ce mouvement

met en avant l'aspect expérimental du repas gastronomique en immergeant leurs convives dans des univers luxueux où mets et décorum sont en étroite synergie visant de constituer une entité dotée d'une identité prestigieuse.

Virginie Brégeon de Saint-Quentin, enseignant-chercheur et Brian Lemercier, chef-formateur et consultant, ingénieur pédagogique, travaillent pour l'école française de gastronomie et de management hôtelier FERRANDI Paris. Ils ont tous deux collaboré à l'élaboration du «*Grand Livre du Marketing Culinaire*», paru en juin 2019 aux éditions Dunod. Au travers de ce livre, Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemercier s'intéressent notamment à la problématique du restaurant comme espace de loisir culturel. Ils théorisent ainsi le restaurant comme le «théâtre d'une cuisine loisir» par l'argumentation suivante : «l'alimentation est un plaisir, le restaurant devient une scène, la cuisine devient un loisir.» Ils se réfèrent notamment à Kilien Stengel, professeur de l'Institut européen d'Histoire et des cultures de l'alimentation à l'université de Tours et qui explique que la cuisine orbite autour de nombreux rites sociaux tels que certaines occasions synonymes de fêtes, la célébration de liens amicaux, la recherche de commensalité ou encore lors de dépaysements culturels temporaires lors de voyages. La cuisine accède au même statut de loisir que le sport ou le jeu, et se diffuse même dans les médias par des émissions de cuisines au succès toujours plus croissant, manifestant ainsi une certaine passion française pour une pratique autrefois quotidienne et aujourd'hui occasionnel et récréative.

A ce titre, le restaurant gastronomique se doit de proposer une expérience extra-ordinaire aux convives qui la partage dans un souci de commensalité. Selon Patrick Hetzel, la Haute Gastronomie est dotée de cette caractéristique de mobiliser et de raffiner les cinq sens, créant ainsi une expérience émotionnelle et rémanente qui fait basculer

le convive de l'ordinaire à l'extraordinaire. Il définit le repas gastronomique comme d'un acte «détruisant par incorporation une pièce d'art éphémère apportée vivante par le chef».

Selon Joseph Pine et James Gilmore, la nourriture ne constituerait même qu'un paramètre secondaire d'un spectacle où le client, à la recherche d'une expérience globale, investit le restaurant qui se transforme alors en scène lors des services. En ce sens, l'espace du restaurant gastronomique peut être considéré comme un espace de représentation artistique à part entière, se retrouvant en concurrence directe avec d'autres loisirs du même niveau tel qu'une sortie à l'Opéra.

Cependant, la sortie au restaurant dispose de cette particularité qui est la recherche de commensalité. Celle-ci se construit par la communication verbale qu'entretiennent les convives au sein de leur groupe. La commensalité est une part importante du repas car l'expérience gastronomique est entre autre une expérience de partage. En ce sens la confrontation du convive et du contexte socio-spatial dans lequel se déroule cette expérience doit permettre de créer un contexte de communication verbale favorable entre chacun des convives d'un groupe. Cet aspect de l'expérience gastronomique est celle qui échappe à toute influence du script car elle dépend de la subjectivité du convive. Ainsi le ressenti subjectif du convive par rapport au contexte de dégustation constitue le résultat de l'expérience et doit permettre l'élaboration d'un concept favorisant l'émergence de ce flux de communication verbale entre les convives, concrétisant cette notion de partage autour du rituel du repas. En cela, le restaurant est soumis à un certain contexte de compétition dans l'univers des loisirs et doit composer avec différents paramètres architecturaux, scénographiques et humains afin de combler les convives dans leur vécu commun de l'expérience sensoriel et de les fidéliser.

//. LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE : UN LIEU CODIFIÉ PAR UN HÉRITAGE CULTUREL SÉCULAIRE NORMANT L'ESPACE, LES OBJETS ET LES HOMMES.

/I. Entre imbrication et fragmentation : Le restaurant gastronomique, une entité commerciale régie par des typologies complexes d'agencement spatial

Selon le dictionnaire Larousse, le restaurant est un «Établissement commercial où l'on sert des repas contre paiement.» Cette définition donne une première vision très général du concept de restaurant au sein de notre société. Elle établit la base de ce que l'on doit attendre en investissant cet espace. Le restaurant est régit par deux activités prédominantes qui sont de transformer des aliments en plats et de servir ces plats à des clients dans un espace les accueillant. Dans «*le grand livre du marketing culinaire*», Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemerancier se réfèrent à différents chercheurs tels que Valarie A. Zeithaml et Mary Jo Bitner qui ont réfléchi sur ce cas d'étude. Ceux-ci définissent le restaurant comme la synergie d'une micro-usine culinaire et d'une «servi-scène» permettant au convive d'y prendre place et d'y vivre une expérience globale. Ainsi Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemerancier définissent le concept du restaurant en ces termes :

« *Le restaurant est donc à la fois une usine qui produit des éléments comestibles, un lieu de service où l'on attend que les interactions avec le personnel en contact soient de qualité, et une expérience à vivre que l'on partage avec ses convives et son entourage.* »

Ainsi l'espace d'un restaurant est par l'essence de son activité sectionné en deux zones spatiales bien distinctes que sont la cuisine et la salle. Ces espaces et en particulier celui

de la cuisine, est structuré par le principe de la «marche en avant» qui induit la mise en place d'un protocole spécifique de production et de service. Ce principe vise à créer des circuits de production et de distribution le plus hygiénique possible, et où le circuit «propre» des produits propres à la consommation ne croise jamais celui des produits souillés. Ainsi les produits bruts tels que les denrées animales et végétales intègrent le restaurant sur le circuit «sale» avant d'être préparé et ainsi intégrer le circuit «propre» et sa consommation par le convive. Tout déchet issu de ces préparations ou de la consommation du client bascule du circuit «propre» au circuit «sale».

Ce principe se traduit dans la cuisine par une fragmentation spatiale, où le nombre de pièces est dédoublé en fonction du nombre d'opérations à effectuer sur un aliment. On note donc que ces différents espaces sont répartis en quatre pôles principaux que sont le stockage (chambres froides, Garde Manger, Economat), les zones de découpes (légumerie, ...), l'espace de cuisson et la pâtisserie, et les locaux techniques dédiés au nettoyage et à l'évacuation des déchets. Dans le «*grand livre du marketing culinaire*», Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemerrier reprennent le modèle de plan de la cuisine de restaurant de Michel Maincent-Morel, auteur du livre «*La Cuisine de Référence*», paru en janvier 2015 aux éditions b.p.i. Ce livre constitue un manuel de référence pour les élèves des filières professionnelles spécialisées en cuisine.

Le restaurant est aussi à la manière d'une poupée rousse constitué d'un imbriquement d'échelles spatiales inscrivant ce lieu dans un territoire et un patrimoine culturel séculaire. Cet imbriquement est illustré par un schéma tiré du livre de Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemerrier. La salle du restaurant s'inscrit comme l'émanation contemporaine de la salle à manger bourgeoise apparue au XVIIIème siècle. En ce sens, cet espace perpétue cette fonction de prestige et

d'apparat tout en y incluant cette dimension de l'expérience synesthésique autour de la consommation des plats et développée par l'évolution de la gastronomie française. En ce sens, la salle a réactualisé les codes de ce concept de la salle à manger en fonction des époques tout en conservant ce même modèle d'aménagement spatial, et remis en question aujourd'hui par certains chefs de la scène gastronomique contemporaine.

Ainsi l'espace de la salle du restaurant est constitué de différents strates spatiales dont la première est celle de l'assiette, espace d'expression artistique privilégié des chefs contemporains.

Cet espace de l'assiette s'inscrit au sein de l'espace de la table, espace de la commensalité et du partage entre les convives.

Cet espace de la table s'inscrit, quant à lui, au sein de l'espace du décorum de la salle constitué de différents éléments de mobilier et constituant l'environnement visuel du convive et la scène accueillant l'expérience gastronomique. On peut noter au niveau de cette strate l'organisation particulière de l'aménagement de la salle. La salle de restaurant est principalement aménagée de tables et de chaises. L'organisation du travail au sein de cet espace est structurée par un agencement des tables en «rangs» et en «carrés» qui seront attribués à la charge d'un serveur durant le service du repas. Un carré est généralement composé de deux rangs qui sont composés de plusieurs tables.

Ce décorum est lui-même inscrit au sein de l'enveloppe architecturale du restaurant. Cette enveloppe architecturale accueillant cette entité commerciale, rayonne au sein de l'écosystème locale dans lequel le restaurant s'inscrit. L'étendue du rayonnement du restaurant peut varier en fonction des caractéristiques de cet établissement et de l'environnement local (urbain, rurale, ...) ou encore de sa

place au sein de l'espace médiatique.

Ce schéma spatial perdure depuis plus de deux siècles sans jamais n'avoir été remis en question que dans sa forme, et par certaines évolutions notamment dues à une adaptation aux fluctuations du contexte économique. Cependant, ce schéma est aujourd'hui en pleine mutation parallèlement à l'expérience gastronomique contemporaine où l'aspect sensoriel prédomine : la salle voit son statut évoluer d'un espace d'apparat et de distinction social en un espace de représentation artistique comparable à une scène de théâtre. Ce schéma spatial agit tel un carcan réduisant sous le poids du patrimoine gastronomique la notion de restaurant à un espace bien identifié au sein du tissu territorial. Les chefs cuisiniers des nouvelles générations repensent ainsi les codes qui caractérisent le restaurant au niveau de ces différentes échelles spatiales.

Aujourd'hui, on peut constater que cette première évolution dans le fait que le restaurant gastronomique s'inscrit sur un territoire régional avec une tendance qui est en train de se développer au sein de certains restaurants étoilés : le restaurant-potager. Alain Passard, chef cuisinier aux trois étoiles et expert dans la cuisine des légumes, constitue l'un de ces chefs qui a su donner un ancrage territorial d'échelle régionale à son restaurant l'Arpège par un système de sourcing des aliments le plus vertueux possible. L'Arpège se déploie en effet hors des murs du 84 rue de Varennes, Paris 7^{ème}, au sein de deux potagers de 4 hectares en Sarthe et de 2 hectares dans l'Eure, et d'un verger dans la baie du Mont Saint-Michel.

1. La brigade : un modèle structurel au lourd héritage culturel garantissant l'excellence du service d'un repas gastronomique

Moteur de cette synergie entre la salle et la cuisine d'un restaurant gastronomique, les brigades sont issues de l'hybridation de l'organisation d'un corps militaire et

d'une cellule de service domestique. Ces deux corps ont la particularité d'être structuré par une hiérarchie stricte où le rang hiérarchique confère toujours plus de responsabilités dans le bon fonctionnement de cette écosystème humain qu'est le restaurant gastronomique.

La brigade de cuisine, comme il l'a été précédemment expliqué, est établie par Auguste Escoffier au début du XXème siècle. Cette brigade est dirigée par le chef cuisinier ou chef cuisinier exécutif dans les grand établissements hôteliers internationaux. Celui-ci a sous sa direction une équipe ramifiée autour de trois pôles hiérarchiques et qui organisent la production culinaire autour de quatre postes :

. Le premier pôle est celui du chef adjoint ou sous chef qui est responsable de la production des postes chaud et froid. Il est secondé de chefs de parties responsables du garde manger, des viandes et des poissons, de demi-chefs de partie, et de commis de cuisine. Certains aides de cuisines non qualifiés tels que des stagiaires ou des apprentis peuvent compléter cette hiérarchie.

. Le deuxième pôle est celui du chef pâtissier en charge des pâtisseries et des desserts. Il est secondé par des sous-chefs, des chefs de postes, des commis pâtissiers et certains aides de cuisines au même titre que pour le premier pôle.

. Le troisième pôle est dirigé par le chef steward, responsable du matériel de la cuisine. Il est secondé d'un adjoint et de plongeurs nettoyant la vaisselle.

La «Nouvelle Cuisine» a contribué par son essence épurée à la simplification et une réorganisation de la brigade de cuisine plus polyvalente. Certains postes ont ainsi disparus tels que le saucier, l'entremetier, le potager, le rôtiiseur, le

communard.

La brigade fonctionne sur le principe de la «marche en avant», et qui a été précédemment développé. Ce système permet au restaurant de remplir son rôle de production et de service de repas. Ce principe organisationnel, qui structure entre autre l'espace de la cuisine, fixe le protocole de travail de chacun des membres de la brigade. La brigade de salle participe de manière secondaire au fonctionnement de ce système en constituant un rouage de celui-ci par le service des plats et leur retour. Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemercier illustre dans leur livre ce principe sous la forme d'un schéma et y détaillent les activités principales des membres de la brigade.

La brigade de salle est issu de l'organisation hiérarchique des services des grands banquets médiévaux où le maître d'hôtel, membre de la noblesse, orchestrait le déroulement de ce cérémonial gastronomique. Cette brigade est placée sous la direction du manager ou gérant du restaurant qui comme pour la brigade de cuisine, régit une équipe ramifiée en deux pôles :

. Le premier pôle est celui d'assistant manager qui cumule le rôle de premier maître d'hôtel et de directeur de salle. Il régit le pôle des serveurs de la salle et est secondé par le maître d'hôtel, l'assistant maître d'hôtel, les chefs de rang, les demi chefs de rang, les commis de salle ou runners et l'officier. Une ramification secondaire dont l'assistant manager a la charge est celui des hôtes où l'on trouve les responsables des hôtes secondé des hôtes et hôtesse.

. Le second pôle est celui dédié à la sommellerie et qui dépend directement du manager du restaurant. Il s'en remet au chef sommelier qui est secondé par les sommeliers et le caviste.

Comme pour la brigade de cuisine, cette brigade de la salle a vu disparaître certains postes tel que celui du caissier, du caviste, de l'officier ou encore du limonadier.

Les membres de la brigade de service en salle sont formés à l'application de différents protocoles suivant différentes configurations spatiales et qui constituent l'essence du service. Un grand nombre de protocoles de services se sont développés au cours de l'Histoire. Parmi les différentes configurations de service qui peuvent être proposées sur la scène gastronomique française, le service à table reste privilégié notamment au niveau du restaurant gastronomique qui doit permettre au client un niveau de confort optimal afin qu'il puisse seulement se soucier de l'expérience gastronomique qu'il est en train de vivre.

Les différents types de service en vigueur dans les restaurants gastronomiques sont issus d'un héritage culturel européen et porte en leur intitulé la marque du pays qui les a fait naître. On distingue ainsi :

- . Le service «à la française»,
- . Le service «à l'anglaise»,
- . Le service «à la russe» ou «au guéridon»,
- . Le service «à l'américaine» ou «au plat»,

On peut constater aujourd'hui un certain métissage du service gastronomique dans certains établissements qui peuvent privilégier différents modes de service en les adaptant au mets choisis par le convive : un service à la russe peut être privilégié pour la découpe d'un homard ou d'un poulet pour plusieurs personnes ou pour dresser un plateau de fromage ou de desserts.

Le service «à l'américaine» ou «au plat» prédomine aujourd'hui au sein du restaurant gastronomique de par la liberté créative qu'il permet au chef cuisinier. Le menu

dégustation est cette hybridation de trois cultures à l'heure de la «Nouvelle Cuisine» et de la mondialisation galopante des années 70. Ce concept né de cette découverte de la culture japonaise par ces chefs cuisiniers précurseurs. Ils découvrent la cuisine Kaiseki et la cérémonie du thé et s'inspirent de cette dizaine de plats présentés aux convives afin de les préparer à la consommation d'un thé matcha, symbole du goûts de Dieu et de Bouddha dans la culture nippone. Ils découvrent le service dit «à l'américaine» ou «à l'assiette» qui révolutionne l'esthétique des plats, propulsant les chefs au rang d'artistes plasticiens et très médiatiques, créant de véritables toiles comestibles dans une société où l'image envahit les espace de vie public et domestique.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CHAPITRE VII

•

La signature gastronomique

*L'affirmation du statut d'un restaurant gastronomique
en tant qu'espace de représentation artistique pour
une expérience synesthésique et holistique*

//. LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE, UNE DÉFINITION INDIVIDUALISÉE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE PARAMÉTRANT L'EXPÉRIENCE DU CONVIVE.

L'expérience culinaire s'établit sous différentes formes qui dépendent de paramètres prédéterminés dans la définition même de la notion de restaurant. Ainsi ces paramètres sont appréhendés de différentes manières par les chefs cuisiniers étoilés des restaurants gastronomiques. Chacun d'entre eux va trouver une manière propre de faire varier ces paramètres de l'expérience gastronomique, menant à la lecture d'une signature culinaire définissant chaque restaurant dans les caractéristiques qui l'identifie aux yeux du convive.

Cette théorie de la signature gastronomique a été développée au sein du livre «*La Créativité Culinaire, les trois étoiles du guide Michelin*», ouvrage issu de la thèse de Frédéric Zancanaro, maître de conférences en sociologie à l'université de Toulouse. Il y développe ainsi toute une définition de ce qu'est une signature au-delà de son sens primaire. Celui-ci distingue ainsi trois différents types de signatures dont la signature de l'acte qui se traduit par l'action de cet acte ou le document juridique de celui-ci, la signature de la parole, par une parole quotidienne, de son émanation sur un support textuel ou par l'intermédiaire d'un discours, ou encore la signature d'une oeuvre, technique propre à certains domaines tels que la littérature, la musique ou encore la peinture.

/. Une définition des paramètres de l'expérience gastronomique

L'expérience gastronomique se définit notamment par une certaine complexité multidimensionnelle et par un certain nombre de paramètres récurrents, et qui sont autant de facteurs à faire varier afin de l'optimiser et de combler le convive tout au long du déroulement du repas.

Philomène Bayet-Robert est docteur en Sciences de Gestion et travaille pour l'Institut Pal Bocuse, et Valérie Girard est enseignante et maître de conférences à IAELYon School of Management. En 2009, elles publient conjointement un article à l'occasion 14èmes Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne, organisé à Dijon, les 12 et 13 novembre. Virginie Brégeon de Saint-Quentin et Brian Lemercier se réfèrent à cet article au sein de leur livre et intitulé *une approche expérientielle de la consommation appliquée à la restauration gastronomique*. Il fait état des différentes dimensions en place lors de l'expérience gastronomique dont :

- . la dimension contextuelle qui concerne l'architecture, l'espace intérieur ainsi que l'aménagement et le mobilier du restaurant.

- . la dimension événementielle qui englobant l'assemblée des convives et leurs interactions sociales, les ambiances (lumière, sons) et le service des plats.

- . la dimension individuelle qui est dépendante des conditions psychologique dans lesquelles se trouve le convive lors de cette expérience, de par son humeur ou encore de son rapport à la nourriture servie lors du repas.

Les six paramètres établissant la qualité de l'expérience gastronomique ont quant à eux été déterminé par Patrick Hetzel qui les a défini de la manière suivante :

- . L'assiette, la composition physique et graphique du plat, le dialogue établi entre contenant et contenu, ainsi que la structure gustative du met.

- . Les arts de la table, la qualité ergonomique et esthétique de la panoplie des couverts mis à la disposition du convive lors du déroulement du repas.

- . L'aménagement intérieur et le décor, l'environnement esthétique mis en place afin d'accueillir le convive pour

l'expérience

. La mise en scène, notamment du plat dans un environnement esthétique qui garantit une bonne cohérence dans ce dialogue de la proposition gustative et du décor.

. La théâtralisation, notamment par certains dispositifs et certains protocoles conduisant à établir cette relation analogique avec l'univers du théâtre.

. La rhétorique du chef, la mise en place d'un récit par le menu et conté par l'intitulé des plats, la promesse qu'ils contiennent et la proposition gustative.

1. La signature culinaire d'un restaurant gastronomique

La signature culinaire d'un restaurant gastronomique est constituée de trois sous-types de signatures que sont la signature d'énonciation, la signature esthétique et la signature gustative.

La signature d'énonciation du chef s'exprime et se manifeste par le menu et les intitulés des plats, autant de promesses faites aux convives et qui doivent être concrétisés avec une cohérence entre l'annonce et la présentation du plat. Frédéric Zancanaro note au sein de son livre trois typologies d'appellation culinaires qu'il a pu déterminer à partir des cartes des chefs et de l'histoire de la gastronomie: l'appellation descriptive, l'appellation nominative et l'appellation narrative.

La signature esthétique correspond à la composition graphique du plat qui se transfigure en une œuvre plastique dans le contexte du restaurant gastronomique contemporain. Ainsi, le visuel d'un plat constitue le premier volet de la réponse du chef à la promesse qu'il a établie dans l'énoncé du plat. Cette problématique de l'esthétisation des mets culinaires se pose déjà dans le contexte médiéval avec une première artification du culinaire utilisée lors des banquets, les plats étant rehaussés de colorants alimentaires au niveau des chairs ou les sauces. Cette problématique va évoluer dans la

seconde moitié du XVIII^{ème} siècle, période où la gastronomie se revendique autant comme un art que comme une science. Des recherches esthétiques sont opérées afin d'adapter visuellement le plat et son contenant dans un siècle qui voit le service à la française se sophistiquer et les arts de la table se développer.

La signature gustative est la synthèse synergique des deux éléments qui constituent l'essence d'un plat : les associations de produit, issues de l'espace du mangeable, et les techniques culinaires, issues de l'espace culinaire. Les chefs usent de cette signature gustative afin de singulariser le protocole de structuration des goûts dans la construction des plats. Les chefs cuisiniers appliquent ces protocoles de différente manière, et notamment en se limitant dans la complexité des saveurs, et donc des produits, ou au contraire en soulignant cette complexité. Cette signature peut aussi être caractérisé par certains engagements et contraintes que le chef se fixe lui-même comme la démarche locavore et le fait de réduire sa palette à des produits locaux, et donc à des saveurs synthétisant le terroir local dans lequel il s'est implanté dans une assiette. Florent Ladeyn, chef cuisinier et propriétaire de l'Auberge du Vert Mont à Boeschepe, restaurant étoilé, et du Bloempot à Lille, représente ce mouvement contemporain d'une cuisine hyper local, renonçant ainsi par exemple aux épices et condiments non produits dans sa région.

1. La signature scénographique d'un restaurant gastronomique

La signature scénographique est, quant à elle, constituée de deux sous-types de signatures que sont la signature de médiatisation et la signature de contexte.

La signature de médiatisation apparaît avec le phénomène de médiatisation des artistes lors de la Révolution Française. Ainsi, les cuisiniers au même titre que les artistes s'émancipent de la tutelle de leur maître, et doivent se mettre

en quête de clients. La médiatisation constitue un moyen de se faire un réseau et une notoriété afin d'assurer aux chefs cuisiniers une fréquentation constante et de fait la pérennité de leurs établissements. Les chefs vont ainsi intégrer différents supports médiatiques au fur et à mesure de leur apparition et leur développement. Ils leur permettent d'être présent au niveau de l'espace médiatique et d'opérer de véritables opérations de communication autour de l'actualité de leur vie professionnelle et parfois personnelle. Usant des services des agences de communication et de leurs conseillers, ceux-ci leur permettent de communiquer ce culte du Chef Cuisinier, les transfigurant en véritables marques par des plans de Personal Branding. Ce moyen leur permet de commercialiser leur nom et ceux jusqu'à leur personnalité au niveau de certains programmes télévisés à l'instar de Phillippe Etchebest, un chef cuisinier qui met en scène son tempérament volcanique et ses «coup de gueule» dans différentes émissions telles que «*Cauchemar en Cuisine*», «*Top Chef*», ou encore «*Objectif Top Chef*».

La scène de la critique culinaire professionnelle et les guides gastronomiques sont un autre moyen de rayonner au sein de l'espace médiatique. Cependant, cet outil de communication bien que très efficace et puissant, est aussi très dangereux pour les chefs qui, en jouant à la course aux étoiles Michelin se voient jugés en permanence et voient leur hypothétique chute très médiatisée si une de ces étoiles doit leur être retirée.

La signature de contexte renvoie elle aux caractéristiques matérielles de l'environnement dans lequel est mis en scène la proposition culinaire. Il s'agit de ce fait, du décorum mis en place dans la salle du restaurant gastronomique mais aussi des éléments de théâtralisation qui mettent en mouvement la mécanique du déroulement temporel de l'expérience. Elle se rapporte ainsi aux éléments contenus au sein de ces

différentes couches formant cet imbriquement d'échelles spatiales structurant l'espace du restaurant gastronomique.

// LA SIGNATURE DE CONTEXTE, UNE SINGULARISATION DE L'ESPACE DE DÉGUSTATION PAR L'ORGANISATION RHÉTORIQUE DU DISPOSITIF SCÉNOGRAPHIQUE.

Docteur en Sciences du Langage et agrégé de grammaire Jean-Philippe Dupuy est actuellement enseignant-chercheur en sciences de l'Information et de la Communication à l'IUT de Dijon. Ses travaux qu'il développe au laboratoire au CIMEOS-LIMSIC de l'Université de Bourgogne, portent sur des problématiques de sémiotique et de rhétorique et traitent un champ d'étude allant des textes en réseaux aux menus gastronomiques.

Dans l'article «*Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique*», paru en 2012 dans le volume n°34 de la revue Sociétés & Représentations, Jean-Philippe Dupuy y développe une réflexion autour d'une certaine rhétorique déterminée selon un triple discours scénographique, linguistique et substantiel, et utilisé dans le cadre du restaurant gastronomique afin d'en affirmer le statut de lieu de représentation artistique et d'explicitier les différents modes d'artification de la gastronomie. La mise en place de cette rhétorique doit remplir différents objectifs au sein de l'établissement gastronomique. Elle doit d'une part faire accepter la proposition culinaire au statut d'oeuvre artistique, et en ce sens son auteur, le chef cuisinier, au statut d'artiste. De plus, cette rhétorique doit permettre de mettre en place le contexte d'une expérience synesthésique complexe auprès du convive. En effet, Jean-Philippe Dupuy note que le goût est une perception et non une sensation. De ce fait, son appréhension au travers la dégustation des plats par le convive est entre autre influencé par ce contexte mis en place par ce triple discours scénographique, linguistique et

substantiel.

Ce chapitre se base en partie sur l'analyse de l'argumentaire de cet article afin de développer une définition de la notion de scénographie appliquée au contexte du restaurant gastronomique au travers de la caractérisation du dispositif scénographique intervenant dans le déroulement de l'expérience gastronomique du convive.

1. Le récit gastronomique ou la nécessité d'installer la proposition culinaire au sein d'un écrivain narratif.

(34'35) «Connaissez-vous celui d'Edouard Nignon qui s'appelle *Eloge de la Cuisine Française* ? (...) Quand j'étais enfant, je lisais les livres de cuisine, et celui de Nignon était mon favori. Ses recettes me faisaient rêver. Je les apprenais par coeur. Je crois même que je me souviens encore de quelques-unes d'entre elles. Par exemple, je me rappelle de celle du caneton de Rouen surprise ! Elle commençait par ces mots : *Du pays de Pierre Corneille, faites venir un caneton des plus replet!*»

Les Saveurs du palais,
film réalisé en 2012, par Christian Vincent,
avec Catherine Frot, Jean d'Ormesson et Hippolyte Girardot.

Cette réplique de Jean D'Ormeson tirée du film «*Les Saveurs du palais*», fait référence à une recette du livre de cuisine «*Eloge de la Cuisine Française*» d'Edouard Nignon. Cette réplique illustre le dialogue qu'il pouvait exister au début du XXème siècle entre la cuisine et la littérature. Cette introduction d'une de ses recettes est une invitation à plonger dans le récit poétique d'un terroir régional et tranche nettement avec les recettes de nos livres contemporains s'apparentant à des manuels de chimie.

Ainsi comme l'explique Jean-Philippe Dupuy au sein

de son article, le récit culinaire constitue une part intégrante de l'expérience gastronomique. Dans son livre *«Storytelling, la machine à fabriquer des histoires et à formater les esprits»*, paru en 2007 aux éditions La Découverte, l'écrivain Christian Salmon décrit comment cette méthode du storytelling où le fait de raconter des histoires s'est développé au sein des plans marketing dans les années 1990 aux États-Unis puis en Europe. La méthode du storytelling qui fut notamment très utilisée dans les campagnes politiques de ces dernières années est ainsi très utilisée dans le domaine gastronomique. En effet, cette méthode privilégie la mise en avant d'un récit au détriment d'une image : elle sert ainsi le culte du chef cuisinier, mythifie l'invention de ses «recettes signatures», et forge l'institutionnalisation d'un restaurant par une histoire patrimoniale exceptionnelle.

Cette méthode du storytelling est mise en œuvre au sein de différents supports de communication médiatique des chefs et des restaurants, et notamment sur la toile et les comptes des réseaux sociaux mettant en scène leur quotidien.

Cette méthode s'est notamment mise en œuvre au travers du cinéma. *Chef's Table* est une série documentaire américaine diffusée depuis Avril 2015 sur la plateforme Netflix et produite par David Gelb. Cette série dresse les portraits de différents chefs cuisiniers et pâtisseries à travers le monde, tout en présentant leur vision de la pratique de la cuisine au sein de leur environnement de travail. Dans cet article du 5 septembre 2016 pour le magazine Slate *«Quand les chefs français deviennent des héros de série américaine»*, la journaliste Mélissa Bounounia explique cette image de chefs cuisiniers transformés en véritables «héros» que véhicule la série. Chaque histoire est mise en scène par un tournage à l'américaine : génériques en timelapse sur une musique de Max Richter et adapté des «Quatre Saisons» de Vivaldi, des tournages à l'aide de drones, des plans

de coupe sur la ville ou la campagne, des alternances de séquences d'action et d'émotions et des fils narratifs aux dimensions mélodramatiques presque surjouées. Débutant par des éloges de journalistes, critiques culinaires et proches sur ce personnage du chef au summum de son statut, ces documentaires content le parcours semé d'embûches de ces chefs au travers différentes séquences au sein du restaurant ou dans des moments plus intimes au sein des sphères domestiques. Ils se terminent en apothéose sur des plans zoom cadrant les plats signatures de ces chefs telles de véritables oeuvres d'art.

Jean-Philippe Dupuy se réfère, d'autre part, à François Ascher, urbaniste et sociologue français, et qui considère le récit sous la dimension esthétique. Ainsi la synergie des différents éléments caractérisant l'esthétique d'un restaurant gastronomique tels que l'ambiance, le service, les mises en page des menus, ou encore les sites internet, permettent la mise en place une narration contant l'histoire de ce lieu.

1. Le décorum de la salle, véritable scène du déroulement de l'expérience gastronomique .

Le décorum du restaurant gastronomique est une part primordiale de l'expérience gastronomique puisqu'il constitue le contexte matériel dans lequel elle se déroule. Cet espace du restaurant est en soi la résultante d'un processus d'artification du gastronomique puisque sa conception relève du savoir-faire d'un certain nombre d'acteur du domaine artistique et qui vont chacun intervenir sur une des strates spatiales constituant ce décorum. Ainsi l'architecte et/ou l'architecte d'intérieur conçoit l'enveloppe et l'agencement intérieur du restaurant en dessinant les flux de circulation, en déterminant l'emplacement des différents éléments de mobilier et en travaillant les accords de couleur, de matières et des objets de décoration. Le designer d'objet intervient lui

sur la conception du mobilier en déterminant leur forme et leurs matériaux. L'artisan d'art doit quant à lui fournir un service de vaisselle au restaurant. Celui-ci travaille de plus en plus de manière sur-mesure en dialoguant avec les chefs cuisiniers afin d'accorder formellement une vaisselle à la singularité de leur cuisine.

Le restaurant gastronomique est l'écrin, la boîte, contenant l'expérience gastronomique. Cette boîte est constituée en une gradation d'échelles spatiales permet entre autre de mettre en place un processus de sacralisation dans la mise en scène de l'oeuvre du chef cuisinier où le convive doit opérer un certain protocole afin de pénétrer successivement cet ensemble de différents «écrins» pour pouvoir découvrir le coeur de ce dispositif, la proposition culinaire, et pouvoir la déguster.

L'artification du gastronomique se constitue en premier lieu par ce dialogue que peut entretenir la gastronomie et l'art au sein de l'espace du restaurant. Le chef investit des lieux chargés de décors contant à la fois leur l'histoire et l'Histoire. Jean-Philippe Dupuy prend ainsi l'exemple du Grand Véfour ou du Pré Catelan, qui sont des restaurant d'une grande charge patrimoniale grâce aux décors séculaires de leurs salles à manger, des plafonds peints des frises de Caran d'Ache aux moulures dorées et aux fresques de style antique qui ont pu être admiré par un bon nombre de grands noms de la littérature, de la politique ou de l'art.

L'investissement du restaurant par l'art lui permet aussi aux plus modestes de ces établissements d'accéder un certain statut d'espace muséal permettant devenir une galerie d'exposition interactive, où les tableaux se dévore des yeux sur les murs autant qu'ils se savourent dans l'assiette à l'issue de la performance culinaire du chef et de sa brigade.

Le restaurant gastronomique est une scène où le chef accède au statut d'artiste en accomplissant une performance artistique, plastique et graphique, mise en scène dans l'écrin de l'assiette qui vient dialoguer avec cette oeuvre culinaire. En ce sens, l'usage de figures rhétoriques, expliqué par Jean-Philippe Dupuy dans son article, permet «une esthétisation du rituel gastronomique». Leur usage au niveau de la mise en place du décorum permet au chef cuisinier d'affirmer sa cuisine comme une pratique artistique dans un contexte esthétique permettant de mettre en scène son oeuvre dans des conditions d'exposition et de consommation optimales. Certaines relations analogiques sont ainsi mises en lumière, une hybridation des pratiques utilisées dans le domaine du théâtre et de la muséographie étant à l'oeuvre au sein du restaurant gastronomique au travers de la théâtralisation du décorum et des pratiques du service.

L'emploi de l'euphémisme permet ainsi d'harmoniser les couleurs et les matières afin que l'aménagement intérieur stimule agréablement la vue du convive. Les peintures aux teintes naturelles s'allient aux sols et les mobiliers constitués de matériaux nobles tels que le marbre, le cuir ou les bois d'essence rare afin de créer une ambiance feutrée. Les lumières sont tamisées et le son d'une éventuelle musique d'ambiance, qu'elle soit diffusée par des enceintes ou jouée par des musiciens, permet de créer une ambiance sonore immergeant toujours plus le convive dans l'expérience gastronomique sans lui agresser l'oreille. L'euphémisme vise ainsi à gommer toute contrainte physique entravant la sensation de confort du convive qui constitue la base de l'expérience.

L'emploi de l'hyperbole est présent jusqu'au «montant de la note». Ainsi Jean-Philippe Dupuy relève notamment l'usage de cette figure par l'espace accordé à chaque convive au sein de la table, ainsi que l'espacement généreux des tables au niveau de la salle afin de permettre la création

d'une certaine bulle d'intimité : on entend les autres convives sans discerner leur conversation dans l'ambiance sonore de la salle.

Une synergie entre euphémisme et hyperbole s'opère au niveau de la nappe blanche et de l'assiette, marqueurs prépondérants de la salle du restaurant gastronomique. Ainsi le blanc de la nappe est sensé épurer toute vérité caractéristique du matériau de la table afin de valoriser, dans un premier temps, la vue d'une assiette au diamètre souvent bien supérieure à 25 cm et qui a pu être spécialement conçu sur-mesure à la demande des chefs cuisiniers. Ainsi Alain Passard accorde sa confiance aux artisans de la faïencerie bretonne Henriot à Quimper afin de lui réaliser des assiettes en trompe-l'oeil et représentant des compositions de bouquets de légumes. Les chefs privilégient des tons unies, le blanc et le noir restant la norme, tout en jouant sur les effets de textures que l'on peut obtenir de la céramique. L'assiette constitue une oeuvre à part entière, un cadre esthétique. L'assiette doit observer cet équilibre d'être remarquable par le convive tout en mettant en valeur son contenu, l'oeuvre du chef, la composition plastique et graphique du plat dans toute sa richesse chromatique et texturielle. On peut ainsi constater cette relation d'analogie aux méthodes de muséographie, le plat correspondant à l'oeuvre, l'assiette au cadre ou au socle, et la nappe, au mur blanc émaculé que l'on peut trouver lors de certaines expositions.

Il note entre autre la généreuse proportion des menus à la mise en page raffinée et n'affichant pourtant que très peu de plats. Ainsi, l'alignement centré du texte, les successions de caractères droit puis italiques ou encore l'usage massif des majuscules, participent à la présentation d'une promesse culinaire des plus ambitieuses. Ce dispositif permet au chef cuisinier de présenter sa promesse au convive d'une nourriture d'exception issue d'un sourcing

précis et une qualité exceptionnelle des produits. Celle-ci se formule sous une forme quasi poétique au travers l'usage de différents outils linguistique que relève Jean-Philippe Dupuy : « utilisation de l'article défini (« Le Chevreuil », « Le Coing et la Vanille », « L'Oeuf ») qui transforme le produit proposé en archétype ; longue énumération des ingrédients entrant dans la composition d'une proposition culinaire caractérisée par sa sophistication gustative; utilisation d'un lexique hyper-spécialisé qui souligne le caractère exceptionnel de l'offre culinaire».

Ainsi cette promesse d'un énoncé chargé de récit placé tel une citation sur un support épuré et élégant est visuellement contentée par de petites portions de plats dont la sophistication est décuplée par l'espace vide du reste l'assiette.

1. La relation entre le serveur-comédien et le mangeur-spectateur

Le serveur est un élément déterminant au sein de ce spectacle gastronomique : il est le rouage qui anime la salle du restaurant. Le serveur a deux fonctions principales pendant le déroulement du repas et qui sont la prise en charge des convives, et son interaction avec la cuisine. Celui-ci informe des commandes prises auprès des convives, et opère le service des plats et des boissons à table.

Au delà de ce rôle fonctionnel au sein de la salle du restaurant gastronomique, une certaine relation d'analogie est établie entre le rôle du serveur et le rôle du comédien. En effet, certaines caractéristiques du jeu du comédiens sont communes aux manières adoptées par le serveur. Ainsi à la manière d'un comédien, le serveur revêt une tenue de costume où une version plus allégée de celui-ci avec une chemise, un gilet et un noeud papillon ou une cravate. Le serveur joue un rôle pour lequel il a été formé pendant plusieurs années.

Il doit savoir décrire une carte et expliquer parfaitement les plats aux convives demandant des précisions. Il doit suivre un certain protocole normant son comportement dans les différentes situations qui se présentent à lui pendant tout le déroulement du repas: il applique le script de son rôle au sein du restaurant à la manière d'un comédien lors d'une représentation théâtrale. En ce sens, certains lui confèrent ce double statut de serveur-comédien. Ses manières s'inscrivent notamment dans un processus d'esthétisation en place au sein de l'expérience gastronomique.

Le convive est lui, avant d'être mangeur, le spectateur d'une exposition comestible qui lui est personnalisée. Assis sur sa chaise, il atteint les sollicitations du serveur, il observe le cérémonial orbitant autour de lui. Puis vient le service des plats, autant de séquences, de tableaux présentant des oeuvres hybrides, à la fois graphique et comestibles, et qu'il convient d'analyser visuellement et de prendre en photo parfois dans des positions scabreuses pour en obtenir le meilleur point de vue. Le plat se consomme d'abord par les yeux pour préfigurer son goût. « On savoure des yeux, on touche du regard la surface des aliments qui préfigure, par exemple, les sonorités d'un croquant. » Cette phrase émane de l'article de Jean-Jacques Boutaud, *L'esthésique et l'esthétique, La figuration de la saveur comme artification du culinaire*, publié en février 2012 dans la revue *Sociétés & Représentations*. Celui-ci y cite Merleau-Ponty «La synesthésie est la règle.» afin d'aborder l'expérience visuelle du goût. Le rapport entre le convive et le plat met en branle les différents sens et qui viennent établir une communication inter-sensorielle complexe. Boutaud explique ainsi l'expérience visuelle du goût expérimentée par le convive comme «une relation fondamentale entre esthésie (les sensations), esthétique (les formes) et éthique (les valeurs)». Cette synergie permet ainsi de faire résulter une représentation visuelle du goût et de faire émerger une première sensation gustative et par conséquent une certaine

émotion gastronomique.

L'usage de la métaphore apparaît lorsque à la fin du repas, le convive-spectateur voit défiler le chef cuisinier autour des tables à la manière d'un metteur en scène afin de récolter les impressions de la salle, du public.

Comme pour le décorum du restaurant gastronomique, les figures rhétoriques sont utilisées afin d'opérer «une esthétisation du rituel gastronomique». Un jeu d'équilibre s'opère dans l'usage de deux figures de style principales que sont l'euphémisme et de l'hyperbole.

Ainsi l'usage de l'euphémisme vise à atténuer, à gommer toute aspérités gênants le bon déroulement de l'expérience du repas gastronomique. Jean-Philippe Dupuy note par «la sérénité des serveurs, la retenue des gestes, la modération des voix» une euphémisation des comportements du serveur, du convive et des usages de la table. Il cite notamment Pierre Bourdieu et son livre, *La Distinction*, paru aux éditions de Minuit en 1979 : « un parti pris de stylisation [qui] tend à déplacer l'accent de la substance et la fonction vers la forme et la manière».

Le serveur met ainsi en oeuvre une certaine esthétisation de sa communication verbale et gestuelle. C'est une danse que les serveurs effectuent en ballet sur la scène du restaurant en se croisant sans se toucher, ils précèdent le plat qu'ils apportent aux convives dans cette procession furtive et élégante, le serve toujours par la droite telle une apparition par un effet de surprise, puis ils débarrassent les tables dans la plus grande discrétion. A la fin du repas, ils apportent la «douloureuse» note retournée ou dissimulée dans une chemisette de cuir afin de que le client puisse la consulter avant de l'emporter au comptoir pour le règlement.

Le client revêt lui aussi un rôle, celui de convive. Il doit ainsi conformer son comportement à une certaine modération et une certaine retenue. Comme le relève Jean-

Philippe Dupuy, « le convive n'a pas faim, semble-t-il (il ne se jette pas sur la nourriture), il ne fait pas de miettes (elles sont subrepticement balayées de la table) ». Il doit participer en sa condition de convive et par l'application de son script, à ce processus d'esthétisation du rituel du repas gastronomique par la tempérance de son caractère, de ses humeurs et la dissimulation de ses hypothétiques mauvaises manières. Il se conduit ainsi en spectateur, opérant une mimétisation de comportement afin de former une assemblée, un public interagissant de manière homogène avec les serveurs-acteurs.

L'hyperbole, « la figure de l'exagération », vise au contraire à accentuer la présence d'éléments garants d'un certain niveau de luxe et du prestige de la prestation associé au contexte du restaurant gastronomique.

Le serveur joue avec les codes du patrimoine culturel du service afin de surprendre le convive. Il peut ainsi servir un plat en gants blanc et le découvrir d'une cloche afin d'accentuer l'effet de surprise de la découverte du met et de sacraliser toujours un peu plus le spectacle du service. Le serveur est présent, d'une attention accrue envers les convives et prêt à leur assurer un spectacle de tous les instants par la découpe d'une volaille sur un guéridon ou la présentation d'un plateau de fromages et de desserts garni de dizaines de spécialités différentes.

Du côté du convive, le repas dans un restaurant gastronomique est un événement qui se prémédite : c'est l'occasion d'une parade où chacun peut mettre en scène son statut social. Le client doit s'apprêter de ses plus beaux atours : il s'opère une élaboration d'une tenue dans une recherche d'une esthétique cohérente au contexte prestigieux du restaurant gastronomique. Ainsi, l'homme revêtira son plus beau costume et sa plus belle montre. La femme, elle, se parera de ses plus beaux bijoux, mis en valeur par sa plus

belle robe et ses plus beaux escarpins.

De plus, durant cette expérience du repas gastronomique, certains jeux entre ces deux figures de style se mettent en place. Ce dialogue de figures vient transposer le convive en expert du goût, capable de juger des saveurs d'un plat où les aliments sont présents en petites quantités dans de très grandes assiettes, sacralisant toujours plus l'esthétique de la composition graphique.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CHAPITRE VIII

•

La conception du restaurant gastronomique

Le restaurant gastronomique sous le joug des designers

//. MARCELO JOULIA, UN CONCEPTEUR D'ARCHITECTURES GOURMANDES.

/. Marcelo Joulia : Portrait d'un architecte-restaurateur.

Mes recherches autour de cette réflexion de la mise en résonance de l'architecture et de la gastronomie m'ont mené à m'intéresser au profil de Marcelo Joulia, un créateur à la double casquette d'architecte - restaurateur et à la personnalité affirmée. Six mois de stage au sein de son agence m'ont permis de découvrir ce personnage hors-normes et de d'appréhender sa méthode de conception architecturale.

Architecte franco-argentin, Marcelo Joulia émigre en France en 1976 pour fuir la dictature mise en place par le Général Videla en Argentine.

Après avoir appris à travailler le bois et la fonte d'aluminium dans un lycée technique de Cordoba, il obtient une licence de géographie et une maîtrise d'urbanisme de l'université de Vincennes avant d'étudier l'architecture à l'UP6 (Unité Pédagogique N°6) de l'école d'Architecture de Paris-La Villette.

D'un caractère affirmé et passionné, il a cette caractéristique rare de n'avoir jamais travaillé pour aucune autre agence que la sienne, Naço, et qu'il fonde en 1991, l'année de ses trente-trois ans, dans le 12ème arrondissement de Paris. Naço est un mot signifiant «Intuition» en Guarani, un dialecte parlé par les indiens installés sur les rives du fleuve Parana, dans le nord-est de l'Argentine.

Muni d'une certaine naïveté et d'une méconnaissance des codes du monde professionnel de l'Architecture, il commence avec son premier associé par chercher et concevoir toute sorte de projets en produisant des dossiers différents et épurés des conventions, un parti-pris qui s'avéra payant.

Fort de son succès, Marcelo obtenu de multiples récompenses jusqu'à se voir remettre le titre de chevalier des arts et des lettres par le Ministère de la Culture en 1999. Cette notoriété lui permit d'étendre son activité dans le reste du monde. En s'associant à d'autres architectes, il ouvrit deux autres agences à Shanghai et Buenos Aires, dans son pays natal.

Depuis près de trente ans, cet architecte aux multiples casquettes développe au sein de son agence des projets autour du concept d'architecture globale, en mêlant architecture, design intérieur et communication : il vient traiter ainsi toutes les échelles du projet, du gros oeuvre au mobilier et à la décoration. Curieux et hyperactif, son champs d'intervention programmatique est multiple et va des restaurants à l'art, en passant par les hôtels, les cinémas, le retail, les maisons, les bureaux, le design industriel et le graphisme. L'agence compte notamment à son actif différents chantiers de multiplexes pour Pathé, près de 65 hôtels dans le monde dont l'hôtel Mercure à Nantes, ou encore la nouvelle identité du stade de l'Olympe lyonnais.

Passionné par la gastronomie, Marcelo se lance dans l'aventure de la restauration en ouvrant à quarante-cinq ans son premier restaurant, Unico, où il y sert une cuisine argentine dénuée de tout folklore, dans le cadre rétro d'une ancienne boucherie du 11ème arrondissement de Paris. Associé à Laurent Lelimouzin, il ouvrira par la suite six autres restaurants en France, à Shanghai et Buenos Aires en appliquant toujours la même méthode avec la réflexion du concept, du lieu, du nom et du recrutement des équipes. Le dernier en date, El Asador, dote Avignon d'une nouvelle adresse où manger une vraie pièce de viande argentine dans un cadre contemporain où le feu assure le spectacle.

Au fil de ses projets, Marcelo Joulia va accumuler les contacts de grands chefs, et qui sont aujourd'hui pour certains

ses amis comme Mauro Colagreco, chef étoilé du Mirazur, à Menton. Pour eux, il va élaborer des restaurants dont le premier à Saint Etienne, en 1992, pour son acolyte Pierre Gagnaire qui lui deviendra un commanditaire fidèle en lui proposant la conception de plusieurs de ses établissements tels que le Gaya à Paris. Gastronomiste reconnu, il intègre une nouvelle institution en tant que grand électeur : The World's 50 Best Restaurants.

1. La vision sensitive d'un technicien sur le processus de conception de l'espace gastronomique.

«Il faut se poser les bonnes questions !» : la méthode Marcelo Joulia pourrait se résumer à cette phrase, ce mantra, que j'ai maintes fois entendu lors de mes réunions de travail lorsque j'étais encore en stage au sein de son agence. C'est lors d'un entretien qui s'est déroulé au sein de Unico, l'un de ses restaurants parisiens, qu'il m'a distillé certaines précisions sur cette méthode de conception appliquée à la réalisation d'établissements gastronomiques qui lui sont si chers.

Cet entretien avec Marcelo Joulia m'a éclairé tout d'abord sur la manière dont le concept est établi en fonction de la nature du statut du maître d'ouvrage, l'identification du client et de ses besoins :

«Mais l'origine c'est ... Ca peut être le propriétaire, l'exploitant ou le chef qui dit « On va faire un restaurant ». Quoi ? Pour gagner de l'argent, certes ! Quel est le ticket moyen ? Qu'est ce qu'on va dépenser ? Et peu à peu le concept s'affine ! Et après , dans ce concept, il va découler l'architecture, la décoration, le son, l'éclairage, la vaisselle, ... Tout ! Tout, tout, tout.»

Ainsi le maître d'ouvrage est à l'origine du concept. Le concept architectural d'un établissement gastronomique va se définir en fonction de ses objectifs, le programme étant

un espace accueillant avant tout une activité économique. Ainsi, l'origine du concept gastronomique provient avant tout de l'objectif du maître d'ouvrage de proposer une expérience gastronomique propre à son établissement et qui vient embrasser le besoin du convive de se nourrir d'une part, mais surtout pour expérimenter une proposition culinaire et un contexte spatial singuliers :

«Qu'est ce qui fait que tu choisis ce lieu là ? Là c'est l'architecture ! Parce que tu peux te dire ... J'y vais pour un chef ou j'y vais pour passer un moment.»

Ainsi, le concept d'un restaurant ne s'établit pas principalement sur la base d'un cahier des charges issu des besoins propres du client, mais véritablement sur celle d'un programme répondant aux objectifs commerciaux du maître d'ouvrage. Marcelo m'a ainsi éclairé sur le rôle du chef cuisinier dans ce processus de conception d'un restaurant gastronomique. Si il peut aujourd'hui contribuer par sa signature culinaire et médiatique à forger l'identité d'un établissement au sein de la scène gastronomique contemporaine, il est cependant très rare que celui-ci soit propriétaire de son propre restaurant:

«Et là la question que tu me posais « est-ce que on travaille avec la vision d'un chef ? » C'est rare ! Parce que souvent les chefs ils sont pas propriétaires de leur restaurant. Il y a très peu de chefs qui ont leur restaurant.»

En prenant l'exemple du projet de l'hôtel Impérior à Nîmes, réalisé par l'agence, Marcelo m'éclaire sur le fait que le chef cuisinier Pierre Gagnaire n'ai qu'un rôle mineur dans la conception du restaurant de l'hôtel, le maître d'oeuvre n'entretenant qu'une relation établie sur une consultation de celui-ci. Le chef ne peut se supplanter au maître d'ouvrage,

le groupe hôtelier ParisInn, dans le processus de conception spatiale.

« le projet que l'on fait à l'Impérator. (...) Avec Pierre Gagnaire. On fait la brasserie, et puis on fait le gastro. Bien sur que je dialogue avec lui ! Mais la personne qui a la main sur le projet, c'est moi ! Pourquoi ? C'est pas un restaurant ! C'est un restaurant dans un hôtel ! Il faut qu'il y est une cohérence avec l'hôtel. Et après je peux te le dire d'une manière très très simple, Pierre Gagnaire, il peut signer pour deux ans, trois ans, dans trois ans il peut partir. »

Le fait qu'un chef soit limité dans un rôle de supervision des brigades de cuisines et de l'élaboration de la carte de ce type de restaurant, participe d'une certaine manière à un processus d'artification du gastronomique car on peut y voir au travers de ce système une analogie avec le système de la résidence d'artistes. En ce sens, à la manière d'un artiste, le chef cuisinier se conforme à un contexte de travail et de mise en scène de ses oeuvres établit par le maître d'ouvrage, qui lui, à la responsabilité de lui fournir les moyens techniques et financiers qui lui sont nécessaires afin d'exprimer son savoir-faire culinaire.

Cette situation plaçant le chef cuisinier dans le rôle de cadre salarié met en lumière cet autre rôle de directeur artistique qu'il exerce : le chef cuisinier a aujourd'hui cette charge de conception culinaire qui relève d'un travail de recherche artistique. Le chef étoilé Alain Ducasse le revendique dans une interview pour le magazine en ligne brésilien O Globo et reprise par le magazine en ligne Food&Sens dans l'article «A. Ducasse au Brésil : un chef cuisinier a besoin de partager son expérience», publié le 27 juin 2015 :

«Je suis une sorte de directeur artistique : je défini la ligne éditoriale de mes restaurants. Mes collaborateurs ont pleinement intégré ma vision de la nourriture et sont capables d'accomplir parfaitement les plats que j'imagine.»

Le chef cuisinier contemporain dessine ses plats, effectue des voyages d'inspiration, concentre son travail de conception culinaire dans une perpétuelle recherche d'assemblages et d'harmonies de goûts, de textures et de compositions graphiques. Garant de l'image du restaurant pour lequel il crée en son nom, il se tient à l'écart des fourneaux, accoudé au «passe» afin de vérifier la conformité de la concrétisation de sa vision culinaire dans les plats qui se présentent aux convives.

Ce rôle de directeur artistique permet au chef cuisinier contemporain lui permet ainsi de monnayer son nom, sa signature culinaire et médiatique auprès des établissements gastronomique et hôteliers les plus prestigieux. Celui-ci se constitue ainsi en véritable marque franchisant temporairement les établissements qui le démarchent afin de réaliser une carte, et de déterminer le niveau culinaire du restaurant :

« Ils ont acheté son nom parce que c'est lui qui va décider la carte. Mais ! Ca donne un niveau. Ca donne un niveau au reste du projet. Ca donne un niveau, Mais ! On ne va pas faire non plus un restaurant Pierre Gagnaire. Si lui il s'en va ... »

Cependant, certains chefs cuisiniers accèdent à cette finalité de la propriété d'un restaurant grâce à une certaine stature médiatique leur offrant certaines opportunités ou bien par la transmission familiale. Marcelo fait ici état de sa relation avec le chef Pierre Gagnaire, pour qui il a conçu un certain nombre de restaurants, dont l'un des premiers d'entre eux, à Saint-Etienne en 1992. Ainsi lorsqu'un designer conçoit un restaurant pour un chef cuisinier, le cahier des charges diffère par rapport à celui d'un établissement dont il ne serait pas propriétaire. Ce cahier des charges doit en effet répondre à des objectifs commerciaux mais correspondre aussi à un besoin d'une recherche esthétique cohérente avec

la personnalité du chef. En ce sens, ces projets sont réalisés sur mesure, de manière analogue à celle d'une maison :

«Là oui ! Là c'était un projet vraiment sur mesure.»

Le but de Marcelo Joulia était d'analyser et de cerner l'identité culinaire et la personnalité de Pierre Gagnaire et de la retranscrire au sein de ce restaurant installé dans un hôtel particulier des années 30 au 7 de la rue de Richelandière, à Saint-Etienne. Ce travail de prospection dans l'intimité d'un chef au travers la discussion notamment, permet au concepteur de se constituer une base de recherche conceptuelle solide, afin pouvoir lui soumettre des propositions d'esthétiques spatiales cohérentes avec l'univers de celui-ci :

«Dans le cas de Pierre Gagnaire à l'époque c'était facile ! A l'époque c'était l'un des chefs les plus créatifs., inventif. Couleur, forme, goût ... Ca exprime la couleur. A l'époque il écoutait beaucoup de jazz. Donc le jazz c'est intéressant parce que les gens pensent que le jazz c'est une musique ennuyeuse, qu'on s'ennuie avec le jazz ! Non. Le jazz c'est totalement fou. Ca veut dire qu'on embarque ! On embarque ! On discute, on y va !»

Ainsi, le concepteur ne va pas concevoir de scénographie pour le chef mais une mise en scène. De manière analogue à celle d'un metteur en scène s'appuyant sur le travail d'une oeuvre dramaturgique, le designer s'appuie sur l'oeuvre culinaire du chef cuisinier afin de concevoir un contexte scénographique cohérent mettant en valeur sa proposition culinaire :

«Imagines-toi en chef créatif avec des saveurs, des couleurs, des formes incroyables, et tu rentres dans un espace où tout est gris foncé. La création elle résonnera pas ! Et par contre si tout l'espace est plein de couleur ça résonnera pas non plus ! Et tout blanc non plus ! Donc comment ... Là on parle du côté scénographique, moi je parlerai plus de mise en scène. Une mise en scène.»

Ainsi le chef cuisinier livre son intimité à l'architecte. Il lui dévoile quelques aspects de sa personnalité. Celui-ci se retrouve d'une certaine manière à sa merci, une grande part de la destinée et de la réussite économique de son établissement étant lié au projet architectural et dépendant des capacités de l'architecte. Ainsi, le chef doublement étoilé Alexandre Gauthier, dont le restaurant La Grenouillère a été rénové par Patrick Bouchain en 2010, pointe cette immense responsabilité qu'a l'architecte dans un tel projet. Il l'exprime en ces mots sur son site internet :

«30 octobre 2010, fermeture de l'ancienne Grenouillère pour 6 mois. 2 novembre 2010, démolition de la cuisine et des arrières. Les architectes Patrick Bouchain, Loïc Julienne et Benoît Morin ont le destin d'une famille et d'un lieu entre leurs mains...»

Il est intéressant que Marcelo Joulia est cité cet exemple de manière implicite, car ce projet a une histoire qui marqua la vie de Pierre Gagnaire. Celui-ci relate cette épisode dans le programme podcast «A Poêle» du 4 octobre 2018, animé depuis sa création en janvier 2018 par Julie Gerbet, chroniqueuse gastronomique :

«C'était audacieux ! Oui ! Parce que en plus j'ai pris le ... J'avais choisi un architecte qui était très très jeune à l'époque, Marcelo Joulia Naço. Et donc, bien sur ... Il y avait toute ... Lui-même a mis tout son enthousiasme et toute sa créativité, sa vision, la vision d'un gamin ... Et d'un gamin qui m'a fait payé ses propres erreurs ! Mais je l'assume complètement parce que ... Parce que ... Parce que c'est ma personnalité. Moi, je suis entier, je calcule pas trop.»

Le pari de Pierre Gagnaire d'ouvrir un restaurant étoilé à Saint-Etienne s'est soldé au bout de trois ans d'activité par

une liquidation judiciaire le 15 mai 1996. Ce projet à 15 millions de francs, dont douze provenant de la banque, marqua sa carrière. Dans l'article «Pierre Gagnaire à l'épreuve de la vie», publié par Nicolas Chatenier le 22 décembre 2016 dans le magazine en ligne Atabula, celui-ci fait état de la lucidité d'un chef otage de son propre projet :

*«« On voulait faire mieux, on avait envie d'avancer» (...)
«J'ai donné carte blanche à Marcelo, c'était open bar »».*

Du 28 au 30 juin 1996, une grande vente au enchères permit à de simples badauds, des amateurs d'art et des restaurateurs concurrents de venir piller l'espace de trois le restaurant jusqu'aux galets verts importés du Mexique et recouvrant la cour.

Depuis cette époque, les erreurs de jeunesse ont laissé place à une méthode rodée par des dizaines projets d'architecture commerciale. Marcelo voit aujourd'hui le projet d'un restaurant comme un équilibre à trouver dans un dialogue cohérent entre la personnalité du chef, son identité culinaire et sa carte, et la signature de contexte conçu par le designer selon les volontés de celui-ci :

«On est toujours à l'équilibre ! Il faut pas non plus que le projet vienne écraser le travail du chef. Il doit accompagner son travail. Il doit le sublimer et pas non plus le sur-vendre.»

Cet équilibre entre signature culinaire et signature contextuelle, ou plus généralement scénographique, doit ainsi permettre une lecture cohérente par le convive de la signature gastronomique du restaurant dans lequel il va sortir. Cet équilibre est primordial car il véhicule au convive la promesse l'endroit ou il a choisit de venir sera à l'image de la qualité de la nourriture qu'il pourra y consommer :

«Ca m'est arrivé d'aller dans de très jolis endroits, l'endroit est très joli je suis bien, et la cuisine est pas au niveau. Donc l'architecture ne sauve pas l'expérience. La déception est double. Comment un endroit est aussi joli, et j'ai pas bien mangé. Donc l'expérience globale est négative. Alors que au contraire, si tu viens dans un endroit très moyen d'architecture, que tu as une très grosse surprise en cuisine, tu vas t'en souvenir. C'est ça le compliqué. Arriver à créer cet équilibre, des équilibres en sachant que une partie des choses c'est pas toi qui la maîtrise. C'est pas toi qui maîtrise la cuisine.»

De ce fait, il est primordial pour l'architecte de cerner la signature culinaire du chef cuisinier afin d'équilibrer la signature de contexte dans le projet architectural et scénographique pour donner au restaurant et à son chef une signature gastronomique cohérente. Ainsi cet équilibre et cette cohérence de dialogue se retrouve à toutes les échelles architecturales et scénographiques du projet du restaurant.

Un projet de restaurant est unique car il dépend autant d'un contexte territorial et spatial spécifique que d'un dialogue singulier entre le maître d'ouvrage, le maître d'oeuvre et le public :

«Chaque projet est différent parce que l'on a jamais le même contexte, c'est jamais la même ville, c'est jamais le même client, c'est jamais la même clientèle, c'est jamais le même public.»

Ainsi, en fonction de son commendaire, ce projet adopte une certaine forme déterminée par un certain type de concept et une méthode adaptée. Comme il l'a été développé précédemment, l'architecte conçoit la signature de contexte d'un restaurant. Appliqué à un projet d'hôtel, cette signature de contexte doit avant tout dialoguer avec langage esthétique du reste de l'établissement avant de venir résonner avec la signature culinaire du chef officiant temporairement en son

sein. Dans le cas d'un restaurant de chef cuisinier, la priorité est au contraire ce dialogue entre signature de contexte et signature culinaire, l'architecte oeuvre pour un projet sur-mesure pour le chef cuisinier. Ce projet, Marcelo le conçoit toujours de l'architecture aux arts de la table. Il conçoit ses projets de restaurants par l'entrée de l'architecture :

«C'est très important de positionner ce que j'appelle l'architecture avant d'apporter, d'amener la décoration, la scénographie.»

Marcelo Joulia définit sa vision de l'architecture par une approche préhistorique : la grotte. La grotte préhistorique constitue sa version de la cabane de l'abbé Laugier. La grotte est la première habitation. Elle est le berceau de la civilisation car l'homme y découvre le feu, cuit les aliments et s'évade de sa condition primitive d'animal :

«le feu, il est pas découvert dehors, il est découvert dans une grotte, parce que ... Sinon le feu il tiendrait pas, c'est dans la grotte qu'on le conserve. Et qui dit grotte dit espace, et qui dit espace dit architecture.»

Cette notion de grotte qu'il développe comme une illustration physique d'une architecture, lui permet de définir cette notion d'espace et de ses composantes qu'il va manipuler afin de répartir les volumes et de créer des espaces aux dimensions qui soit agréables à vivre pour l'être humain. Dans son travail d'architecte, la notion de plafond est déterminante, car c'est par celui-ci qu'il va modeler en partie l'espace. L'altitude d'un plafond constitue ainsi un élément déterminant dans la perception d'un convive de l'espace du restaurant et peut être à l'origine d'une nuisance spatiale impactant grandement l'expérience holistique du convive :

«Et donc à chaque fois que moi je travaille sur un espace de restaurant, une salle, un bar, un endroit où l'on va consommer, il y a cette

notion, pas de grotte mais en tout cas d'espace. Donc ... L'espace est défini par les murs et par le sol, mais surtout par un toit, un plafond. Et c'est très important pour moi le plafond, tu le verras dans tous mes endroits, c'est la notion de plafond. C'est une limite, c'est une sorte d'abri ! Donc, si tu es dans un très très grand volume, très grand, ben tu es perdu. Si c'est trop petit, tu te fais écraser. (...) Donc je parle d'architecture, le volume, et de pouvoir lui donner une vraie dimension. (...) Donc l'idée c'est vraiment de ... toujours, même si on est dedans, à l'intérieur, à l'extérieur, de créer cette notion d'espace.»

Ainsi l'architecte crée cette boîte vide, la modèle et en détermine ses limites spatiales au travers de différents artifices telles que les estrades, permettant de rehausser le sol du restaurant, ou encore des faux-plafonds, permettent de varier les hauteurs de plafonds et de sculpter des espaces plus ou moins hauts. Ces espaces doivent ainsi permettre à l'architecte de pouvoir dérouter le convive par les dimensions d'un espace si il en fait le choix, mais aussi de créer des volumes confortables et en cohérence avec l'échelle humaine. Marcelo illustre ces différentes techniques par l'exemple de El Asador, restaurant de viande à Avignon dont il est propriétaire et dont Ralph Dagher, l'un de ses employés, a conçu le projet.

L'architecte vient dans un second temps la remplir par une scénographie qui doit avant tout permettre d'accueillir dans les meilleures conditions les convives venant l'habiter temporairement. La problématique de la posture et du point de vue vient poser des déséquilibres naturels au niveau des différentes places assises du restaurant. Ainsi notre lecture de l'espace diffère lorsque nous sommes assis en étant une lecture immobile. La notion d'équilibre se pose à nouveau comme une problématique spatiale, chacune des places du restaurant devant apporter une qualité contextuelle et un confort physique équivalent à chacun des convives. Cette équilibre dans la qualité d'accueil est réalisable par des ajustements au niveau de détails scénographiques tels que

l'emploi de bandes de miroir au niveau du restaurant Unico, permettant aux personnes installées face à un mur, de pouvoir observer l'activité dans le reste de la salle. Marcelo Joulia parle ainsi de «sitting» :

«Alors, en sachant qu'il est très important, c'est que beaucoup des espaces, on les lit, on les vit de manière verticale, donc on est debout, alors que quand on va dans un restaurant on est assis. On est assis, on est immobile. Donc ça c'est important! Après pour parler vulgairement de ce que l'on appelle le sitting, c'est la mise en place des chaises et des fauteuils et tout ça. C'est très très important la capacité à l'espace à accueillir les gens. (...) Chaque fois que je fais des restaurant (...) Il y a toujours des places intéressantes et moins intéressante. (...) Et dans tout restaurant, t'as des espaces plus ou moins intéressants, plus ou moins nobles ! Et donc il s'agit chaque fois ... de qu'il y ait un équilibre. C'est toujours une plus belle table, un espace différent.»

Ainsi, celui-ci a élaboré aux côtés de Ralph Dagher différents espaces au sein du restaurant Asador. Les clients ont ainsi un certain choix de typologie d'assises qu'ils ne perçoivent pas. C'est à l'architecte de penser les différents scénarii qui se produiront dans l'espace du restaurant qu'il dessine. Ces scénarii doivent entre autre permettre au restaurant de ne pas sembler vide car cette perception de vide par un convive induit un certain malaise. De ce fait le placement en salle est un élément prépondérant d'une part dans la perception spatiale du convive à son arrivée, et d'autre part dans son expérience holistique elle-même :

«Il y a rien de pire que de rentrer dans un restaurant qui soit vide ! Donc comment ? Donc si tu veux que ton restaurant fonctionne il faut pas au départ que ce soit vide mais que ce soit sympa quand je rentre, mais si toi tu n'as pas géré en tant qu'architecte des espaces différents ...»

La salle d'un restaurant est constituée d'une multitude d'espaces où la vie du restaurant prend place. Ces espaces sont caractérisés par différents éléments scénographiques, contextuels ainsi que des paramètres d'ambiances dont Marcelo Jouila énumère une partie succincte :

«je parle de ... de la peau, je parle matière, je parle de lumières, je parle de perspectives. (...) La scénographie d'un restaurant, c'est d'un, la répartition des volumes, l'architecture ; pour moi après t'auras un gros travail sur la matière, les matériaux et les couleurs, ... et la lumière. La lumière c'est fondamental.»

Ainsi, la maîtrise des différents facteurs d'ambiances constituent un élément déterminant dans la mise en place d'un contexte propice au bon déroulement de l'expérience holistique au restaurant. Ils constituent des éléments contextuels fondamentaux dans le traitement de dispositifs scénographiques. La lumière est entre autre un sujet à traiter avec la plus grande finesse : le dispositif lumineux doit à la fois contribuer à une mise en valeur du dispositif scénographique tout en garantissant un certain confort visuel aux convives. En effet, celle-ci détermine une certaine temporalité et une adaptation des usages. Le motif d'une sortie au restaurant pour un déjeuner (travail) diffère de celui d'un dîner (plaisir). Pour ces deux configurations, l'ambiance lumineuse est différente. Lors des services du déjeuner, l'espace doit ainsi composer entre l'apport en lumière naturelle et un complément en dispositifs d'éclairage artificiels, créant certaines ambiances lumineuses qui vont évoluer tout au long de la journée et se métamorphoser lors du service du soir où seul sont employés des dispositifs d'éclairage artificiels. De la même manière, l'ambiance sonore doit permettre d'établir un arrière plan sonore animant l'espace durant l'expérience holistique tout en ne nuisant pas au confort auditif du convive :

« Donc, tu vois que même si on commence à discuter même sur ce qu'on voit là, il y a du bruit mais en même une acoustique. Le plafond est acoustique. Faut qu'on arrive à se parler. C'est sympa parce que participe au bruit de tout mais on arrive à se parler. »

Le travail de Marcelo Joulia dans la mise en oeuvre de ces scénographies, se caractérisent par la recherche de perspectives intéressantes avec des angles permettant au regard d'appréhender une certaine complexité spatiale. Cette recherche visuel lui incombe de créer des espaces généreux, stimulant ainsi le regard du convive. Ces projets sont entre autre caractérisés par des associations de couleurs très spécifiques et hors de toute convention. Il fait notamment usage du marron dans le restaurant Unico qu'il qualifie de «non-couleur» :

«Alors que le marron , si tu regarde bien depuis quinze, vingt ans, c'est une couleur totalement bannie dans la restauration, dans l'architecture d'intérieur, ... Partout ! Parce que c'est une couleur, c'est une non-couleur. Le marron c'est fadasse.»

Il use entre autre de certaines pièces de mobilier très caractéristiques afin de créer des appels visuels et n'hésite pas à meubler certains de ses restaurants tels que Virtus de son mobilier personnel afin de recréer le contexte intimiste d'un appartement parisien. De plus, Marcelo Joulia a opéré pour le restaurant Asador une certaine recherche vestimentaire au niveau du service en imposant aux serveurs une blouse agricole orange, permettant d'introduire un élément scénographique fort et propice à la réaction spontanée, permettant ainsi de stimuler les échanges verbaux entre les convives et les serveurs :

«Donc, t'arrives et t'as des serveurs orange, tu les vois tout de suite ! Et tu vois le mec, ça change, c'est rigolo et voilà ! Donc ça donne tout de

suite un pep's ! Alors que si tu l'habilles en jean avec une chemise blanche, bon ça va faire un peu plus coinços ! Tu vas pas rigoler avec la serveuse ni avec le serveur !»

Ainsi, ce sont l'addition d'un ensemble de facteurs ambiantaux et des éléments scénographiques qui s'amoncellent autour d'une vision claire, d'un fil rouge, d'un concept qui crée cet ensemble, cette synergie où chacun d'entre eux dialoguent afin de créer une cohérence visuelle et sensoriel constituant la signature contextuelle d'un restaurant:

«Donc, il n'y a pas que d'un côté l'architecture, que la scénographie, que le mobilier, que l'éclairage ... C'est un ensemble qui font que les gens, ils lisent dans leur subconscient ... l'ensemble.»

Ainsi cette signature de contexte permettra ou non de faire ressentir ou non au convive cette «magie», un mot que Marcelo Joulia répétera tout au long de l'entretien. Selon le dictionnaire Larousse, ce mot n'est pas employé sans fondements, celui-ci en donnant entre autre une définition toute à fait cohérente face au contexte traité : Puissance de séduction, d'illusion, charme séducteur. Ainsi, un dispositif scénographique réussi insufflerait un certain sentiment de séduction et d'illusion dans le subconscient des convive. Marcelo Joulia définit cette notion de magie du restaurant en ces termes :

«En fait, un restaurant qui fonctionne bien, c'est une espèce de magie, ténue, qui est là. Ca peut apparaître et disparaître.»

Ainsi le convive va succomber ou non à cette «magie ténue» diffusée par le dispositif scénographique et influencer le comportement du convive. Suite à sa lecture personnelle du contexte scénographique de la salle d'un restaurant, celui-ci va en tirer une analyse lui permettant d'identifier le

comportement à adopter et le script prédéfini à suivre dans ce type de contexte :

«Donc c'est ça un restaurant ! C'est ... Quand je parle de magie c'est ça ! C'est de dire ... Qu'est qui fait que les filles là se sont permises d'hurler au nez de ces gens ? Tu vas dans un truc gastro, ben tu pourras pas le faire. Tu vas dans un ... même dans un restaurant chinois ... Je sais pas si tu pourrais le faire. C'est le lieu !»

Le restaurant obéit en soit à des mécanismes sociaux similaires de par son statut hybride à la frontière entre espace public et établissement privé. Le restaurant reproduit en quelque sorte l'écosystème d'une ville à une échelle réduite :

«Un restaurant c'est un condensé de ce qui se passe dans la ville !»

On peut y relever un système d'emboîtement de strates spatiales similaires à celles établies par Edward T. Hall dans sa théorie de la proxémie. Appliquée au restaurant, l'espace intime pourrait ainsi correspondre à la synergie entre le convive lui même et l'espace de son assiette. La sphère personnelle correspondrait à l'emprise de son assise et de son espace de déploiement sur la table, la sphère sociale correspondrait à l'espace de la table et la sphère publique à l'espace du restaurant.

// Le Designer, nouvel allié du chef cuisinier dans une réinterprétation des codes et une mise en cohérence entre esthétique culinaire et spatiale pour une expérience gastronomique globale.

La scène gastronomique parisienne a vu émerger depuis les années 50 et le phénomène de médiatisation des chefs cuisiniers un certain nombre de figures célèbres, des chefs qui ont su user de leur signature personnelle ou encore de celle

de l'établissement où ils officiaient afin de se constituer en véritables marques. Ces chefs vendirent ainsi leur nom pour les apposer aux différents établissements prestigieux dont ils signèrent la carte. A l'image du chef multimillionnaire, Alain Ducasse et de son groupe rassemblant près de 8 filiales, certains se transformèrent en véritable chef d'entreprise et endossèrent le rôle de directeur artistique dans les plus grandes maisons de la scène parisienne. Ce modèle économique est aujourd'hui prépondérant dans l'univers gastronomique français et plus particulièrement parisien. Celui-ci permet aux chefs de passer d'un statut d'artisan résident en charge d'un restaurant en tant que salarié à celui de chef d'entreprise et de propriétaire. Ce modèle économique impacte, entre autre, l'environnement de dégustation des convives de part le statut de l'entité ou la personne qui en a la propriété, de ses objectifs et de ses aspirations.

De plus, la ville de Paris constitue un contexte spécifique au sein de la scène gastronomique occidentale car elle est le théâtre de avènement du restaurant vers la fin du XVIIIème siècle et la Révolution. Nombreux sont ces restaurants et ces palaces qui vont vu passer les siècles et les plus grandes figures visiter leurs intérieurs feutrés. Celles qui sont encore ouvertes aujourd'hui témoignent d'une histoire séculaire de la gastronomie et s'inscrivent donc dans le classement des monuments historiques.

Ces deux facteurs ont fait éclore deux modèles de restaurants dominant aujourd'hui la scène gastronomique parisienne que sont le restaurant-musée et le restaurant-signature. Le restaurant-musée s'attache à préserver une salle à l'esthétique répondant aux conventions historiques et aux marqueurs scénographiques qui ont caractérisé le repas gastronomique et sa fonction d'apparat et de représentation sociale. Ces restaurants ne sont cependant pas préservés

de l'engouement médiatique autour de la cuisine et d'une scène gastronomique parisienne vouée dans cette société contemporaine de l'image à se renouveler en permanence dans un flux d'innovation constant. Ceux-ci tentent ainsi de faire dialoguer l'héritage architectural du passé et des dispositifs scénographiques contemporains grâce à l'aide d'artistes, d'architectes et de designers. Ces acteurs, devenus des collaborateurs privilégiés des propriétaires de restaurants et des chefs, établissent aujourd'hui nombre de collaborations avec l'univers gastronomique et ses protagonistes afin de matérialiser les nouvelles attentes des clients en leur offrant des environnements de dégustation d'exception. L'avènement de l'expérience gastronomique holistique a en effet contraint le milieu de la restauration gastronomique à établir un dialogue créatif avec les designers afin de réinventer l'identité spatiale et graphique d'un certain nombre d'établissement avec l'expression d'une certaine signature esthétique. Le restaurant signature devient alors un terrain d'expérimentation très stimulant et permettant de mettre en résonance la signature culinaire du chef et la signature scénographique du designer afin de constituer un établissement à la signature gastronomique forte et prégnante.

Cette section développe l'analyse des différents dispositifs scénographiques issus de ces deux modèles de la restauration parisienne au travers de l'exemple de quatre établissements gastronomiques prestigieux que sont Le Grand Véfour, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Le Jules Verne et Le Grand Restaurant.

1. Le restaurant-musée : une institution gastronomique gardienne d'un repas bourgeois d'apparat qui tente de se renouveler.

.Des restaurants qui se meuvent dans une certaine nostalgie patrimoniale.

La scène gastronomique parisienne compte un certain nombre d'établissements historiques et qui au cours de l'Histoire gastronomique se sont constitué en de véritables institutions. Celles-ci revêtirent leur fonction d'apparat en développant notamment tout un dispositif architectural et scénographique qui s'inscrira en conventions au cours des deux derniers siècles. Imitant les fastes de l'ancien régimes, les restaurants et les palaces ont su s'inspirer des décors aristocratiques et bourgeois des salles à manger, les espaces de réception et d'apparat des palais et grandes demeures de la capitale. Ainsi, des établissements tels que le Pré Catelan, le Meurice ou encore la Tour D'Argent et le Grand Véfour préserve cet héritage séculaire d'une architecture caractérisée par de grandes hauteurs de plafond et ornements composées de peintures murales, de boiseries, de moulures ou encore de jeux de miroirs. Le dispositif scénographique de ces établissements intègre ainsi cette notion d'ostentation qui orbitait autour du rituel du repas à une époque où il permettait d'exposer son rang social. Ainsi, on note un certain nombre de codes scénographiques inhérents à l'archétype du restaurant traditionnel. Les tables sont couvertes de nappes blanches immaculées sur lesquelles viennent se déployer des pièces de service de table d'exception issues de grandes maisons françaises d'artisanat d'art. Les convives dégustent une proposition culinaire exceptionnelle dans des assiettes en porcelaine à l'aide de couverts en argent, et accompagnés de boissons servies dans des verres en cristal. Au sein de ce décor se jouent des scènes orchestrés par un maître d'hôtel

et ses serveurs tous vêtus de costumes et qui offrent au convives le spectacle d'un service à la cloche. Ce langage architectural et scénographique spécifique participe à un certain processus de muséification dans la préservation des codes gastronomiques traditionnels et se décline notamment dans l'un des restaurant les plus ancien du monde, le Grand Véfour.

Le Grand Véfour est une adresse historique de la scène gastronomique parisienne qui en 1991 va accueillir le chef cuisinier Guy Martin avant que celui-ci en fasse l'acquisition en 2001. Dénommé en tant que tel en 1825 pour se différencier du Petit Véfour (un autre restaurant du Palais Royal), l'établissement est installée au 17 rue de Beaujolais, sous les arcades de l'entrée du jardin du Palais Royal, dans le 1er arrondissement de Paris.

En entrant dans l'établissement, le convive pénètre dans un environnement éclectique, où s'entrechoquent les styles esthétiques et inscrivant l'établissement au classement des monuments historiques. Ainsi, les deux salles de l'établissement revêtent des plafonds peints de sujets de style grotesque et rehaussées de stucs aux nuances dorées. Les murs quant à eux, se parent de panneaux de miroirs encadrés de peintures fixées sous verres illustrant des nymphes porteuses de corbeilles de fruits, de cornes d'abondance, de bouquets floraux et de ramages, délimitées de ces même frises de stuc doré afin de souligner leur présence.

Ce décorum vient contraster avec la présence de ces banquettes d'une teinte rouge vive et de ces chaises de teinte brune rehaussée de liserés dorés et tapissés du même étoffe rouge. Les tables sont couvertes de nappes blanches et d'un art de la table en adéquation avec les conventions du restaurant gastronomique. Ainsi la table est recouverte d'assiettes de porcelaine estampillées au nom du restaurant, accompagnées de pièces d'argenteries et d'une déclinaison

de verres à pied. Le sol est lui couvert d'une moquette reprenant un raffinement semblable à celui du plafond dans le développement de motifs floraux et de guirlandes végétales.

Le salon privé du premier étage d'une capacité de 8 à 20 couverts, détonne cependant avec le reste du décorum historique du restaurant par une vision plus moderne des codes de la restauration tout en s'inscrivant dans une certaine fidélité de l'identité patrimoniale de l'établissement. Celui-ci a été investi par l'artiste plasticienne Claudine Draï qui, après avoir rencontré le chef Guy Martin en 2015, l'a transfiguré en galerie d'art en ayant évacué la peinture mauve et les gravures, les dessins et les peintures à l'aquarelle d'illustres artistes ayant fréquenté le restaurant, tels que Jean Cocteau, Colette, Foujita, Bernard Buffet et Marc Chagall. Celle-ci fait repeindre les murs dans un vert pastel très dilué afin d'y installer certaines de ses œuvres constituées de fragments de papiers de soie froissés et assemblés. Cette seule extravagance est contrebalancée et atténuée par le rappel de l'identité du restaurant par l'ameublement du salon se déployant sur une moquette grise à la texture de velours : on note ainsi une table recouverte de cette même nappe blanche, de ce même service de table et accompagné des mêmes chaises que dans les salles du rez-de-chaussée.

La transformation de ce petit salon privé constitue cette première percée vers une relecture contemporaine du langage esthétique inhérent à l'archétype du restaurant gastronomique français. Cette relecture se matérialise concrètement au sein d'établissements à l'empreinte historique plus modeste tel qu'au sein des palaces parisiens apparus au début du XX^{ème} siècle.

.Des institutions gastronomiques qui réinterprètent les codes du restaurant gastronomique dans une nécessité d'évolution.

A l'image de nombreux établissements gastronomiques et palaces tels que l'Hôtel Crillon et le restaurant Lucas Carton, le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée va subir tout au long du XXème siècle et en ce début de XXIème siècle une série de réhabilitations successives afin de lui faire traverser les différentes tendances architecturales et scénographiques, et dans le respect de son héritage historique. Investissant l'ancien salon restaurant Le Régence en 1999, Alain Ducasse va le rebaptiser de son nom comme pour apposer la signature de son passage au sein de l'établissement. Signataire de la carte, celui-ci fait évoluer aujourd'hui sa proposition culinaire dans espace de dégustation dont le projet de réhabilitation de 2014 a été signé par l'agence parisienne Jouin Manku, fidèle collaboratrice du chef de renommée internationale.

L'ancien salon Régence va être ainsi repensé par le designer Patrick Jouin et l'architecte Sanjit Manku, qui vont associer l'identité historique du palace aux lignes contemporaines épurées et élégantes. Ceux-ci vont concevoir un espace d'une capacité de 50 couverts où le style néo-classique avec ses moulures dorées, ses colonnes ioniques, ses fenêtres en arc et ses appliques chandeliers viennent côtoyer des pièces d'ameublement venant dialoguer en cohérence avec la notion de «naturalité» insufflée par Alain Ducasse au sein de sa carte. Ainsi, au centre du salon Régence trônent trois lustres Swarovski et qui ont été rehaussées de milliers de pampilles de cristal venant orbiter autour d'eux sur tout le plafond afin des inscrire dans un langage esthétique contemporain. Sous ces plafonniers se déploient sur une moquette grise foncée, trois cloches en Inox poli dissimulant des banquettes et accueillant les convives à l'entrée du salon par un effet de scintillement. Celles-ci ont été réalisées grâce à 3500 heures de travail opérés par des artisans Meilleur

Ouvrier de France des entreprises Matinox et Le Floch. Ces éléments prégnants du dispositif scénographique sont rehaussés d'une oeuvre de micro architecture : cette alcôve constituée d'une double coque en chêne massif cintré et en staff blanc matricé des motifs des anciens paravents du restaurant ornés des gros plans de légumes brodés. Avec leur forme allongée, ces coques permettent de créer une ambiance sonore particulière permettant aux convives de profiter de la musique de la salle par la mise en oeuvre d'un effet d'écho volontaire. Ces coques enveloppent une table à l'ambiance intimiste et au service particulièrement soigné. Les convives sont invités à s'installer sur des fauteuils tapissés de cuir beige accompagnées de tables au plateau en chêne clair et au piétement en cuir et Inox. La conventionnelle nappe blanche, marque du restaurant gastronomique, a disparu du salon au profit de la vérité du matériau, selon la volonté des deux concepteurs. La table constitue alors un véritable piédestal pour un service de table d'exception réalisé par des artisans français, vénitiens, chinois et japonais. Ainsi les pièces de porcelaine signées Pierre Tachon viennent s'associer à des couverts de la maison Roger Tallon. La salle est sublimée par un miroir sans teint qui allonge l'espace de la salle dans un effet de perspective. Il expose entre autre le soir tombé et par le biais d'un système lumineux, un cabinet de curiosité constitués de pièces d'orfèvrerie, de cristal et d'argenterie issues de grandes maisons telles que Christofle ou Saint Louis. Ce cabinet retrace ainsi les plus grandes heures de l'histoire des arts de la table. Celui-ci présente notamment des pièces du service Harcourt de Baccarat de 1944, et dont certains éléments sont encore utilisés. Le décorum du salon est parachevé par des paravents en métal tissé et d'une feuille d'Inox polie sur leurs parties supérieures.

Le service est caractérisé par des serveurs habillés de tenues inspirées de celles du personnel des grandes croisières transatlantiques poussant des chariots de services munis de

cloches et déclinés sous le même langage esthétique que le reste du salon.

Le dispositif scénographique est parachevé par une signature médiatique conçue par Pierre Tachon, un graphiste et designer ayant réalisé l'identité visuelle de l'établissement, ainsi que la carte du menu, le support les accueillant et l'assiette de présentation en forme de ruban de Möbius.

Le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée illustre le souci de certains établissements et notamment les restaurants des palaces de réinventer leur dispositif scénographique dans cette problématique d'une recherche d'une adéquation parfaite entre les lignes très contemporaines de celui-ci et l'héritage patrimonial du lieu. Les architectes et designers jouent aujourd'hui un rôle prépondérant dans ces projets de réhabilitation et s'avèrent un collaborateur indissociable des chefs et des entrepreneurs.

1. Le restaurant-signature : un espace d'expression et de représentation artistique émancipé des normes esthétiques des institutions gastronomiques.

. Le restaurant gastronomique comme lieu d'expression de signatures culinaire et architecturale de renom.

Le restaurant-signature s'affirme comme un espace d'expression artistique privilégié pour le designer autant que pour le chef cuisinier. Ainsi ces projets exceptionnels permettent aux créateurs de pouvoir matérialiser les aspirations du maître d'ouvrage par le déploiement de moyens conséquents. Le restaurant-signature permet en effet d'établir une certaine adéquation entre signature scénographique et une signature culinaire, et de constituer une signature gastronomique cohérente et efficace. En achetant les signatures de designers et de chefs de grande renommée, les propriétaires de ces établissements se constituent une vitrine prestigieuse. Ils lui

permettent de plus à répondre aux attentes d'une clientèle contemporaine en recherche constante de nouveauté et d'une expérience toujours plus holistique et immersive.

Frédéric Anton a pris les rennes du restaurant du deuxième étage de la tour Eiffel Le Jules Verne en juillet 2019, succédant ainsi à des chefs de renom tels que Louis Grondard en 1983, Alain Reix en 1992 et Alain Ducasse en 2007. Affilié dans cette entreprise au groupe français Sodexo, détenteur de la concession de l'établissement pour dix ans, et sélectionné au cours d'un concours lancé par ce même concessionnaire et la ville de Paris, Frédéric Anton jongle aujourd'hui entre les cuisines du Pré Catelan où il officie toujours, et celles du mythique restaurant de la « Dame de fer ». Afin de recréer un environnement de dégustation cohérent à la nouvelle carte créée par le chef, celui-ci s'est constitué en un duo créatif avec l'architecte libanaise Aline Asmar d'Amman, mandatée par le groupe Sodexo. Ainsi ces deux artistes vont s'efforcer d'établir ce dialogue entre visions gastronomique et architecturale afin de pouvoir offrir aux futurs convives une adéquation parfaite de la signature culinaire et scénographique du restaurant afin qu'ils puissent profiter d'une expérience gastronomique totale.

Créateurs à l'écoute de leur époque, ceux-ci ont communiqué les coulisses de leur réflexion et de l'état d'avancement de leur projet commun sur le réseau social Instagram par le biais du compte *lejulesverneparis*. Ce projet induisait en effet un processus de conception intéressant pour les contraintes techniques qu'il engendra, comme la préservation de l'équilibre de la masse du restaurant au cours du chantier, ou encore des différents corps de métiers d'art intervenus sur le projet.

Au sein de cet écrin exceptionnel perché à 125 mètres d'altitude et bénéficiant d'une vue à 360 ° sur Paris et les installations mécaniques de la Tour, les deux artistes vont

créer un environnement matérialisant une éloge de l'art de vivre à la française. Cette démarche se met en oeuvre dès l'entrée du restaurant au pied du pilier Sud de la Tour Eiffel. Celle-ci a été théâtralisée par l'architecte qui s'est efforcée d'offrir une attente agréable aux convives en y juxtaposant une bibliothèque renfermant l'oeuvre complète de Jules Verne et mise à disposition pendant une période d'attente de l'ascenseur pouvant atteindre 20 minutes. Les convives vont entre autre cheminer par une antichambre menant à l'ascenseur et présentant une exposition photographique intitulée «Des Outils et des Hommes» rendant hommage aux employés du restaurant. Cette exposition a été élaborée par l'artiste Pascal Danguin qui a réalisé la charte graphique du restaurant et les supports qui en découlent. Arrivés à l'entrée principale du restaurant, les convives découvrent le monogramme doré du Jules Verne et présenté sur des panneaux en croisillons sculptés réalisés par l'artiste Ingrid Donat.

A l'intérieur du restaurant, Aline Asmar d'Amman et Frédéric Anton vont créer quatre espaces distincts : la salle Quai Branly, la salle Champs de Mars, l'Alcove et le Comptoir. Ces quatre espaces aux caractéristiques distinctes résonnent les unes avec les autres par une cohérence d'un langage esthétique et chromatique sublimant le gris en une palette de nuances rappelant les reflets du ciel parisien et appuyant les couleurs des assiettes du chef Frédéric Anton. Les références à la culture française sont ainsi disséminées dans les détails architecturaux et de mobilier de la salle. Un travail particulier sur les plafonds a été réalisé par la mise en place de plafonniers cylindriques rendant hommage l'esprit «Paris Couture» et à l'élégance de la française mais aussi à l'élégance de cette dame de fer et de ses engrenages mécaniques. Ceux-ci sont disposés sur un plafond peint de légers coups de pinceaux d'aquarelle, dessinant un nuage de notes grises nacrées. Des miroirs recouverts de près de 2500 feuilles d'or blanc

permettent aux convives tournés vers les murs de pouvoir admirer les vues qu'offrent les différentes salles selon un filtre rappelant l'effet visuel d'une photo argentique. Aline Asmar d'Amman profite de ce projet pour rendre hommage à un de ces collaborateurs dans la conception de l'hôtel Crillon, le grand couturier et photographe Karl Lagerfeld, dont une des photos en noir et blanc de la Tour Eiffel trône dans l'Alcove.

La référence aux nuages parisiens se retrouve jusqu'au niveau des tables en chêne foncé, en onyx gris, blanc et miel, ou encore en terrazo avec incrustation de pierres semi-précieuses aux teintes gris fer, ardoise, tourterelle, bleu nuit ou vert céladon. Celles-ci ont été réalisées sur-mesure dans un atelier artisanal de Vicenza, en Italie. Certaines de ces tables sont dotées d'un piétement spécifique évoquant le tombé des robes de la couturière Jeanne Lanvin. Ces tables sont accompagnées de chaises «Iron Lady» en velours gris argenté, aux finitions en métal patiné et rainuré, et dont la courbe reprend le dessin de la courbe de l'arche de la Tour. Les banquettes de l'alcôve évoquent quant à elles, le dessin des banquettes de Gustave Eiffel au sein de son appartement de la Tour, perché 287 mètres d'altitude. Ce mobilier est rehaussé de pièces d'art telles que des vases métalliques signées par Victoria Wilmotte, et des bougeoirs en bronze et en argent conçus par l'artiste Marie Khouri. Aline Asmar d'Amman et Frédéric Anton ont entre autre élaboré des assiettes littéraires, des assiettes de présentation sous la forme de livres, en résine velours et gravés d'un extrait des Voyages Extraordinaires de Jules Verne sur sa couverture, afin proposer une mise en bouche intellectuelle aux convives. Ceux-ci peuvent apprécier cette continuité de la déclinaison du langage esthétique littéraire par un menu présenté sous la forme d'un livre.

. Le restaurant comme traduction spatiale de la signature gastronomique du Chef Cuisinier.

Jean-François Piège constitue l'un des membres de cette caste très restreinte de chefs cuisiniers propriétaires de leur restaurants. Le 10 septembre 2015, il inaugure le l'établissement mère de son petit empire gastronomique : Le Grand Restaurant. Ce lieu constitue l'archétype du restaurant signature, un établissement pensé par l'agence d'architecture islando-californienne Gulla Jonsdottir Architecture + Design, et ceux en totale adéquation avec la signature culinaire du chef afin de lui constituer une signature gastronomique cohérente et de permettre aux convives de vivre l'expérience d'une table d'auteur.

Jean-François Piège a installé son laboratoire gastronomique en plein coeur du triangle d'or de la capitale française, dans une ancienne cour d'immeuble au 8 rue d'Aguesseau dans le 8ème arrondissement de Paris. Cet espace de près de 200 m² est occupée pour un tiers par la cuisine qui accueille les convives à leur entrée dans le restaurant, inversant l'agencement standardisé des établissements gastronomiques conventionnels. Après avoir poussé une porte recouverte d'un moucharabieh en ferronnerie et dessinant une partie du plan de Paris avec un bras de la Seine servant de poignée, ceux-ci pénètrent dans un étroit corridor. Ils se retrouvent ainsi directement projetés dans l'univers du chef dans ce couloir longeant la cave, le comptoir en placage bois et le spectacle de l'animation de cette cuisine ouverte cadrée par deux éléments horizontaux constituant le passe et recouverts de marbre en dallage noir marquina adouci en polygones assemblé, appareillé à livre ouvert. Ce seul exemple illustre cette réflexion autour d'un dispositif architectural et scénographique réinterprétant des codes esthétiques du restaurant gastronomique. Les convives pénètrent ensuite dans une salle aveugle et éclairée par

une grande verrière métallique facettée en une déclinaison de valeurs de noir, gris et blanc. Celle-ci répond à un sol recouvert d'une moquette anthracite dotées de ces mêmes motifs facettés et dessinés par des liserés blancs. Les murs sont quant à eux constitués de béton matricé, conférant à la matière une texture nervurée de planche de bois.

Cette salle est meublée de neuf tables pour une capacité d'une trentaine de couverts. Celles-ci réaffirment l'identité gastronomique du restaurant en étant couvertes de la fameuse nappe blanche immaculée. Les pièces du services furent chinées par le chef lui-même, les verres venant d'Italie et les assiettes du Japon. L'argenterie fut elle réalisée par la maison d'orfèvrerie parisienne Christofle. Le dispositif scénographique de cette salle du restaurant est parachevé par un hommage aux plus grandes institutions gastronomiques séculaires par ces torches appliques en cristal de baccarat et rehaussées de pampilles, de passementerie. Ces appliques furent imaginées par le designer israélien Arik Levy et inspirées par le lustre Zénith de la célèbre cristallerie.



ECOLE NATIONALE
D'ARTS ET
METIERS

PARTIE III



LE REPAS GASTRONOMIQUE, UNE EXPÉRIENCE DES SENS

La médiatisation de l'espace culinaire amorcée avec les premières émissions de cuisine dans les années 50 et le phénomène de starification des chefs cuisiniers ayant participé à l'essor du mouvement de la Nouvelle Cuisine dans les années 70, ont grandement participé à vulgariser la haute gastronomie à la fin du XXème siècle. Puis les mutations sociétales et la saturation de l'espace public et privé d'images provenant du développement d'internet et des réseaux sociaux ainsi que les nouveaux concepts d'émissions culinaires, ont entraîné ces dernières années de profonds changements au sein de la scène gastronomique occidentale et ont poursuivi la démocratisation de l'image de l'expérience au restaurant gastronomique. Cette partie a pour objectif de préciser l'impact de ces changements sociétaux sur le principal levier d'influence de la scène gastronomique occidentale qu'est la critique gastronomique. Avec les différentes avancées scientifiques et les évolutions technologiques révolutionnant le monde de l'information et des médias et permettant aux particuliers de s'emparer de l'espace médiatique, le statut du repas gastronomique s'est transfiguré, évoluant d'un rituel de représentation sociale en une expérience sensorielle et holistique la focalisant sur une optimisation de la perception du goût. Cette partie a, entre autre, pour but de définir les caractéristiques de nouvelles formes de restaurants dont l'essor a été influencé par ces mutations sociétales, et notamment au sein de la critique gastronomique. Par la mise en oeuvre de dispositifs architecturaux et scénographiques novateurs, ces nouveaux modèles viennent à remettre en question les codes patrimoniaux de la haute gastronomie et en ce sens, à fragiliser la domination des institutions françaises sur la scène gastronomique contemporaine.



CHAPITRE IX

•

Une société de l'image et de l'expérience

*Entre vulgarisation de la critique gastronomique
et compréhension des mécanismes cognitifs :
quand l'image et la science se placent
au service de l'expérience gastronomique*

//. L'AVENIR DE LA CRITIQUE CULINAIRE PROFESSIONNELLE ET DES GUIDES GASTRONOMIQUES.

/ . Le Guide Michelin, une institution dépassée par les dérives de son propre système

Bible des chefs cuisiniers à travers le monde, le Guide Michelin a normé pendant près d'un siècle par sa grille d'évaluation, les assiettes des plus grandes maisons. Le célèbre Guide Rouge se trouve cependant aujourd'hui dans la tourmente, essouffée par une scène contemporaine schizophrène qui est sur le point d'avoir raison de cette institution qui avait déjà proféré sa disparition dans la préface de sa première édition « Cet ouvrage paraît avec le siècle, il durera autant que lui ! ».

Dans un article intitulé «le Guide rouge Michelin», paru en 2000 dans la revue Sociologie du travail, le sociologue Lucien Karpik expose l'évolution du mythique Guide Rouge qui va se métamorphoser au cours du XXème siècle. Celui-ci va ainsi subir différentes évolutions dans sa configuration selon trois phases chronologiques : le guide endosse cette première configuration technique en 1900 et 1908. Il évolue vers une configuration plus touristique entre 1908 et 1933, période où les frères Michelin vont procéder à sa commercialisation. Puis il va adopter sa configuration définitive de guide gastronomique.

C'est en 1900, alors que l'industrie automobile est en plein essor, que les frères André et Edouard Michelin, fondateurs de l'entreprise de fabrication de pneumatiques Michelin le 28 mai 1889, profitent de l'organisation de l'Exposition Universelle de Paris pour lancer un guide à la remarquable couverture rouge et répertoriant tout un ensemble d'informations utilitaires pour les chauffeurs et les

propriétaires de voitures susceptibles d'être équipées par les pneus de la marque. Tiré en près de 35 000 exemplaires pour seulement 3000 véhicules en circulation à cette époque, il référençait notamment entre les horaires de lever et coucher du soleil, les adresses de garages et les plans de villes extrêmement détaillés, une liste de restaurants dans lesquels faire une halte le temps d'un repas sur les routes.

Après l'échec financier du passage à la commercialisation du guide en 1920 ne suscitant que peu d'intérêt auprès du public et se faisant maltraité par les garagistes s'en servant de cale pour soutenir les voitures, le guide lança en 1926 son célèbre système de notation des meilleurs établissements de bouche par attributions des très convoitées étoiles Michelin. Celui-ci permettait aux voyageurs des routes de pouvoir disposer d'un échelonnage dans la promesse de la qualité de la prestation culinaire des établissements recensés et ainsi de pouvoir orienter leur choix d'itinéraire. Les critères de l'attribution de ces étoiles étaient alors les suivants :

- . La qualité des produits.
- . La maîtrise des cuissons et des saveurs.
- . La personnalité du chef ressentit dans l'assiette.
- . Le rapport qualité/prix.
- . La régularité de la qualité de la carte dans le temps.

Il était alors à la charge des inspecteurs du guide d'appliquer cette grille d'évaluation lors de leur visites annuelles des établissements répertoriés dans le guide en jouant les clients anonymes jusque dans les moyens de paiement utilisés. Ces critères, inchangés depuis cette époque, sont au sein de la société contemporaine à l'origine d'une réelle remise en cause de l'existence du guide rouge. Ils déterminent ainsi encore aujourd'hui un classement des restaurants par l'attribution de trois niveaux de prestations

correspondant à un certain nombre d'étoiles et à une certaine échelle de rayonnement médiatique :

- . 1 étoile, «une bonne table dans la localité», et un rayonnement médiatique au niveau départemental.
- . 2 étoiles, «cuisine excellente, vaut le détour», et un rayonnement médiatique de niveau national.
- . 3 étoiles, «une des meilleures tables de France, vaut le voyage» et un rayonnement médiatique au niveau international

Le guide rouge devient ainsi une référence internationale dans l'univers de la gastronomie française instaurant une hiérarchisation des statuts au sein de la profession de cuisinier et engendrant l'avènement d'un système de compétition entre les chefs. La course aux étoiles est alors lancée. S'installant de manière pérenne dans le paysage gastronomique français et mondial pour devenir une véritable institution gastronomique et culturelle. Les étoiles Michelin allaient devenir la norme, un système reconnu par tous. Ainsi dans l'article «Le guide Michelin : une référence mondiale de la gastronomie locale», paru en mars 2011 dans la revue «Le journal de l'école de Paris du management», Gwendal Poullennec illustre la consécration du guide et sa mythification au travers du film «L'aile ou la cuisse», comédie mettant en scène Louis de Funès et Coluche et contant la lutte acharnée d'un directeur de guide gastronomique contre de l'industrie agroalimentaire et ses dérivés. Ainsi les inspecteurs du guide ont forgé sa légende au travers de leurs visites entourées de mystères et d'hypothèses. Certains disaient qu'ils arrivent toujours par deux, aux alentours de midi, l'un prenant la carte, l'autre prenant le menu, et chacun vérifiant la propreté des toilettes et la réactivité du personnel en salle en laissant tomber sa

serviette à terre.

Ainsi, advint l'âge d'or du guide Michelin dans cette période de l'après-guerre où s'opéra une démocratisation de la voiture et le développement des infrastructures routières et du tourisme de masse. Les chefs étoilés de la Nouvelle Vague s'affranchirent de la cuisine désuète des maisons familiales qui les virent s'épanouir et sortirent de l'anonymat par le phénomène de la médiatisation de la gastronomie dès les années 50. Le Guide Michelin se vendit alors à des millions d'exemplaires par an jusque dans les années 2000.

Cependant, victime des dérives de son propre système des étoiles et cantonné aux mêmes critères d'évaluation, le guide n'a pas su s'adapter à la course de l'évolution tant sur le fond que sur la forme. En effet, le guide n'a jamais évolué dans les critères qu'il avait établis depuis près de 90 ans maintenant. L'étoile est devenue au fil des années un enjeu économique majeure : Valerie Loctin pointe dans l'article du 13 septembre 2019 «Guide Michelin : la tête dans les étoiles» pour le magazine en ligne *Entreprendre.fr* qu'un établissement voit son chiffre d'affaire augmenter de près de 20 % à 30 % jusqu'à six mois après l'obtention de l'étoile. Nombreux sont ces chefs à avoir succombé à cette course effrénée vers l'obtention des trois étoiles et d'une reconnaissance internationale, se pliant ainsi à la doctrine du guide «Seul l'assiette compte» et s'emprisonnant volontairement dans un carcan de critères les privant de tout désir d'innovation gastronomique. Aujourd'hui, la perte d'une étoile par un chef est vécue comme un échec économique, personnel et médiatique par des chefs sous la constante pression d'assurer le maintien d'un niveau digne de ces distinctions prestigieuses et dont l'obtention est remise en question au quotidien. Ainsi, la perte d'une étoile a pu entraîner les pires drames humains comme le suicide très médiatisé du chef triplement étoilé Bernard Loiseau, décédé le 24 février 2003.

Le 9 mai 2019 était diffusé l'épisode intitulé «Le fantasme du critique gastronomique» du podcast Casserole animé Zazie Tavitianet et produit par Binge Audio. Les deux invités pour cette émission sont François Simon et Stéphanne Méjanès. François Simon est un journaliste et critique gastronomique qui débuta aux côtés du duo Gault&Millaut avant d'entrer au Figaro, puis au Figaroscope et d'écrire pour le «Monde magazine». Il est entre autre auteur d'un certain nombre d'ouvrages et chroniqueur pour certaines émissions comme 28 minutes sur Arte. Confrère de François Simon, Stéphanne Méjanès est devenu journaliste et critique gastronomique après avoir animé les chroniques de L'Equipe. Aujourd'hui, il écrit pour un certain nombre de titres très divers allant de Omnivore à l'Observateur, en passant par Trois Couleurs ou encore Alimentation Générale.

Ceux-ci dépeignent ainsi l'état actuel d'un guide qui n'a pas su évoluer en cohérence avec les évolutions de la scène gastronomique contemporaine et les attentes des lecteurs. Ainsi François Simon le définit comme «un drôle de monde» appartenant «à une autre époque, à un autre siècle». A la manière d'un mauvais repas, celui-ci en élabore une critique acerbe :

« j'ai jamais eu beaucoup de respect pour cette institution. Parce que je la trouve ... Je trouve qu'ils ne travaillent pas assez. Ils sont pas sérieux. Même s'il ont l'air d'être extrêmement sérieux dans leur costume gris. Mais j'y crois pas parce que ce qu'ils font, le résultat, leur guide, qui est un énorme boulot, est pas lisible. Je crois pas à leur rangement. Parce que aujourd'hui c'est impossible de ranger. J'ai eu la chance de naître à une époque où on pouvait très facilement classer les restaurants. Même on pouvait les classer de 1 à 500 sans se gourer, grosso modo. Parce qu'ils faisaient à peu près tous dans le même répertoire bourgeois. On pouvait les comparer sur une Bouchée à la Reine, un saumon à l'oseille ... Et là, on pouvait vraiment, c'était hyper facile. Quand il sortait, on se disait «Ah ben oui !». Il y avait aucune injustice. Aujourd'hui c'est ... Regardez ! Même

dans le carrefour de l'Odéon, il doit y avoir cinq restaurants. Et qui va pouvoir dire «la crêpe complète du Breizh Café est supérieure à un plat de pâtes du restaurant italien, ou d'un cabillaud aux Editeurs, où d'un truc chez Candeborde.» Sincèrement c'est impossible! Même moi, en essayant intellectuellement, j'ai des plombs qui sautent parce que c'est impossible techniquement, même déontologiquement. Donc, maintenant, ils ne peuvent plus sortir un guide qui soit fiable. J'y crois pas une seule seconde. (...) Ça sert à rien. Pour moi, le guide, même si il a un impacte énorme, ça c'est vrai. Même si les chef sont fous de joie quand ils gagnent une étoile et d'une tristesse sans fond quand ils en perdent une. Pour moi aujourd'hui il est obsolète. Ça ne vaut plus grand chose. Sauf de répertorier les restaurants où l'on s'ennuie un peu quoi.»

Dans une société contemporaine où la gastronomie connaît une expansion et un rythme d'évolution exponentielle, la démarche de classement et d'ordonnancement des établissements de bouche devient une tâche de plus en plus dénuée de fondements. Le guide Michelin n'est plus adapté à la société contemporaine. N'ayant officiellement pas réformé sa grille de critère en reconnaissant le fait que le repas gastronomique revêt aujourd'hui une dimension expérientielle, et que le décorum d'un restaurant compte autant qu'une bonne cuisine dans la perception du goût d'un plat, le Guide Michelin omet l'évaluation de près de la moitié de l'expérience gastronomique. Celui-ci se retrouve dans une impasse déontologique en exerçant une critique issue d'une grille de critères sclérosée et accentuée d'hypocrisie. Ainsi, dans son article «*Prix spéciaux pour le service en salle et la sommellerie : la fausse bonne idée du Michelin*», publié le 6 janvier 2019 sur le magazine en ligne Atabula, le journaliste gastronomique Franck Pinay-Rabaroust expose cette solution qui pourrait sauver le Guide Michelin d'une disparition assurée dans un futur proche :

« La bonne solution : dépasser l'assiette et reconnaître la notion d'expérience. La vraie solution pour le Michelin est d'intégrer officiellement dans les « critères » de l'étoile tout ce qui contribue à l'expérience du repas, et ne pas se limiter à la surannée affirmation que seule l'assiette compte. Pour le Michelin, il y a l'assiette et puis il y a le reste. Avec ses prix, le guide scinde l'expérience du restaurant alors qu'elle ne peut constituer qu'un tout inséparable. Un service déplorable nuira à l'assiette, tout comme un sommelier qui n'est pas à la hauteur. Il suffit de fréquenter un petit peu les restaurants de France pour comprendre que tout est devenu « expérientiel ». Alors pourquoi ce choix du Michelin ? Pour permettre à des sponsors de mettre de l'argent dans la caisse ? Peut-être bien. Pour faire plaisir à quelques professionnels qui veulent que l'on mette en avant leurs métiers ? Pour cela, il y a mieux que des prix invisibles et illégitimes. Année après année, le Michelin essaie de se moderniser, mais il le fait mal. »

Ainsi, après avoir standardisé le paysage culinaire français pendant près d'un siècle et avoir influencé un certain nombre d'autres guides tels que le Gault&Millaut dans cette démarche de classement et d'ordonnancement de la scène culinaire française et mondiale, le guide Michelin semble voir le poids de ses étoiles s'amenuiser et les dérives de son système être éradiquées par une génération de chefs de l'avant garde beaucoup moyen sensibles aux honneurs que leurs aînés. Depuis quelques années, les chefs cuisiniers sont de plus en plus nombreux à rendre leur étoiles comme Marc Veyrat, Joel Robuchon ou encore Jean-Paul Lacombe, se libérant du modèle figé des tables du guide Michelin.

1. La critique culinaire : le fantasme d'une profession précarisée et vulgarisée dans une société des médias

L'imaginaire populaire français s'entiche de cette image du critique gastronomique illustrée par Anton Ego dans le film d'animation de Brad Bird, «Ratatouille», sortie en 2007. Ce personnage filiforme, antipathique et très cultivé, participe à

la mise en oeuvre de ce fantasme d'une profession apparue avec l'essor d'un langage gastronomique au début du XIX^{ème} siècle. L'avènement de la critique gastronomique opère grâce au premier des gourmands de cette époque et l'un des pères de gastronomie occidentale moderne: Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière. A la fois philosophe, avocat, mais surtout fervent amateur de bonnes tables, Grimod de la Reynière va faire entrer la cuisine dans la littérature. Dès 1783 et la mise en scène du repas de son propre enterrement, celui-ci eut l'habitude de réunir chaque mercredi soir une assemblée de dix-sept convives autour de dîners leur permettant d'échanger sur leurs différentes expériences gastronomiques. Interrompus pendant la Révolution, période où Grimod de la Reynière dut quitter Paris, ces dîners hebdomadaires reprirent en 1802, et furent l'objet d'une publication intitulée «*La meilleure jurisprudence gourmande de l'Europe*». L'année suivante parut «*l'Almanach*», un ouvrage de grand succès littéraire : véritable support publicitaire pour les artisans de bouche, cet ouvrage répertoriait un certain nombre de recettes, d'anecdotes et de billets infamants. Ainsi Grimod de La Reynière va établir un nouveau genre littéraire pour écrire et décrire la gastronomie en métaphores, calembours et autres références au monde des arts, du théâtre et de l'architecture.

Puis l'histoire de la critique culinaire va entre autre être marquée par l'émergence d'une nouvelle génération de critiques assez particulière lors de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. A la fin seconde guerre mondiale, lors de la libération et de l'épuration, de nombreux anciens collaborateurs français au régime nazi se réfugient dans les rédactions de la grande presse pour endosser la profession de critique culinaire. En effet, ils profitèrent du manque d'intérêt de la censure pour les domaines du tourisme et de la gastronomie, considérées comme des rubriques mineures, et d'une exemption de la possession d'une carte de presse pour

ces rubriques. Certains d'entre eux nourriront une certaine notoriété tel que le critique du Monde entre 1952 et 1993, Robert J. Courtine, dit La Renière, en référence au premier des gastronomes. Les critiques étaient alors responsable de leur rubrique au sein des rédactions qui leur assuraient le soutien financier nécessaire à la pratique de leur profession en prenant notamment en charge les notes des restaurants visités. Ce système qui perdure très difficilement aujourd'hui de manière très restreinte, permet d'établir une certaine déontologie de travail permettant de produire une critique impartiale et indépendante de tout système de prostitution intellectuelle.

Cependant, la situation contemporaine du critique gastronomique tend aujourd'hui à se diluer sur une scène accaparée par les réseaux sociaux, démocratisant une discipline jusque-là très confidentielle. Dans l'épisode intitulé «*Le fantasme du critique gastronomique*» du podcast Casserole, cité précédemment, les deux critiques gastronomiques François Simon et Stéphanne Méjanès, témoins de la mutation de leur profession, dépeignent la réalité contemporaine d'une pratique toujours plus précarisée où le fantasme du gourmand au «train de dépenses» exubérant laisse peu à peu place au pigiste parvenant difficilement à vendre ses articles aux grands journaux. Ainsi les CDI au sein des rédactions deviennent très rare avec une profession en proie au phénomène d'uberisation qui affecte la société occidentale contemporaine. La situation économique et financière de la presse a en effet eu raison des privilèges de ces rubriques, les frais professionnels dus aux notes des restaurants étant de moins en moins remboursés par les rédactions.

Ainsi, certains de ces critiques professionnels ironisent sur la réalité de l'état de leur profession en déclin : François Simon a notamment publié le 4 octobre 2001 aux éditions Albin Michel, un ouvrage intitulé «*Comment se faire passer pour un critique gastronomique sans rien y connaître*» comme

pour mieux léguer le savoir de cette profession qui mut avec l'arrivée d'une nouvelle génération de critiques se formant de manière autodidacte par le biais d'une production amateur de contenus sur la base de nombreux formats notamment proposés par internet et les réseaux sociaux : blog, story, publication, photo, vidéo ...

Stéphane Méjanès, quant à lui, a publié cette année 2019 «*Tailler une plume: croquons le critique gastronomique*», aux éditions de l'Épure. Dans ce pamphlet, celui-ci dépeint les portraits des dix personnalités constituant le paysage de la critique gastronomique contemporaine avec humour après avoir rappelé les réalités du métier de journaliste s'apprenant par le biais d'une méthodologie bien particulière et aujourd'hui discréditée et mis à mal par une démocratisation de la technologie désinhibant les langues. Ainsi, Stéphane Méjanès y décrit «la diva», «le Stakhanoviste», «le pique-assiette», «l'incognito», «le glouton», «le blasé», «le tyran», «l'antique», «l'ingénu» et enfin «l'influenceur».

La métamorphose de la critique culinaire par la vulgarisation de sa pratique au travers du numérique, entraîne la mise en oeuvre d'une véritable stratégie de communication au travers de plan de personal branding assurant le rayonnement de la signature médiatique du chef cuisinier au niveau des différents médias et notamment sur les réseaux sociaux. Certains d'entre eux font ainsi appel à des attachés de presse chargés de leur assurer une couverture médiatique optimale et de veiller à l'instauration d'une certaine relation intéressée entre le restaurant qu'ils représentent et cette nouvelle scène critique ne pouvant pas disposer de soutien financier de la grande presse.

En ce sens, comme le constate François Simon et Stéphane Méjanès, cette raréfaction de l'impartialité de jugement de la critique gastronomique contemporaine a entraîné la disparition d'un certain style et d'une richesse littéraire dans l'écriture de cette rubrique. La critique n'étant

plus considérée telle un genre littéraire, un papier négatif sur un établissement est considéré aujourd'hui comme un préjudice économique. Ainsi, celle-ci s'est vidée de sa richesse littéraire pour arborer une forme informative. De plus, elle peut aussi adopter une forme beaucoup plus promotionnelle lorsqu'elle est influencée par des intérêts financiers obtenus par son auteur de certains restaurateurs. Ainsi, l'importance des ressources financières de ces critiques d'un nouveau genre est déterminante dans le niveau de partialité et donc de qualité de jugement établi au sein des contenus produits et diffusés sur Internet.

//. LA VULGARISATION DE LA CRITIQUE GASTRONOMIQUE DANS UNE SOCIÉTÉ CONTEMPORAINE DE L'IMAGE

/ . Ralph Dagher : Portrait d'un critique gastronomique du XXI^{ème} siècle aux 54 000 «followers»

J'ai rencontré Ralph Dagher lors de mon stage de master à l'agence Marcelo Jouilia Naço à Paris. Son profil m'a interpellé du fait de nos passions communes pour l'architecture, la scénographie et la gastronomie.

Ralph Dagher est un architecte et influenceur libanais né à Beyrouth le 29 janvier 1992. Après avoir obtenu un baccalauréat français au Collège des Soeurs des Saints Coeurs - Sioufi en 2009, il intègre l'Académie Libanaise des Beaux-Arts où il y apprend l'Architecture. Diplômé de son Master en 2017, Ralph Dagher s'envole pour Paris, une ville qu'il découvrit pendant un de ses voyages d'étude et où il décida de s'installer pour continuer ses études. Il va explorer au sein des ateliers de l'école Studio Créa l'architecture intérieure et plus spécifiquement la scénographie.

En Août 2018, à l'occasion d'un stage professionnel de six mois, Ralph intègre l'équipe de l'agence franco-argentine

Naço, dans le 12ème arrondissement. Préposé au projet Asador, un restaurant spécialisé dans la grillade argentine à Avignon, Ralph va apprendre les méandres de la complexité de la conception d'un restaurant sous la supervision de Marcelo Joulia, fondateur de l'agence. Cette première expérience professionnelle lui permet d'appréhender ce projet d'un an et le mène à décrocher un poste en CDI et à travailler sur les différents projets de restaurants de l'agence.

Ralph Dagher est entre autre un passionné de mode. Utilisateur assidu des réseaux sociaux, il a su en tirer profit en mettant en scène son extravagance et son goût pour la haute couture et les belles pièces sur ses différents comptes Facebook, Instagram et sur son site internet ralphparis.com.

Ralph Dagher est cependant plus connu sur la toile pour être un influenceur connu pour ses critiques culinaires. Mordu de cuisine depuis son enfance à seconder sa grand-mère aux fourneaux, Ralph a cultivé cette passion jusqu'à ouvrir un blog en mai 2013, Popcorn916, et où il relate sur de nombreuses pages, ses expériences culinaires au fil de ses voyages et de ses ballades urbaines.

L'avènement du réseau social Instagram au début des années 2010 lui permet de mesurer et d'accroître l'influence de son activité en touchant quotidiennement prêt de 54.000 abonnés. Chaque soir de sa vie parisienne, il conte à sa communauté grandissante de followers sous la forme de photos et de story, son ressenti en toute subjectivité du restaurant dans lequel il dîne. Description des lieux, présentation des plats et avis subjectif et indépendant de sa dégustation lui permettent d'alimenter en contenus ses différents comptes tout en établissant le paysage d'une scène gastronomique en perpétuel renouvellement.

Parmi ses adresses préférées, Ralph Dagher note les

restaurants Em Sherif, à Beyrouth, le restaurant du Four Seasons à Genève, Banyan, Istanbul, Lasarte à Barcelone, Nobu à Londres ou encore Alcazar et Matsuhisa Le Royal Monceau à Paris.

Avec près de 1000 restaurants visités au cours de sa vie, Ralph Dagher compte aujourd'hui parmi ceux qui constituent ce nouveau visage de la discipline de la critique culinaire. Ce statut lui confère une certaine notoriété au niveau de cette micro sphère culinaire parisienne grâce notamment à ce pouvoir d'influence. En ce sens, il multiplie les invitations et les collaborations avec des restaurants tels que Roomies Burger, un restaurant spécialisé dans la préparation de hamburgers. Le 22 juillet 2019, il collabore avec l'équipe du restaurant à la création de son propre sandwich à base de sauce crème fraîche, champignons, fromage suisse et salade iceberg : le Popcorn916. (Actuellement à la carte du restaurant)

Dans un futur idéal, Ralph aspire ainsi à l'aube de ses quarante ans à ouvrir une agence qui puisse, à la manière Marcelo Jouliá chez Naço, conjuguer architecture et gastronomie.

1. L'opinion d'un convive expérimenté aux milles tablées.

Un restaurant par soir : c'est la règle quotidienne que se fixe Ralph Dagher qui ne cuisine exclusivement que pour ses proches au Liban, son pays natal. Les restaurants qu'il visite s'en sert de matière afin de alimenter en contenus son blog et son compte Instagram. Depuis près de 7 ans maintenant Ralph alimente Popcorn961, son blog et son compte Instagram en photos, en stories et en descriptions orales ou écrites afin de distiller ses conseils sur les adresses gastronomiques à fréquenter ou non. Par la production polymorphique de récits au travers de différents support, celui-ci fait part de son vécu

subjectif de l'expérience gastronomique au sein des différents restaurants qu'il fréquente :

«Je parle beaucoup, je suis du genre qui parle, qui raconte des histoires, qui aime parler, donc ... Et voilà je parles, au lieu de parler, j'écris ! Et je passais des heures et des heures à écrire le Blogspot. C'était vraiment long ! Des descriptions ... (...) je décrivais tout, dès le moment que tu rentres dans le restaurant, le service, la vaisselle, l'intérieur, ... Je sais pas, tout, tout, tout, tout ! Qu'est ce qu'il y avaient comme ingrédients dans les plats ! Mais c'était un plaisir. J'étais très content de le faire. Et après un an, il y a Instagram qui commence à ... Qui devient à la mode ! Je me suis dis « voilà, c'est facile, je prends une photo, je la partage et ça devient plus facile qu'écrire un blog ». Par contre, j'ai jamais arrêté le blog.»

Ainsi, l'émergence des réseaux sociaux a amorcé l'émergence d'une activité qui se constituait sur la base d'un certain phénomène d'exhibitionnisme d'un quotidien véhiculant une image idéalisée de soi :

«Et là maintenant, tout a changé avec Instagram ! Tout le monde partage, tout le monde montre. (...) une personne qui vient là, elle prend le ... Genre, elle prend une photo, elle la partage juste pour montrer aux gens que « Oui ! Voilà ! J'étais ici, dans ce restaurant ! Parce que c'est chic, c'est trendy, que je suis là ». Alors non, moi je fais jamais ça !»

Cependant, à l'image de Ralph Dagher, un certain nombre d'anonymes, d'amateurs, se sont emparés de ces réseaux sociaux et ont transfiguré cette activité anodine en un véritable outil de communication, se constituant un statut «d'influenceur», produisant au quotidien des contenus communiqués au coeur de véritables communautés de milliers d'abonnés les consommant visuellement l'espace de quelques instants sur leurs smartphones. Certains sont devenus de véritables personnalités publiques, influençant chaque jour dans l'exposition de leur vie le comportement de millions de

personnes à travers le monde entier :

«« AHHH !! 48 000 ! on a une star à l'agence ! » (...) Juan qui monte avec moi pour dire « On a une star à l'agence ! C'est Popcorn961 ! Instagram ! Tous les restaurants de Paris ! Partout dans le monde ! ». Et voilà ! Mais ça me fait plaisir. (...) Surtout quand je rencontre les gens. Je retrouve des gens dans les centres commerciaux ils viennent me parler. Surtout quand je me suis montré sur les réseaux. Par ce que avant je me montrais pas. Donc ils savent c'est qui Popcorn, il viennent « Ah ! Mais Popcorn ! Mais vraiment ! L'un des meilleurs blogs, une des meilleurs pages Instagram qu'on suit ! Très diversifiée ! Toujours subjective et tout ! ». Ca me fait vraiment plaisir. Ca fait partie de moi maintenant. Je me vois aucun jour sans Popcorn. Pour l'instant ! »

Détenant un pouvoir de communication extrêmement efficace, les grandes marques n'hésitent plus à faire appel aux services de certains d'entre eux qui se transforment en véritables égéries. Ce phénomène des «influenceurs» a ainsi permis à ces firmes de s'armer d'outils marketing visant le cœur de leurs clientèle cible par un pouvoir de persuasion inhibant tout argumentaire publicitaire convaincant. Ainsi, les clients potentiels de ces marques seront plus facilement tentés d'acquiescer la panoplie de tout un d'un mode de vie d'une personne charismatique au quotidien séduisant que de succomber aux atouts esthétiques et utilitaires d'un produit mis en scène dans une campagne publicitaire coûteuse. Aujourd'hui, les annonceurs sondent les réseaux sociaux en quête de ces «influenceurs» à qui, en échange de cadeaux publicitaires et parfois de rémunérations, vantent l'image de la marque et de ses produits à sa communauté aux moyen de «posts» et de «story». Ce système se retrouve dans différents domaines économiques dont la restauration. Ainsi l'avènement d'Instagram a rendu moins confidentiel ce statut de critique gastronomique amateur comme le déplore Ralph :

C'est devenu un peu moins exclusif ...

Ainsi, un certain nombre de blogueurs gastronomiques se sont mis à tirer profit de leur statut «d'influenceur» en participant à ce système publicitaire à bas coût pour les restaurateurs qui en échange d'un repas gratuit pouvaient obtenir la promesse d'un rayonnement important de leur image sur internet et d'une fréquentation accrue de leur établissement gonflant leur chiffre d'affaire. Nombreux opèrent des collaborations avec des restaurateurs pour lancer ou redynamiser leur établissement comme le déplore Ralph :

«genre « Tu viens, tu parles bien de notre restaurant. ». C'est de la pub, on est de la fausse pub, on sait pas vraiment ce que c'est le restaurant. Pour moi, non. Genre ... Dès le début, c'est ce que ... Toute ma communauté me disait bon « Bravo ! Parce que tu as toujours été subjectif, et il faut continuer comme ça. ». Parce que, par exemple, il y avait plein de restaurant très ... Très trendy, où tout le monde allait et disait « Whoua ! Whoua ! Whoua ! ». C'était des bloggeurs, et moi, genre « Non ! Mais c'est pas vrai ! ».»

Au contraire de ceux-ci, Ralph tient tout particulièrement à cette subjectivité d'opinion, garante de son indépendance et de sa partialité de jugement auprès de sa communauté d'abonnés qui le suivent chaque jour par l'interface d'internet:

«je donnais mes opinions subjectifs. C'est pour ça que je fais pas de collaboration payée où on m'oblige de venir au restaurant. (...) Je disais mon opinion et après j'ai des comments, j'ai des messages qui me dit « Oui voila ! T'as raison ! ». Et c'est comme ça, et c'est pour ça que ma communauté elle me fait confiance. (...) Toute ma communauté me disait bon « Bravo ! Parce que tu as toujours été subjectif, et il faut continuer comme ça. ».»

Celui-ci peut ainsi se permettre s'exprimer avec impartialité grâce notamment à une situation financière confortable. Loin d'être un paramètre anodin dans la mise en oeuvre de sa critique, il a ce privilège de pouvoir considérer cette activité comme une passion et un loisir, lui permettant une grande liberté d'expression, à la différence d'un influenceur qui se servirait de ces critiques comme d'une véritable activité économique de laquelle il dépend pour vivre. Cette qualité de jugement lui permet ainsi de fidéliser les membres de sa communauté, un écosystème aux ramifications fragiles et volatiles où les «followers» peuvent décider en un clic de faire croître ou de d'amputer son pouvoir d'influence. Ralph est conscient de cet outil marketing puissant qu'il a créé et dont il pourrait se servir dans le futur pour ses propres intérêts :

«Mais Popcorn c'est mon bébé ! (...) En plus, c'est un outil de marketing qui est magnifique ! Genre, si un jour, j'ouvre un restaurant, j'aurai déjà je sais pas combien de gens qui vont ... Si Instagram existera à ce moment là. Mais genre, même maintenant, je peux faire une bonne pub d'un restaurant, donc ... Voilà ! C'est un outil très important.»

Ainsi ces blogs et ces comptes doivent renouveler très régulièrement leurs contenus périssables en quelques heures. Cette production frénétique nécessite une implication soutenue de la part des influenceurs qui doivent réaliser vidéos, photos et commentaires avec un certain souci d'efficacité et d'esthétique visuelle leur permettant de transmettre leur message de la manière la plus compréhensible et séduisante possible en l'espace de cinq à quinze secondes visionnable pendant 24 heures pour un format de story Instagram. Ralph lui, procède sous la forme de stories pendant toute la soirée dans un restaurant, puis utilise une seule photo pour résumer et commenter sa soirée en usant de différents filtres :

«Et c'est très fatiguant par contre. (...) Tu dois être toujours connecté. Tu dois ... Bon voilà, on est là, j'apprécie le moment, je m'amuse et tout mais, c'est une partie de moi aussi qui veut partager ça donc. Parfois je dois prendre des belles photos, et il y a ma pizza ou mon plat qui se refroidit parce que j'ai pas encore trouvé le bon angle pour prendre la photo. Ca devient un peu chiant mais c'est ma passion. Donc non, je m'en fous ! Je vais vraiment prendre une belle photo et bien la partager. Je suis un peu ... Comment dire ? Perfectionniste ! Donc je peux pas mettre une photo qui n'est pas belle. C'est pour ça que ça devient un peu chiant.»

Il retranscrit ses meilleures expériences de manière plus détaillée sur son blog. Avec plus de milles restaurants fréquentés à travers le monde, Ralph Dagher s'est constitué un statut d'expert dans l'expérience du convive. De plus, celui-ci conforte ce statut d'influenceur et de critique gastronomique amateur en sa double vision de designer grâce à ses formations en architecture et en scénographie. Depuis son entrée à l'agence Naço, Ralph Dagher a affûté son oeil critique par la réalisation de trois projets de restaurants, lui permettant de légitimer son message au travers de son blog et de son compte Instagram par une vision professionnelle de l'analyse conceptuelle d'un restaurant. Il rejoint Marcelo Joulia dans la définition du restaurant comme un tout. Il parle en fait de signature gastronomique caractérisant un restaurant autant dans la nourriture qu'il propose au convive qu'au contexte expérientiel dans lequel il l'immerge :

«Ben, c'est un tout ! C'est un tout ! Genre... Oui, par exemple il y a plein de restos où c'était vraiment bon mais à la fin de mon ... J'ai dis à la fin de mon texte que l'ambiance, mon ressenti n'était pas top parce que l'intérieur n'était pas beau. C'est vraiment un tout ! Service, nourriture, intérieur, et ambiance.»

Ainsi Ralph considère que le restaurant n'est pas qu'un lieu mono-fonctionnel et seulement dédié à la consommation

de nourriture. Il se définit par une architecture, un espace, une signature scénographique :

«Déjà, déjà, aller dans un resto n'est pas que pour manger !»

Ainsi, les premières caractéristiques d'un restaurant que Ralph Dagher relèvent dès son entrée dans l'établissement sont l'architecture d'une part :

«La première chose que tu vois c'est l'archi !»

et l'accueil d'autre part :

«Alors je dirais que c'est l'accueil et l'architecture que je vois en premier. Parce que l'accueil, le sourire et tout, ça compte beaucoup. Donc il faut que ça soit accueillant, il faut que ça soit chaleureux.»

Ainsi, pour lui, le comportement des serveurs joue un rôle déterminant dans l'expérience du repas. Ils ont la capacité et la responsabilité d'influer le comportement d'un convive qui va pouvoir appliquer son script avec plus ou moins de liberté en leur présence. Ainsi les serveurs doivent favoriser la mise en œuvre de conditions permettant au convive de ne pas se faire étouffer par un script trop contraignant et qui peut devenir la source de malaise et d'une certaine anxiété, galvaudant de fait son expérience gastronomique. Ralph Dagher use notamment de l'exemple de son ressenti au sein de certains établissements étoilés et de palaces parisiens pour illustrer ce phénomène :

« Que les serveurs ne soient pas toujours à côté de toi en train de voir tous les ... Tu vois, genre, que tu sois libre un peu ! Genre, tu te sens pas surveillé tout le temps de quelqu'un. En fait, parfois c'est obligé que ce soit comme ça pour donner le cinq étoiles au restaurant. Mais non ! Il y a des restaurants, par exemple, le palace comme le Ritz, j'ai fais plusieurs donc

je peux comparer. Le Ritz, tu te sens libre! Il y a un service excellent et tu te sens pas surveillé tout le temps. Donc voilà, au Peninsula ou je me souvient plus c'était où, j'ai fait un brunch où vraiment le serveur était tout le temps à côté de nous. Donc là ...»

Il souligne, entre autre, cette part que détient l'inconscient et qui régit l'expérience gastronomique du convive. L'inconscient joue ainsi de manière subtile sur la perception de l'expérience gastronomique en paramétrant l'état d'esprit du convive. Ainsi, cet inconscient relève certains détails, des chaises peu confortables ou un objet prégnant, conditionnant le jugement du convive qui va décider ou non de renouveler l'expérience :

«Alors inconsciemment, on est pas confortable, on est pas à l'aise ! Bon, après on va commencer à discuter, on va manger ! Mais inconsciemment, non ! On s'en souvient, voilà ! Inconsciemment, tu veux plus revenir à ce restaurant. Donc tout fait ... Même le touché du bois ! J'ai déjà été dans un restaurant où le bois ... Tu sais, il y a des épines ! C'est pas ... C'est impossible ! Donc, voilà ! Je veux plus jamais retourner dans un resto pareil !»

Ainsi, les restaurateurs accordent de plus en plus de soin aux dispositifs scénographiques des salles de leurs établissements. Ces éléments caractéristiques de la signature scénographique d'un restaurant sont aujourd'hui un argument commercial au même titre que la signature culinaire au sein de la signature gastronomique d'un établissement. Aujourd'hui, un certain nombre de restaurateurs élaborent des concepts d'un haut niveau de prégnance et de rémanence permettant de marquer le convive et d'activer la production de souvenirs agréables, favorisant un hypothétique renouvellement de l'expérience :

«Je sais pas pour les gens mais pour moi c'est vraiment une expérience sensorielle, qui commence par le premier moment où tu rentres, où tu ouvres la porte du restaurant, et tu vois tout ! Même le sol ! Vraiment c'est beaucoup de sensations pour moi ! Je sais pas pour les autres ! Par exemple, j'ai été dans un restaurant où le sol était en sable ! Ca fait des sensations ! C'est pas comme dans un restaurant où le sol est ... Dès que tu ouvres la porte, c'est une expérience qui commence.»

La scène gastronomique contemporaine parisienne est en perpétuel renouvellement depuis quelques années et l'apparition du Fooding en 2000, un guide gastronomique ayant dépoussiéré le genre. Ce guide a, entre autre, été à l'origine de la mutation de cette scène parisienne vers un perpétuel cycle de renouvellement des adresses gastronomiques de la capitale. Marcelo aborde ce phénomène lors de l'entretien du 16 juin 2019 au restaurant Unico :

«Ca s'est instauré comme ça depuis quinze ans, oui, avec le Fooding ... Le Fooding, c'est « Ah ! Nouveau restaurant, nouvelles règles ». Il faut toujours à nouveau. Eux ils gagnent de l'argent avec des lecteurs, et les lecteurs avec leur système à eux c'est de dire « Que du nouveau, que du nouveau, que du nouveau ! ». Donc ce qui était intéressant quand est apparu le Fooding, c'est que ça s'est retourné contre tout le monde ! Parce que c'est la chasse au nouveau, au nouveau, au nouveau ! Alors que c'est bien d'aller vers le nouveau mais est ce que c'est un truc où t'es bien ! (...) C'est cyclique ! La seule grosse différence c'est que aujourd'hui t'as beaucoup de jeunes, chefs ou pas chefs, qui se lancent ! Mais ! Ca serait intéressant de voir depuis cinq ans par exemple, toutes les dernières nouveautés du Fooding et combien sont encore ouverts.»

Ainsi ce système cyclique entraîne la mise en action d'une rapide évolution de la scène gastronomique parisienne et une innovation permanente des concepts de restaurants pris dans un mouvement de réinvention permanent de leur signature scénographique afin de pouvoir survivre. Franck

Pinay-Rabaroust le souligne dans l'article *Au restaurant, l'assiette compte de moins en moins*, paru le 19 mars 2018 sur le magazine en ligne Atabula :

«Cuisiner c'est bien ; cuisiner et penser, c'est mieux. Et attention ! Ce qui plaît aujourd'hui ne plaira plus demain. Durée de vie de la décoration d'un restaurant ? Quatre ans ou guère plus. Victime de la mode le restaurateur... Quant au Michelin, il s'agit-là d'une victime consentante, qui continue de clamer son mantra selon lequel « seule l'assiette compte ». À quand un véritable discours autour de l'expérience chez Bibendum ? Paraît-il qu'il y pense... »

Les influenceurs vont ainsi se référer à cette nouvelle scène gastronomique extrêmement dynamique et à la maîtrise de sa communication par le biais des réseaux sociaux. Se basant sur l'expérience gastronomique et ses aspects culinaires et scénographiques, ils contribuent à faire évoluer le restaurant vers un lieu une complexité conceptuelle, spatiale et culinaire surpassant la pauvreté et la linéarité de la proposition expérientielle gastronomique contemporaine :

«Parce que, à un moment les gens vont en avoir marre d'un restaurant où tu rentres, tu manges, tu sors. Pour, vraiment pour que ça reste intéressant, il faut qu'il y ai une expérience scénographique dans le restaurant.»

Le changement de statut de la sortie au restaurant constituant aujourd'hui une véritable sortie culturelle, doit permettre la projection d'une évolution du repas gastronomique vers la mise en place de dispositifs scénographiques majeurs permettant la mise en oeuvre d'un spectacle, un expérience holistique :

«Parce que aussi ça fait partie d'une expérience culinaire qu'on trouve pas là maintenant beaucoup dans les restaurants, mais je pense

qu'un jour, ça sera vraiment une scénographie la restauration.(...) Je veux genre, tu rentres t'es dans un monde, dans un autre monde, de découvertes culinaires et de ... Comme dans un musée. Tu découvres. Chaque pas que tu fais, tu découvres quelque chose, une oeuvre. Pourquoi la restauration ne peut pas devenir comme ça.»

Cela pourrait impliquer, entre autre, un questionnement de la place du convive dans ce concept du restaurant. Ralph envisage ainsi certaines possibilités telles que :

«Le client acteur. Mais acteur confort, parce que acteur ça vient la fatigue , ça vient tout ça ! Donc acteur dans le confort. A l'aise ! On va pas fatiguer les clients, ils vont plus revenir après. Sinon, une qui vient, surtout si c'est un restaurant de luxe, elle vient avec ses diamants et tout, elle va pas couper les oignons ! Donc voilà, il faut trouver ça ! C'est ça ce qui est difficile à trouver.»

Ce phénomène de mise en spectacle des restaurants s'amorce aujourd'hui au niveau de certains restaurants dont un certain nombre de restaurants gastronomiques par la mise en place de cuisines ouvertes sur la salle :

Je pense qu'ils ont introduit un peu cette idée de spectacle lorsqu'ils ont fait les cuisines ouvertes. J'étais en train de lire, je me souviens plus exactement c'était où dans le monde, mais c'était très intéressant ! D'abord, c'était pas très accepté. Tu vois la nourriture, la préparation, c'est pas beau, la viande, le sang, tout ça ! Mais après c'est devenu ... Pour moi, quand je vois la cuisine, ça me fait plaisir. De voir la préparation ... J'ai été une fois chez Terra, un restaurant à Paris. Et en fait, le restaurant c'est un grand bar qui se déroule tout autour de la cuisine. Tu t'assoies et tu vois ton plat en train de se préparer. C'était un plaisir visuel ! Même auditif ! Genre tu entends tous les bruits de ...De ça ! J'adore !

Ainsi la cuisine ouverte constitue un élément caractéristique du dispositif scénographique de ce modèle de

restaurant gastronomique qu'est le restaurant-expérience. Mouvement lancé par des chefs novateurs tels que Alexandre Gauthier à La Grenouillère, en France, René Redzepi au Noma à Copenhague ou encore Magnus Nilsson à Faviken en Suède, ces chefs de l'avant-garde s'émancipant du carcan sclérosé du Michelin en opérant cette épuration d'une signature de contexte indusiant jusque là un dispositif scénographique chargé des lourdeurs de l'héritage de la décoration bourgeoise. Il viennent ainsi axer le décorum de leur salle sur des éléments scénographiques favorisant la stimulation des sens des convives pour une expérience holistique et sensorielle prégnante. L'ouverture de la cuisine créant un dialogue visuel la salle, constitue aujourd'hui un de ces éléments scénographiques forts utilisés pour spectaculariser le repas gastronomique.

//. LES NOUVELLES DISCIPLINES DE LA SCIENCE DANS LA COMPRÉHENSION DE LA PERCEPTION DU GOÛT.

/.La neurogastronomie : la compréhension du goût par les autres sens.

Les origines de la neurogastronomie prennent racine dans les travaux menés par Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronome et auteur culinaire du début du XIX^{ème} siècle. Son livre «*Physiologie du Goût*» publié en 1825 constitue un ouvrage pionnier dans la mise en dialogue entre science et gastronomie. Brillat-Savarin y développe un recueil de mémoires sur un ton comique tout en y démontrant de manière empirique l'intellectualisation et la professionnalisation de la gastronomie. Dès lors, un langage spécifique à l'univers gastronomique commence à se mettre en place.

La neurogastronomie moderne est une discipline scientifique identifiée en 2006, lorsque le neurobiologiste Gordon M. Shepherd évoque ce terme pour la première fois

dans un article de la revue scientifique Nature en décembre 2006, «*Smell images and the flavour system in the human brain*». La neurogastronomie, selon Sebastian Dieguez dans l'article «*Qu'est-ce que la neurogastronomie?*», paru le 25 février 2019, sur le site de l'Alimentarium, désigne l'étude «de l'ensemble des mécanismes neurobiologiques impliqués dans la détection et l'appréciation des saveurs, tout en relevant ce que ceux-ci nous apprennent sur le comportement humain et comment ils peuvent s'appliquer pratiquement à la cuisine.»

La Neurogastronomie est caractérisée par deux principes fondamentaux que sont la saveur et la multimodalité :

. Les saveurs sont l'ensemble des sensations ressenties au niveau sensoriel, par le goût, l'odeur et le toucher lors que l'on déguste de la nourriture. Elles sont notamment influencées par l'état de l'organisme, l'humeur et les croyances. En ce sens, les saveurs ne se situent pas dans l'aliment elle-même mais dans le cerveau. Ce terme est préféré à celui-ci du goût, jugé linguistiquement trop contraignant par les scientifiques.

. La multimodalité de la perception sensorielle est le fait que tous les sens soient sollicités lors de la dégustation. Ainsi la saveur est issue de l'action mécanique de manger et de la réaction de jugement qui s'amorce par le biais de cette action. Cette réaction de jugement prend appui sur un référencement historico-personnel qui permet de mobiliser, comme le déclare Shepherd, des «images d'odeurs» analogues aux «images mentales» générées par la vue.

Sebastian Dieguez nous expose ainsi le système par lequel se met en oeuvre la perception du goût. En effet, celle-ci relève d'une illusion psychologique en ne s'opérant pas réellement dans la bouche mais plus certainement au niveau de la voûte nasale, illustrant ainsi la relation complexe liant goût

et odorat. Ainsi, lors de l'ingestion d'aliments, la mastication libère les sucs et les molécules odorantes contenus dans la bouchée. Ces molécules vont migrer au niveau de la voûte nasale par l'arrière de la bouche au cours de l'expiration grâce à un mécanisme inconscient appelé olfaction rétronasale. La voûte nasale est coiffée d'une muqueuse appelée épithélium olfactive qui a la caractéristique d'être très sensible à la présence des molécules olfactives remontant vers la voûte nasale grâce à sa constitution en neurones directement connectés au bulbe olfactif situé dans le cerveau, près des yeux. Ce bulbe a la fonction de récolter les signaux envoyés par les neurones olfactosensibles de la voûte nasale, pour les synthétiser en signal sous la forme d'une «image olfactive» envoyée à différentes régions du cerveau à l'origine de l'identité propre d'un individu :

- . l'amygdale, responsable pour partie de nos émotions.
- . le cortex orbitofrontal, aire de rencontre de différents signaux sensoriels tels que la vue, le toucher dont le toucher buccale, et le goût, les sensations provenant des viscères, et les processus homéostatiques à l'origine des sensations de faim et de soif.
- . des régions contrôlant les mécanismes de la mémoire, des émotions ainsi que de l'inhibition et de prise de décision.

Véritable mécanisme de sécurité et de survie pour l'homme, ce phénomène permet ainsi de contrôler la nature des éléments extérieurs ingérés et démontre le fait que la perception du goût d'un aliment soit influencé d'une part, par l'identité du convive, mais aussi par le contexte de dégustation stimulant l'ensemble des sens.

1. La gastrophysique : l'influence de la signature scénographique d'un restaurant.

Toujours selon ce même article, Sebastian Dieguez se réfère au britannique Charles Spence, professeur de psychologie et directeur du Crossmodal Research Laboratory à l'université d'Oxford et qui définit la gastrophysique comme « l'étude des variables qui contribuent au plaisir éprouvé lors de l'alimentation, et ce sous toutes les facettes envisageables. Une « nouvelle science de la table », donc, qui s'efforce de mesurer quantitativement, en les dissociant et les faisant varier expérimentalement, les facteurs qui d'ordinaire forment un tout dans notre expérience des saveurs. »

En effet, Charles Spence reproche à cette discipline de la neurogastronomie sa vision trop restrictive au niveau des observations et de ses applications potentielles, et le fait de se limitant seulement à l'aspect cognitif de l'expérience de la dégustation. Ainsi Charles Spence voit en le développement de la gastrophysique un certain nombre d'applications possibles dans différents domaines, de la restauration à la médecine, en passant par l'industrie agroalimentaire. Celui-ci détermine deux objectifs dans le développement de ce nouveau domaine de recherche :

. l'élaboration d'une démarche analytique visant à comprendre le dialogue complexe existant entre les saveurs et le cerveau, et à déterminer les caractéristiques propres de chacun des sens, les interactions qui les lient et les facteurs contextuels qui les influencent.

. L'utilisation du résultat de ces recherches afin de mettre en place de nouveaux rapports entre le mangeur et la nourriture. En appliquant ses recherches à différents domaines de l'alimentation, Spence pense que cela permettrait d'innover

et de repenser l'élaboration des recettes de cuisine, des concepts gastronomiques, et de faire évoluer les techniques marketing et l'industrie agroalimentaire.

Dans l'article de Mélissa Guillemette de Quebec Science, *À la recherche du goût*, paru le 15 avril 2018 sur le site du journal leSoleil, celle-ci cite Charles Spence :

« Tout ce qui est en dehors de l'assiette a été négligé pendant longtemps. Partout dans le monde, des études apparaissent sur des sujets qui vont de l'impact de l'emballage sur la texture d'une tablette de chocolat à l'effet de la forme d'un récipient sur la perception du sucré. »

Ainsi Charles Spence démontre la légitimité des différents éléments du dispositif scénographique d'un restaurant dans la perception du goût. Celui-ci collabore notamment avec des chefs cuisiniers tels que Heston Blumenthal, chef et propriétaire du Fat Duck, un restaurant gastronomique triplement étoilé installé dans le village de Bray, à l'ouest de Londres. Leur travail commun autour de cette discipline de la gastrophysique appliquée à la haute gastronomie, met en évidence le rôle du design sensoriel et de l'importance du dispositif scénographique au sein du restaurant gastronomique. Ainsi leur partenariat intellectuel a permis de mettre en lumière l'incidence de la couleur des aliments, de la musique ambiante, de la forme, du poids ou de la couleur de la vaisselle utilisée, des intitulés et du prix du menu, du choix du dressage et de nombreux autres facteurs encore sur l'expérience holistique du convive et le fait que ces facteurs puissent avoir un grand pouvoir d'influence sur le jugement des saveurs et donc sur l'intensité du plaisir retiré cette expérience. Ainsi, ces recherches s'orientent aujourd'hui sur les attentes des convives et sur l'intensification de l'effet de surprise produit par des dispositifs culinaires et scénographiques toujours plus recherchés.

Au Fat Duck a été menée une expérience nommée scientifiquement «interaction super-additive» : les convives peuvent consommer le plat signature du restaurant «Sound of the Sea» composé de maquereau et de sériole marinés tout en écoutant le son des vagues par le biais d'écouteurs dissimulés dans un coquillage.

Ainsi le design sensoriel doit mettre en oeuvre un dispositif scénographique réglé de manière à prédéterminer le déroulement de l'expérience du convive et anticiper ses attentes, ses sensations, ses réactions, son jugement au niveau du cortex orbitofrontal.

Ainsi, dans son livre «*The Perfect Meal*» co-écrit avec Betina Piqueras-Fiszman et paru en octobre 2014 aux éditions Wiley Blackwell, Charles Spence tente d'établir une réponse à la problématique majeure qui est posée lorsque l'on vient faire dialoguer gastrophysique et haute gastronomie : l'élaboration du repas parfait est-il possible ?

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CHAPITRE X

•

Le restaurant comme terrain d'expériences

*L'évolution de l'expérience gastronomique vers
une événementialisation contextuelle
et la sollicitation des sens du convive*

La société contemporaine occidentale a vu se développer depuis plusieurs années maintenant un phénomène d'uberisation de son économie : en effet, ce phénomène a, entre autre, touché l'univers de la gastronomie avec l'émergence de «start-up» mettant en relation clients et les restaurants au travers d'une plateforme numérique. Ainsi, le très médiatisé système de livraison de repas à domicile d'entreprises telles que UberEats, Deliveroo ou encore Just-Eat a permis à leurs millions d'utilisateurs d'exporter le restaurant à domicile en quelques clics en se faisant livrer leurs repas par des coursiers à vélo ou en scooter au statut et aux conditions de travail précaires. Ainsi les restaurants gastronomiques qui tendent aujourd'hui à se démocratiser sont autant menacés que des adresses moins prestigieuses. L'enjeu contemporain des établissements gastronomiques consiste donc à entretenir l'attrait culturel de la sortie au restaurant, préserver un modèle économique physique face à un phénomène de virtualisation du restaurant. Ces restaurants gastronomiques ont donc la charge de mener l'innovation sur une scène gastronomique qui depuis l'apparition du Fooding et d'autres classements internationaux, n'a cessé d'accélérer le rythme de la course au renouveau permanent. Ceux-ci s'acharnent donc à repenser le repas gastronomique pour élaborer une expérience holistique marquante où la signature gastronomique des chefs doit permettre de stimuler les sens des convives de manière prégnante.

// «DANS LE NOIR?», UN CONCEPT CONTEXTUEL VULNÉRABILISANT POUR UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE TOTALE.

Depuis 2004, la marque «Dans le noir?» développe un concept de restaurant sensoriel sur la base d'une dégustation d'un repas gastronomique surprise dans une pénombre totale. Ce concept se base, entre autre, sur l'idée de sensibiliser le

public voyant au quotidien des personnes mal-voyantes, et se réfère pour cela sur l'idée qu'eurent des aveugles de servir des repas à des personnes voyantes dans le courant du XIX^{ème} siècle. Les premiers restaurants et espaces sensoriels ont vu le jour à Paris et en France avant que le concept s'exporte dans les autres grandes métropoles mondiales. Ce concept s'est entre autre développé en 2006 sous une forme plus événementielle par la création de l'agence Ethik Event, en 2011 sous la forme d'un spa, à Paris.

Le concept de ce restaurant repose en particulier sur une remise en cause des rites conventionnels du restaurant et sur la mise en place de nouveaux rites, afin de bousculer et de perturber le convive qui va ainsi basculer dans la dimension extraordinaire de l'expérience. Au sein de leur article «*Ritualisation des espaces de consommation pour une transformation de soi*», publié en février 2013, dans la Nouvelle Revue de psychosociologie, Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran exposent les dynamiques des rites lors du déroulement de cette expérience d'un repas dans le noir. Ainsi, deux phénomènes principaux se mettent en place au niveau des rites entourant cette expérience : Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran notent un bouleversement des rituels de sociabilité du fait que les convives soient privés de la vue en l'absence de lumière ainsi que le développement de rites de passage permettant aux convives d'accéder à cette dimension extraordinaire de l'expérience.

Ayant vécu personnellement cette expérience le 30 Novembre 2019, cette section consiste en la mise en parallèle et au croisement de l'analyse théorique formulé par Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran et de mes constatations empiriques personnelles venant témoigner et appuyer ces théories.

La vue remplit trois fonctions au sein de l'expérience au restaurant. Elle permet d'établir un système de communication visuel afin de désigner les personnes à qui l'on parle tout en étant accompagné d'une communication gestuelle. De plus, elle nous permet d'appréhender le contexte spatial de la salle du restaurant et de guider nos gestes et nos déplacements. Enfin, elle établit cet environnement de jugement théorisé par Erving Goffman dans «*Les rites d'interaction*», publié en 1974, aux éditions de Minuit, où chacun veille à ce que l'autre applique le scripte qui lui incombe au sein du contexte du restaurant gastronomique au péril de faire juger. Ainsi, les bonnes manières et autres règles de bienséance à table n'ont plus cours dans le contexte d'une telle expérience.

L'inhibition de la vue chez les convives entraîne donc un bouleversement des rites sociaux à la manière d'un micro-traumatisme, entraînant de ce fait une perte de repères et un certain sentiment de vulnérabilité.

Ainsi, la communication entre les convives s'en trouve perturbée. Normalement, la vue assure cette fonction de communication et d'analyse des propos énoncés par ses interlocuteurs. Ainsi la communication visuelle et faciale (mimiques, grimaces, ...) qui d'ordinaire permettent d'appuyer son discours, sont totalement absentes dans le noir. Les convives ne sont donc pas sûrs que les personnes auxquelles ils s'adressent les écoutent vraiment. Ainsi Félix, l'employé de l'hôtel Radisson Blue en charge du restaurant «Dans le noir ?» au sein de l'établissement, nous expliqua pendant le débriefing organisé à l'issue de mon expérience, que les convives avaient tendance à accentuer le son de leur voix afin de s'assurer de capter l'attention de son interlocuteur. Il régnait en effet pendant l'expérience un certain fond sonore assez élevé et présent durant toute la période du repas.

L'absence de la vue va intensifier l'usage du toucher qui va venir compenser la perte de l'information visuelle par

l'information tactile. L'approche tactile de son environnement physique et social est une démarche extrêmement codifiée au niveau culturel. Ainsi le noir brouille les conventions de relations tactiles et de distances entre les individus, jouant ainsi avec les paramètres de la proxémie, théorie développée par Edward T. Hall en 1984 dans le livre intitulé «*Le langage silencieux*». Le fait de toucher l'épaule d'un inconnu fut en effet pour moi une démarche très inhabituelle et perturbante. Le toucher est en effet stimulé tout au long d'une expérience qui s'appréhende en premier lieu par ce sens. On touche les rideaux noirs, on agrippe l'épaule de notre voisin de table, on palpe la table et les objets qui y sont disposés, on se fait parfois bousculé par les serveurs malvoyants qui évoluent dans la pénombre la plus totale pour nous servir. Cette expérience installe ainsi une certaine relation de dépendance du convive vulnérable vis-à-vis du serveur dans ce type d'environnement, caractérisant l'expérience comme régressive.

Outre ce sentiment de vulnérabilité et de dépendance habitant les convives, le noir libère aussi l'animalité de l'être humain qui s'est forcé de s'estomper par l'apprentissage de l'usage des rituels et des conventions de la table lui permettant de pouvoir partager un repas de manière pacifique avec ses autres congénères. Ces différents usages permirent à l'homme de procéder à une sophistication et une artification de son mode de vie et de son comportement à table. Un certain nombre de penseurs ont théorisé les rites de la table dans différents ouvrages tels que Norbert Elias et «*La Société de cour*», publié en 1969, Pierre Bourdieu et «*La Distinction*», publié en 1979, ou encore Claude Lévi-Strauss et son débat philosophique face à Paul Ricoeur, publié dans la revue *Esprit* en 1963, et bien d'autres. Ces règles permettent entre autre la mise en oeuvre d'une classification sociale des individus jugés sur leur niveau de connaissance de ces règles. Ainsi, dans le noir, les convives, presque gênés, avouent avoir utilisé leurs doigts pour manger, dans un certain état d'esprit de détresse

face à une fourchette qui ne plante rien.

Cette expérience de dégustation dans le noir remet ainsi en cause tout un système de rites établis et au scriptes prédéfinis. Le noir entraîne la disparition de tous ces repères sociaux tout en exacerbant les sens. Cela implique ainsi la mise en place de rites de passage théorisés par Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran sur la base des réflexions de l'ethnologue Arnold Van Gennep établies dans le livre «*Les rites de passage*», publié en 1909 et réédité en 1981. Van Gennep détermine la vie d'un individu de manière graduelle, et où l'individu doit franchir un certain nombre d'étapes, de passages, matérialisés par des périodes et des événements rythmant son parcours de vie : «naissance, puberté sociale, mariage, paternité, progression de classe, spécialisation d'occupation, mort». Celui-ci classe ces différentes étapes en trois phases : une phase de séparation, une phase de marge et une phase d'agrégation. Sur la base de cette analyse, Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran établissent la mise en place de cinq phases spécifiques au sein de cette expérience : une phase d'anticipation, une phase de préparation, une phase de passage, une phase de marge, puis une phase de retour.

La phase d'anticipation consiste en cette prévisualisation fantasmagorique de l'expérience. Le convive va ainsi éprouver différents sentiments à fantasmer une soirée extraordinaire, tels que de la peur, de l'appréhension mais aussi de l'excitation et du désir. Cette phase d'attente est caractérisée par des recherches d'informations sur le site de la marque notamment, ou par le biais de connaissance ayant déjà testé le concept. En ce qui me concerne, mis à part une brève visite du site afin de recueillir le numéro de téléphone du restaurant, cette phase d'attente s'est uniquement axée sur la stimulation de mon imagination que j'ai tenté de refréner, car ayant privilégié une soirée en solitaire dans l'intérêt de mon compte-rendu, mon appréhension était assez intense.

La phase de préparation, quant à elle, consiste en différents rituels préparant à l'entrée dans le noir. Cette phase est caractérisée par la mise en place d'un processus de dépouillement. Ainsi, avant d'être dépouillé de la vue, les convives se dépouillent de leur différentes couches de vêtements superflues (manteaux, pulls), ainsi que de leurs smartphones que Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran qualifient de «facilitateurs» : ceux sont ces objets intimes constituant des interfaces nous permettant de nous connecter au monde. De plus, tel un rite de purification comme la pratique des ablutions dans certaines religions, le passage aux toilettes est vivement conseillé pour ne pas perturber son expérience personnelle.

Puis vient la phase du passage dans l'espace plongé dans le noir. Cette phase est très intéressante au niveau scénographique car elle implique la mise en place de cette micro-chorégraphie de la chenille formée par les convives qui l'un derrière l'autre crée une même chaîne en se tenant chacun l'épaule droite pour s'enfoncer dans la pénombre. Ainsi les convives vont progressivement passer deux sas, en traversant trois rideaux noirs et épais pour enfin entrer dans le néant.

La phase de mise en marge est la phase culminante de l'expérience. Elle correspond au déroulement du repas. Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran se réfèrent notamment à Victor-W Turner et son ouvrage «*Le phénomène rituel. Structure et contre-structure*» paru en 1969, dans lequel celui-ci évoque la notion de liminalité. Celle-ci intervient au sein de cette expérience par le biais de la transformation du convive, qui en entrant dans la pénombre de cet espace de dégustation permet de faire disparaître son moi ancien et de faire apparaître son moi nouveau. Cette expérience constitue ainsi une sorte de renaissance par le biais d'un bouleversement contextuel où les normes et les hiérarchies sociales vont s'effondrer pour voir de nouvelles règles se

mettre en place dans une recherche de nouveaux repères. Le toucher va notamment constituer le sens moteur de l'individu. Ce phénomène est dénommé antistructure par Turner. De plus, Élisabeth Tissier-Desbordes et Pauline Maclaran aborde la notion de «Liminoïde» en notant le fait que Turner différencie ce terme de celui de liminalité, dans le fait que ce terme n'induit pas la résolution d'une crise antérieure. Ils appliquent cette notion à l'état d'esprit des convives lors de cette expérience qui en effet ne cherche aucune nécessité de transition dans cette transformation, mais qui au contraire invoque une volonté de découvrir une expérience nouvelle.

La dernière phase est celle du retour. Cette phase permet aux convives de recouvrer la vue, un étape de l'expérience étant vécu comme une délivrance et manifestée par de vives réactions euphoriques.

Ainsi, cette expérience très marketée qui peut sembler à premières vues assez superficielle, tire en réalité son épaisseur et son intérêt dans cette transformation de l'être mise en oeuvre grâce un dispositif scénographique simple permettant d'établir une expérience graduée par des rites de passage où les convives passent un certain nombre d'étapes plus ou moins éprouvantes avant de se sentir renaître. Cependant, ces rites de passages qui constitue le corps de cette expériences pourraient être appuyés d'une proposition scénographique plus sophistiquée afin d'apporter une épaisseur supplémentaire à ce type de concept.

Le dispositif scénographique de ce type d'expérience est très efficace d'une part par le biais de l'inhibition de la vue qui entraîne la mise en place de tout un rituel attribuant une certaine consistance à l'expérience, et d'autre part par son faible cout financier. En cela, l'expérience pourrait gagner en épaisseur à sophistiquer certains éléments scénographique pour créer une expérience encore plus prégnante.

Ainsi le dispositif scénographique mis en place pour cette

expérience constitue un coût financier très limité et avantageux pour la marque «Dans le noir ?». Ce restaurant éphémère hebdomadaire s'établit par le biais d'un seul employé de l'hôtel Radisson Blue, qui va investir et agencer une des salles de séminaire situé au rez-de chaussée de l'établissement pendant près d'une après-midi pour la transfigurer en salle à manger de restaurant. Ainsi, le contexte visuelle et esthétique de cette salle de séminaire, avec sa moquette grise, ses murs blancs, ses tables démontables et ses chaises empilables de salle de réunion, va être gommé et disparaître dans une pénombre totale au même titre que la nappe blanche en coton, les verres à vin et à eau conventionnels et les couverts en inox. Le noir est cet artifice qui permet de masquer la réalité d'un contexte dénué d'un raffinement attendu dans un établissement de type gastronomique pour le faire basculer vers une dimension extra-ordinaire et fantasmagique. Ce dispositif permet ainsi de détourner l'attention du convive sur l'expérience des rites pour ainsi atténuer la pauvreté du contexte scénographique. Les limites du concept s'illustrent en le fait d'éteindre la lumière et de priver les convives d'un sens, réduisant l'expérience en une dégustation à l'aveugle. Ainsi, le concept gagnerait en épaisseur en enrichissant son contexte scénographique par des éléments ciblant la stimulation de chacun des autres sens, exacerbés durant l'expérience. J'aborde ici le cas de l'olfaction et du toucher en illustrant deux pistes de développement conceptuel par deux exemples de situations vécues pendant l'expérience et qui ont stimulé les réactions et l'attrait des convives tout en dynamisant de ce fait le flux de la conversation.

Cette première piste doit permettre de renforcer la dimension olfactive de l'expérience, un sens extrêmement sollicité lors de la dégustation comme il l'a été précédemment exposé. Ainsi, la mise en oeuvre de dispositifs permettant la mise en place d'un véritable paysage olfactif durant l'expérience intensifierait les sensations des convives. Ainsi,

lorsque mon plateau de fromages préalablement inclut dans mon menu, est arrivé sur la table, il suscita de vives réactions. Je fus moi-même surpris de l'intensité de l'odeur qui en devenait presque malaisante. Cependant, ce moment marqua l'assemblée, impulsa une intensification du flux de la conversation et se constitua en un micro-événement et en un souvenir fort de l'expérience.

Cette seconde piste doit permettre la mise en place d'une véritable approche tactile de l'expérience en travaillant notamment sur des pièces d'art de la table issus d'une recherche formelle et de texture, permettant la stimulation du touché, un sens très sollicité dans ce type d'expérience. Ainsi, en remplacement des yeux dans ce rôle de guide et de contrôle, la plupart des convives ont utilisé le touché et leurs mains pour se repérer dans l'espace, pour palper l'aménagement de la salle, de la table et de ce qui s'y trouvait, et pour toucher la nourriture placée dans leur assiette et la manger. J'ai moi-même expérimenté cette étape du passage à un retour à une certaine primitivité en abandonnant mes couverts pour mes mains. De plus, j'ai noté une plus grande conscience du toucher dans le fait que chacun appréhende l'espace de la table et de l'assiette par leurs mains. Un certain nombre de convives ont noté la forme de l'assiette du dessert qui dénotait formellement avec les deux premières assiettes de forme très conventionnelle. Cette assiette permit aux convives d'invoquer durant leur expérience un certain imaginaire aquatique ou artistique en analysant la forme de l'assiette comme celle d'un poisson, ou encore d'une palette de peintre. Cette recherche formelle a conduit une fois de plus à la constitution d'un souvenir marquant dans l'expérience d'une dégustation dans le noir. Pour pousser encore le concept, ce processus d'enrichissement de la forme et de la texture pourrait aussi s'étendre au plat lui-même. Il serait ainsi pertinent pour les cuisiniers d'élaborer une présentation de plat ne dépendant pas d'une approche visuelle mais

d'une approche tactile. En cela, j'ai pu ainsi constater une incohérence conceptuelle lors de la présentation des plats à la lumière, avec des plats conçus pour être vu et non pour être touché du fait d'un manque de volume et d'un certain minimalisme des portions.

Ainsi, le concept de cette expérience campe sur cette dynamique du «restaurant insolite» qui s'offre en coffret cadeau et qui stimule la curiosité des couples, des groupes d'amis et des soirées d'entreprises lors de week-end sans perspective. De plus, ce type d'expérience n'est aujourd'hui souvent pas réitérée par les convives l'ayant vécu une première fois. Ce constat est notamment due à certains facteurs que sont d'une part cette ambiguïté entre expérience gastronomique et sortie culturelle, et d'autre part le coût élevé du repas compris entre 49 euros et 69 euros. Cette marque doit ainsi savoir réinventer le dispositif scénographique de son concept pour s'extraire de statut éphémère de restaurant de tendance et pour se pérenniser en proposant une expérience marquante et en évolution constante. En effet, la faiblesse conceptuelle d'une dégustation de plats gastronomiques à l'aveugle pourrait être nettement compensé par une sophistication du dispositif scénographique de l'expérience grâce à des éléments permettant une certaine stimulation sensorielle propice à la création de micro-événements au sein du repas, afin d'extraire le convive de cette linéarité de l'enchaînement des plats et de constituer un contexte favorable à la création de souvenirs.

// L'ÉCLOSION D'UN NOUVEAU MODÈLE GASTRONOMIQUE: LE RESTAURANT-EXPÉRIENCE

Depuis quelques années maintenant, la scène gastronomique contemporaine internationale a vu éclore une nouvelle garde remettant en cause l'influence hégémonique des chefs français dans une période de réinvention des codes

de la gastronomie et du déclin d'institutions gastronomiques désuètes telles que le guide Michelin. Ces chefs sont notamment à la tête de restaurants signatures élaborés sur-mesure par des designers de renom et qui sont caractérisés par cette matérialisation spatiale de la signature gastronomique du chef et pensé comme des oeuvres totales. Ces établissements appartiennent à un nouveau modèle de restaurant, le restaurants-expériences, et doivent atteindre cet objectif d'établir au coeur d'une synergie entre signature culinaire et scénographie, une expérience sensorielle et holistique unique pour le convive venant visiter l'établissement. Ces restaurants-expérience arborent différentes démarches et dispositifs scénographiques afin de bouleverser les rites sociaux et d'instaurer des rites de passage immergeant le convive dans un univers onirique et sensoriel.

Cette section se base sur un corpus de quatre restaurants-expériences, chacun illustrant les différentes caractéristiques de ce nouveau modèle de restaurant, et propose par le biais d'une démarche typologique, une déclinaison de ce modèle en trois types distincts et singularisés notamment par leurs particularités géographiques, architecturales et scénographiques.

Ce premier type est illustré par un restaurant caractérisé notamment par un certain ancrage territorial très marqué et de la recherche d'un geste architectural permettant de mettre en oeuvre des dispositifs scénographiques prégnants dans un décorum épuré et naturel. Noma est un restaurant danois qui tire son nom de l'abréviation de l'association de deux termes 'No'rdisk (nordique) et 'Ma'd (nourriture). Auréolé de deux étoiles au Michelin et du titre de meilleur restaurant du monde par le classement «The world 50 bests restaurants» en 2010, 2011, 2012 et 2014, ce restaurant veut s'identifier comme l'antre de la nouvelle cuisine nordique. Depuis sa fondation et

son installation en 2003 dans un entrepôt datant de 1765 dans l'ancien quartier ouvrier de Christianshavn, à Copenhague, son chef, René Redzepi, s'affaire à réinventer avec audace une certaine gastronomie scandinave contemporaine mise en valeur dans une salle signée par les designers de l'agence Space Copenhagen. En février 2018, un an après avoir fermé cette première adresse, René Redzepi réinvente son restaurant en lui donnant un seconde souffle dans un cadre résolument ancré dans le paysage naturel danois. L'architecte Bjarke Ingels et l'architecte d'intérieur David Thulstrup collaborèrent ensemble afin de créer un écrin pour la cuisine du chef et de sa brigade. Ils imaginèrent ensemble une ferme urbaine installée sur un bras de terre entre deux lacs, au sein de la communauté de Christiania. Ce site protégé de 7000 m² était alors occupé par ancien entrepôt militaire utilisé par la marine royale danoise pour le stockage des mines, et qui a été intégré au projet du restaurant. Bjarke Ingels a conçu le projet en se référant à deux modèles communautaires, urbanistiques et architecturaux que sont :

· le Saeter, la typologie de la ferme traditionnelle scandinave qui se caractérise par un ensemble de bâtiments dispersés dans le paysage et dont chacun est assigné d'une fonction propre (maison, étable, magasin, ...) qui va déterminer son architecture.

· le village scandinave, une entité urbanistique qui décline un langage formel et esthétique permettant la création d'une diversité architecturale visuellement cohérente.

Ces deux références vont permettre à Bjarke Ingels et David Thulstrup de concevoir un complexe architecturale issu d'une fragmentation formelle et où chaque fonction du restaurant est contenue dans un bâtiment architecturalement adapté à celle-ci. Le restaurant est ainsi constitué d'un

ensemble de 11 petites entités architecturales contenant 11 espaces interconnectés et agencés autour de la cuisine, le cœur du restaurant. Cette disposition spatiale évoquant l'imaginaire du village et du hameau permet la spectacularisation de l'activité de la cuisine pendant le service, entraînant la mise en place d'un dialogue sensoriel entre la cuisine et les autres espaces du restaurant dont les salles à manger. Ce dialogue est en premier lieu visuel, le chef et les membres de la brigade pouvant vérifier l'activité de la salle, et les convives pouvant entrevoir l'énergie de la cuisine lors du coup de feu. Ce dialogue est aussi auditif, l'ambiance sonore apaisée de la salle jurant avec les éclats de voix entre les membres de la brigade. Ce dialogue est enfin olfactif, les odeurs s'échappant des casseroles et des poêles pour migrer dans l'air et voyager vers les autres espaces du restaurant et venir interpeller les convives. Ce dispositif participe entre autre à l'élaboration d'une relation de transparence et de confiance entre le personnel du restaurant et les convives, empêchant toute possibilité de tricherie dans le sourcing des produits ou dans leur sublimation dans l'assiette.

On retrouve ce même dispositif scénographique au sein du restaurant-expérience La Grenouillère, du chef français Alexandre Gauthier, qui partage une démarche analogue à celle du chef cuisinier du Noma.

Ainsi, certains travaux réalisés notamment par l'architecte et scénographe Patrick Bouchain, ont permis d'établir cette théâtralité de la cuisine ouverte. Dans l'article «*Le chef Alexandre Gauthier, l'art dans l'assiette*», publié le 14 mai 2014 sur le site de l'Alimentarium, le manager et conseiller des chefs cuisiniers Nicolas Chatenier décrit cette expérience en ces termes :

« La cuisine magnifique où officie chaque soir la dizaine de cuisiniers est à la fois grande ouverte et pourtant éloignée de la salle de restaurant. Elle est aussi placée dans une demi-pénombre qui la dissimule légèrement

des regards. Elle s'installe donc comme un arrière-plan constant, comme un décor vivant de la pièce qui va être jouée à la table des clients. C'est une preuve évidente de l'envie de Gauthier de scénariser le moment passé dans son restaurant.»

Outre ce dispositif de spectacularisation de l'espace de la cuisine, ce restaurant se caractérise aussi par une architecture transpirant la volonté du chef de faire ressentir les saisons à ses convives. De plus, ce restaurant constitue un manifeste d'une certaine évolution de l'architecture scandinave. Ainsi l'ensemble de ces bâtiments catalogue les différents matériaux et les techniques de construction constituant le paysage architectural scandinave contemporain.

Le salon lounge, doté de grandes baies vitrées cadrant le paysage lacustre est construit en brique tel une cheminée géante. La salle à manger intimiste aux 40 couverts, elle aussi percée de grande baies, invite le spectacle des saisons à se faire contempler par les convives au travers de l'évolution du jardin en permaculture. Cette salle à manger, ainsi que la salle à manger privative aux 16 couverts attenante à celle-ci, sont construites selon un empilement de planches de bois évoquant les tas de bois dans les cours des maisons. L'ensemble des bâtiments sont reliés par des galeries couvertes par des panneaux en verre permettant au personnel et aux convives du restaurant de suivre les aléas du temps entre la chaleur de l'été et le chant de la pluie en hiver.

Ce dispositif architectural permet ainsi de venir résonner en cohérence avec la carte du chef René Redzepi, résolument tourné vers son ancrage géographique en y appliquant le concept de "la fourche à la fourchette". Il décline son menu en un service d'une vingtaine de plats élaborés selon la sublimation des saveurs issues de trois saisons : les produits de la mer au printemps, les légumes en été, et la viande et les produits de la forêt en automne. Les plats réalisés sont servis dans une vaisselle et une verrerie adaptée à chacune de ces

saisons et réalisée par 5 artistes-céramistes traditionnels locaux et une souffleuse de verre.

Afin de parfaire l'expérience, une visite guidée du restaurant est organisée à la fin du repas afin d'exposer notamment aux convives les techniques de fermentation expérimentées au sein du restaurant au travers d'un passage dans des réfrigérateurs spécialement dédiés à cette fonction.

Un deuxième type de restaurant-expérience est illustré par deux restaurants qui ont travaillé à réinventer le déroulement et les conventions de dégustation en axant le dispositif scénographique sur l'exploitation de l'effet de surprise.

Ce premier établissement est celui du chef Grant Achatz, le restaurant Alinéa, à Chicago. Associé à l'investisseur Nick Kokonas, Grant Achatz ouvre en 2004 un restaurant qui lui permettrait de concrétiser une vision novatrice de la cuisine. Adeptes de la cuisine moléculaire, celui-ci va décomposer et redéfinir par une démarche personnelle les différents éléments constituant le repas gastronomique. A la manière d'un alinéa, son travail consiste en un système de renouvellement permanent de la carte, stimulé par une grande énergie créative et une recherche de l'innovation constante. En ce sens, Grant Achatz hybride scénographie et cuisine en créant des plats à l'apparence spectaculaire grâce notamment à la cuisine moléculaire. Celui-ci conçoit un repas tel un parcours gustatif dénué de linéarité où le service de chaque plat constitue un micro-événement, un micro-spectacle, où l'usage de l'effet de surprise permet de stimuler les sens et les émotions de ces convives afin d'amorcer la construction de souvenirs. Dans l'épisode de la série documentaire «*Chef's Table*» qui lui est consacré, Grant Achatz qualifie l'expérience qu'il propose au sein de son restaurant comme «un spectacle de magie». En ce sens, la brigade d'Alinéa a mis en place un certain répertoire de plats-signature jouant avec l'espace du restaurant et de

la table, les protocoles de service, et les sens afin de susciter l'émotion et la nostalgie du convive tel un assaisonnement ultime. Ainsi, on relève quatre plats qui se placent au coeur du dispositif scénographique du restaurant :

.Cuisse de poulet, kombu, shishito, lys (Chicken leg, kombu, shishito, lily) ; Ce plat se fragmente en différentes étapes : les convives commencent par apercevoir cette fleur de lys suspendue au dessus de la table par un fil métallique. Cette fleur de lys suspendue constitue un centre de table et dont la disposition constitue un premier micro-événement, une première étape destinée à susciter la réaction et l'échange à son sujet. Puis un serveur apporte sur la table deux plats constitués de deux foyers dont l'un est surmonté d'une théière, et l'autre permettant de réchauffer des bouchées constituées d'anguille et de prune montées sur des branches de pin. A la fin de cette première dégustation, le serveur reprend les deux plats et vient décortiquer le foyer où ont réchauffé les bouchées, devant les convives pour en extraire des balotins de poulet enrobés d'algue kombu qu'il dispose avec la fleur de lys décrochée de son fil dans un plat avant de les arroser de sauce réchauffée dans la théière. Ainsi, le convive comprend que ce plat se compose en réalité de 8 plats tous reliés les uns aux autres et servis en l'espace d'une demi-heure.

.Haricots, diverses garnitures, coussin d'air de muscade (Beans, many garnishes, pillow of nutmeg air) ; Ce plat se base sur l'usage de la senteur qui permet de faire le lien entre le sensoriel et l'émotionnel. Ce plat de haricot est en effet servi posé sur un coussin d'air parfumé à la muscade. Lorsque le convive prélève une bouchée du plat, il exerce une pression sur le coussin, libérant ainsi une odeur de muscade dans l'air de la salle et venant ainsi assaisonner le plat.

.Ballon, helium, pomme verte (Balloon, helium, green apple) ; Ce plat consiste en la formation d'un ballon de sucre aromatisé à la pomme verte gonflé à l'helium et servi au convive par le biais d'une ficelle en sucre attachée à une lourde aiguille. Le convive se retrouve ainsi propulsé dans un univers onirique et régressif où comme à la fête foraine, on vient lui offrir un ballon.

.Chocolat au lait, pâte sucrée, violette, noisette (Milk chocolate, pâte sucrée, violet, hazelnut) ; Ce plat est directement présenté sous la forme d'un micro-spectacle où les cuisiniers eux-mêmes viennent dessiner le plat à même une nappe telle une véritable oeuvre graphique et comestible à l'aide d'une palette d'éléments solides et de sauces et à coup de grands gestes, de saupoudrage et d'éclatement.

Cette expérience se déroule dans un écrin pensé par l'agence d'architecture américaine Rugo/Raff. Ce restaurant est constitué de différents espaces de réception et de dégustation répartis sur deux niveaux :

. La Galerie, un salon situé au rez-de-chaussée et accueillant des tables de deux à quatre personnes pour une capacité de 16 couverts. Cette salle se présente l'espace expérimental du restaurant où le menu constitué de 16 à 18 services est inspiré des différentes expériences des restaurants pop-up pour un tarif de 285 à 345\$.

. Le Salon, un espace fragmenté en trois salles accueillant des tables de une à six personnes avec deux salles de 14 couverts et la troisième de 24 couverts. Cet espace permet de déguster un menu plus abordable avec près de 10 à 14 services pour un tarif de 175 à 225\$.

La Cuisine, une salle où six convives privilégiés peuvent profiter du spectacle de la cuisine au travers d'une vitre et pour un tarif de 385\$

En s'intéressant à son dispositif scénographique, on peut observer qu'Alinea 1.0 mettait alors en place un espace très énigmatique et sombre. Il revêtait en ce sens une dimension très théâtrale avec ce couloir d'entrée qui était destiné à perturber l'entrée des convives dans le restaurant au travers de jeux de perspectives et de lumière, ou encore une focalisation de la luminosité des espaces de dégustation sous la forme de faisceaux lumineux éclairant seulement les tables. La rénovation du restaurant par la même agence en 2016 redessine un décorum plus conventionnelle en mettant en valeur les éléments architecturaux historiques du bâtiment tels que les moulures et les plafonds à caissons. L'ambiance des salles de restaurants sont rehaussée de lumières et de matières claires inhibant toute cette dimension énigmatique et attractive de la première version d'Alinea. En ce sens, le décorum semble jurer avec la démarche expérimentale du chef, et semble vouloir s'inscrire dans une démarche réactionnaire en réinvokant des codes historiques et standardisés du restaurant gastronomique. Le besoin de rentabilité et de pragmatisme organisationnel semble avoir eu raison des idées oniriques que Grant Achatz explicitait dans l'article de Ryan King «Off-the-Plate with Grant Achatz: 'Alinea is Coming to Madrid and Miami» publié le 28 Mai 2015 dans le magazine Fine Dining Lovers :

«Grouping people and unleashing them into the experience at the same time. Setting whatever stage you want them to see and then letting them interact...In theory we could send people through the different rooms of the restaurant but what if, hypothetically, one room was dark, one room was bright, what if one room smelt of a certain scent to go with a certain course, what if one room had live music that was choreographed with food,

what if we projected something on the wall? What can we do that will allow the team to collaborate, create and curate certain experiences throughout the evening where we can move you around. It's thinking off-the-plate.»

Ainsi les aspirations de Grant Achatz pour sa nouvelle version d'Alinéa, dont l'idée du parcours, se sont matérialisées notamment dans le restaurant Enigma, établissement du chef Albert Adria, ouvert à Barcelone en Janvier 2017. Conçu en collaboration avec le collectif d'architectes catalans RCR, lauréat du prix Pritzker en 2017, ce restaurant se déploie sur 700m2 avec la mise en oeuvre d'un espace immersif dont le dispositif scénographique vise à brouiller les limites spatiales et à créer un espace onirique. L'expérience qui s'y déroule immerge 24 convives dans un parcours de 3 heures où ils vont déguster un repas sous la forme de cinq actes se déroulant dans cinq espaces différents. Les convives vont, entre autre, pouvoir apprécier, lors de ce cheminement immersif, le service de près de 40 plats présenté dans une vaisselle réalisée par la sculptrice Roos Van de Velde et les designers Luesma & Vega.

Tout d'abord, les convives pénètrent dans le restaurant après avoir passé une porte qu'ils doivent ouvrir par le biais d'un code secret. Après avoir empreinté un corridor doté d'une rampe douce, les convives pénètrent dans le hall où ils sont accueillis et où ils se décontaminent de la ville. Ils vont ensuite débiter le repas par groupe de six, en investissant tour à tour, la cave, le bar à cocktail, les cuisines, le espace grill à teppanyaki. Ces espaces sont distribués le long d'un cheminement courbe dessinant la centralité de la salle du restaurant, ultime espace de dégustation pour les convives arrivant de manière différé. Les convives vont évoluer au cours de ces cinq actes en étant servis par des cuisiniers habillés de blouses résonnant avec les nuances de gris d'un décorum labyrinthique. Ainsi le sol est constitué de dalles de pierre synthétiques de la marque espagnole Néolith et dont le motif redessine les lignes de peinture à l'aquarelle

réalisées par les architectes. Ce jeu de nuances de gris dilués se propage au niveau du mobilier en fibre de verre aussi réalisé par le collectif RCR, et vient résonner avec les claire-voies translucides constituées de panneaux de verre nervuré brouillant la compréhension visuelle de l'espace. Ce dispositif scénographique est complété d'un plafond orné d'une maille métallique froissée dissimulant un véritable système sons et lumières : les faisceaux lumineux de 2500 leds viennent interagir avec cette maille pour venir évoquer un ciel vapoureux et nuageux, tandis qu'un système son permet de plonger les convives dans une ambiance sonore adaptée au plat dégusté, rappelant ainsi les dispositifs mis en oeuvre dans ce dernier type.

Ce troisième type de restaurant-expérience est illustré par un restaurant qui hybride cuisine novatrice et effets spéciaux afin d'immerger les convives dans différents tableaux animés venant appuyer les saveurs des plats.

Celui-ci est illustré par Ultraviolet, l'établissement du chef Paul Pairet, situé dans la périphérie de Shanghai. Depuis 2012, ce restaurant installé dans un ancien studio d'enregistrement au fond d'une venelle sombre, défie les codes de la restauration gastronomique. Restaurant sans adresse ni signalétique, les 10 convives n'y accèdent que par l'intermédiaire d'un protocole de passage permettant de préserver la confidentialité du lieu : ainsi l'expérience immersive débute sur le Bund, la grande artère touristique de Shanghai où les convives vont se retrouver afin de prendre le même minibus qui les emmènera à l'établissement. Après avoir traversé une grande porte d'entrée noire, les convives accèdent à une salle rectangulaire, une boîte vide et sombre où se dresse seulement en son centre une grande table et dix chaises. Un technicien sons et lumières chargé d'orchestrer la soirée à la seconde près, immerge donc les convives qui ont pris place à table, dans un spectacle sensoriel numérique

mis en oeuvre par le biais de projections vidéo sous la forme de mapping et de diffusions d'odeur. L'Opéra gastronomique commence et les convives partent pour un voyage de quatre à cinq heures. Le convive se transforme alors en un mangeur-spectateur, et accompagné d'un serveur personnel, déguste un repas développé en 22 paliers successifs rythmé par une alternance de bouchées et des mets plus conséquents et accompagnés d'un paysage visuel, sonore et olfactif adapté à chaque proposition culinaire. De manière analogue à l'univers de l'Opéra, une entracte est mise en place le temps de passer au toilettes ou de fumer une cigarette. Cette entracte n'est en fait qu'un prétexte pour l'équipe du restaurant de faire découvrir un nouvel univers aux convives réintégrant la salle. Le repas se termine par une invitation du chef Paul Pairet à venir découvrir les coulisses de l'expérience et pour un temps d'échanges, aux convives sur le point de ré-émerger de l'expérience : une nouvelle manière pour le chef de perturber ses convives.

// LES RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES: UN FORMAT NOVATEUR ADAPTÉ À DES CHEFS CUISINIERS PERFORMEURS AVIDES DE NOMADISME GASTRONOMIQUE.

Dans un paysage gastronomique qui a vue s'accélérer considérablement son évolution depuis les années 2000 avec notamment l'avènement d'Internet et de ses ramifications ayant envahi toutes les strates de la société occidentale, deux modèles économiques se confrontent aujourd'hui sur la scène gastronomique mondiale contemporaine.

Comme il l'a été développé précédemment, ce premier modèle à l'oeuvre notamment en France conforte clairement le chef cuisinier dans un double statut de directeur artistique et d'entrepreneur. Celui-ci met en effet en place une commercialisation de la signature gastronomique du chef et qui telle une marque va instaurer un système de franchise en

apposant son nom et en créant une carte sur mesure pour des palaces et des institutions gastronomiques mythiques.

Ce second modèle au contraire du premier revêt une dimension plus sensible et confortant le chef cuisinier dans un rôle d'artiste. Celui-ci est développé depuis quelques années maintenant par des chefs de la nouvelle garde et de renommée internationale, dans une perspective de faire évoluer la haute gastronomie vers une démarche plus artistique et événementielle.

Ce modèle a imposé depuis quelques années maintenant dans le paysage gastronomique internationale un nouveau format de restaurant : le restaurant pop up («apparaître» en anglais) ou restaurant éphémère. La conception de ce type de restaurant est notamment pour les chefs des restaurants-expériences tels que Helston Blumenthal, Ferran et Albert Adria, René Redzepi, ou encore Grant Achatz, une manière de stimuler leur créativité et de renouveler leur signature gastronomique. Ces chefs créent ces restaurants éphémères notamment lors de période de travaux au sein de leur propre établissement, ce format pop up leur permettant notamment d'établir une phase test de leur concept et de leur carte afin de recueillir les premières réactions des convives et pouvoir rectifier certains éléments du projet. Ce format pouvant s'étendre de quelques semaines à plusieurs mois constitue un champs de liberté artistiques hors du commun pour les chefs et remet aussi en cause la notion même de restaurant et de son identité géographique fixe par un phénomène de dématérialisation spatiale de cette entité commerciale au profit de l'émergence d'une identité scénographique chargée de marqueurs caractéristiques de la signature scénographique de chaque établissement et de leur chef. Ce phénomène est notamment pointé par Franck Pinay Rabaroust dans l'article «Le chef Grant Achatz ouvre un Alinea éphémère à Madrid» publié dans le magazine en ligne Atabula le 30 septembre 2015. Il y note notamment ce changement de paradigme

dans l'univers de la gastronomie contemporaine. Ainsi, l'institution du restaurant clairement définie dans le paysage géographique étant une norme tendant à disparaître, le restaurant gastronomique évolue donc d'un statut d'entité statique à un statut d'entité mobile.

De plus, ce format de restaurant participe à la mise en place d'un nouveau processus d'artification du gastronomique par la mise en oeuvre d'une relation d'analogie avec le monde artistique, et notamment au niveau d'une démarche spectaculaire. Ainsi, la brigade d'un restaurant sort des cuisines des restaurants et voyage avec leur chef telle une troupe d'artistes pour venir investir un restaurant éphémère aménagé dans une salle de réception d'un hôtel à l'autre bout de la planète afin d'opérer un certain nombre de services tels des représentations artistiques, pour une durée déterminée. L'heure est à la performance culinaire et scénographique. Ainsi Ézéchiél Zerah établie cette conjecture sur l'avenir de la haute gastronomie à partir du constat de la situation financière fragile des établissements gastronomiques contemporains dans un article intitulé «*Et si la haute cuisine devenait exclusivement événementielle ?*» publié sur le magazine en ligne Atabula le 28 janvier 2015 :

«On sait que les grandes tables sont globalement peu rentables, souvent à peine à l'équilibre. Peut-être est-ce le temps pour certains cuisiniers de délivrer une partition en deux mesures : une cuisine d'opéra, géographiquement apatride et événementielle, destinée à des privilégiés huppés, et une cuisine "classique" où l'on vient surtout manger et non admirer le spectacle. Et si la haute cuisine devenait exclusivement événementielle ?»

Ainsi le format du restaurant éphémère permettrait aux chefs de pouvoir élaborer un espace d'expérimentation créative dématérialisée et exempt de toute limite posée par les guides et les classements. Personnages publics au même

titre que les personnalités de la musique ou du sport, ce format leur permet ainsi de stimuler leur notoriété et d'élever leur signature médiatique à une dimension internationale.

Ce format de restaurant éphémère implique en ce sens la mise en place d'un système de résidence artistico-gastronomique notamment au sein de structures dépendant de d'entreprises financièrement confortables telles que des groupes hôteliers et commerciaux et ne fixant que la seule contrainte de la rentabilité au chef cuisinier.

Ainsi les frères Ferran et Albert Adria ou encore leur ancien disciple de la période El Bulli, René Redzepi ont ouvert leurs restaurants éphémères afin d'expérimenter de nouveaux concepts, nouvelles cartes et de nouveaux dispositifs scénographiques.

Les frères Adria se sont emparés depuis 2015 des folles soirées de l'île d'Ibiza en proposant un restaurant éphémère qui à chaque saison estivale évolue au fur et à mesure des envies et des idées des deux chefs : ainsi la dernière saison 2019 s'étendait entre le 23 mai et le 6 octobre. Issu d'une collaboration avec la troupe du cirque du Soleil, Hearth est un restaurant qui a la vocation de gommer les barrières entre la gastronomie, les arts vivants et les arts plastiques par l'élaboration d'un projet de théâtre gastronomique et multi-sensirel. Les frères Adria et Guy Laliberté, fondateur du Cirque du Soleil, pensèrent pendant près de 10 ans un véritable parc d'attraction artistique et gastronomique qui allait investir l'Ibiza Gran Hotel grâce au travail architectural de Jordi Carreño de l'agence Estudiovilla 13 et de Patricia Urquiola. Ce restaurant s'articule en trois espaces que sont la Baraka - la terrasse, le Lab. - la salle du restaurant, et le Club - la discothèque du restaurant, et qui permettent de fragmenter le repas en cinq actes : la bienvenue - l'accueil des convives, l'apéritif sur la terrasse, le dîner expérience, le moment sucré,

et la soirée en discothèque.

Les invités sont donc accueillis à l'entrée du complexe avant d'accéder à la terrasse de 1.500 m² offrant une vue sur le port de Dalt Vila et ses yacht aux mensurations démesurées. Les convives y découvrent un marché reconstitué avec un ensemble de stands proposant un buffet constitué de bouchées apéritives inspirées des plats de cuisine de rue et réinterprétées dans le style culinaire Adria. Au fur et à mesure que la soirée se déroule, les espaces se transfigurent en s'engouffrant dans un univers onirique. Les artistes de la troupe du Cirque du Soleil viennent se mêler aux convives comme le témoigne Marie-Claude Lortie dans l'article «Le cirque à table à Ibiza», publié dans le magazine LaPresse le 24 août 2015 :

«À côté, une danseuse aux seins nus se fait peindre le corps. Soudain, des personnages portant des arbres sur leur dos apparaissent entre les tables...»

Le voyage dans ce univers surréaliste et poétique se poursuit dans la salle du restaurant où se met en place un opéra gastronomique sous une lumière tamisée et parée de teintes bleues et violettes réchauffant l'espace. Le restaurant est aménagé d'un mobilier et d'une vaisselle pensée par Patricia Urquiola sous des lignes extravagantes évoquant le croisement de différents univers tels que celui de l'hédonisme, du cabaret, du vaudeville ou encore de la musique électronique. Le spectacle s'y décline en une expérience immersive à 360° et se décline tout d'abord dans la proposition culinaire «Heart Collection» où s'entremêlent les saveurs de la cuisine ibérique, mexicaine, nikkei, kaiseki ou encore orientale, et la signature esthétique avant-gardiste des frères Adria. Le rythme des services et de la dégustation est régenté par une bande son rythmant la vitesse du repas. Autour des convives consommant leurs plats déambulent les

artistes du cirque dont certains se retrouvent sur la scène pour présenter des performances artistiques et acrobatiques aux chorégraphies renouvelées chaque jour. Cette opéra gastronomique évolue dans un décor constitué d'animations 3D, de véritables oeuvres d'art numériques produites par Dan Graham ou Miguel Chevalier tel «Fractal Flowers». Le restaurant est ainsi jonché d'oeuvres qui viennent dialoguer avec l'animation de cet opéra gastronomique tel que Sage, oeuvre de l'artiste japonais Takashi Murakami.

La soirée se poursuit dans ce dernier acte où les plats laissent la place aux cocktails aigre-doux et où l'environnement transgressif des soirées d'Ibiza s'installe peu à peu pour s'éterniser dans la nuit.

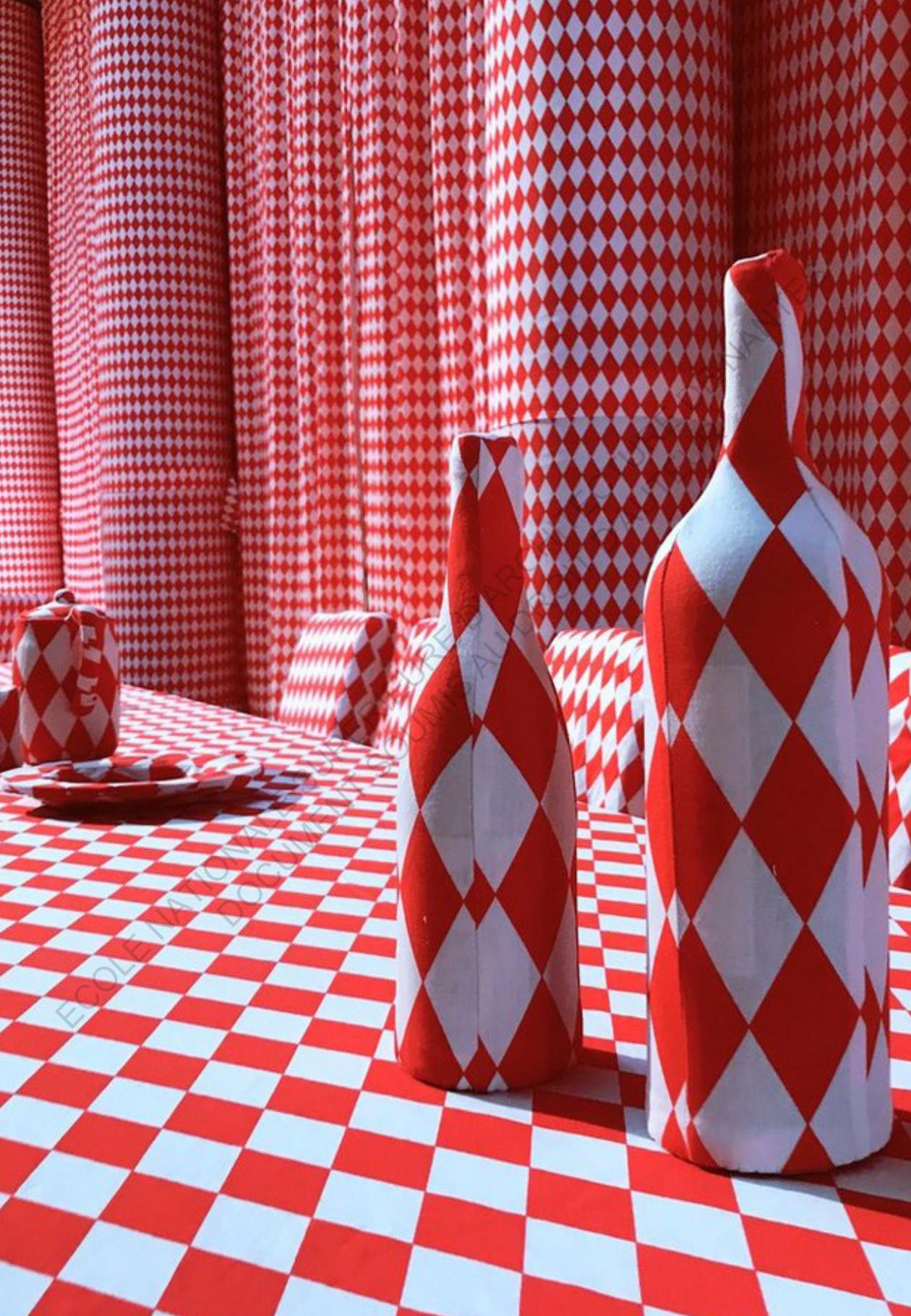
Dans un autre registre, René Redzèpi expérimente la déclinaison de sa démarche créative de l'élaboration d'une signature gastronomique issu d'un paysage géographique local appliquée au Noma Copenhagen, en le déménageant à près de trois reprises dans des adresses éphémères pour investir l'espace de quelques scènes gastronomiques japonaise, australienne et mexicaine. Cette section se penchera plus particulièrement sur cette résidence du Noma à Sydney qui, à l'invitation de LendLease Corporation en partenariat avec Tourism Australia, investit Barangaroo's Anadara building pour une résidence de 10 semaines entre le 26 Janvier et le 2 Avril 2016, succédant ainsi à un certain nombre de studios de design invités sous le même statut. La conception du restaurant fut attribuée à l'agence d'architecture intérieure Foolsap Studio qui réalisa une signature contextuelle cohérente avec la démarche du chef et le fait de capter la géographie, le paysage et l'environnement naturel dans lequel il s'implante pour en extraire des éléments qu'il pourra ensuite réinterpréter dans la signature culinaire du Noma. Ainsi, René Redzèpi a arpenté le littoral australien à la recherche des produits et des saveurs qui allaient constituer

une carte marquée par un dialogue entre l'eau et la terre. Ce fil rouge fut suivi par l'équipe Foolscap Studio qui se lancèrent sur ses pas à la recherche de matériaux exprimant la diversité des paysages australiens. L'observation du paysage fut entre autre, un élément déterminant dans la conception du projet, comme l'analyse de la rencontre entre la brousse et l'océan ou encore des vues aériennes des grands lacs salés. Il en résultat une salle où la matière fut au coeur du dispositif scénographique : cet espace constituait un récit paysager contant les éléments naturels tels que la terre et l'eau au travers d'une lecture abstraite.

Ainsi la masse et la solidité de la terre et la fluidité et les variations de l'eau se manifestaient au travers différents éléments du décorum de cette salle. Le sol notamment a été réalisé par l'utilisation d'un enduit oxydé aux tonalités ocre rappelant cette terre caractéristique du bush australien, de ses marais salants et de ses lacs salés. Les parois intérieures et les comptoirs ont été élaborés selon la méthode du pisé. La terre originaire de Port Macquarie ayant été mélangé à des oxydes de couleur, ces parois et ces comptoirs semblent vouloir dessiner telles des carottes scientifiques, les couches de roches sédimentaires formant l'histoire géologique de l'Australie. Le plafond de la salle a lui été traité de manière à obtenir un rendu très sombre et intimiste par des procédés de carbonisation d'éléments en bois. L'utilisation de cette technique fait écho aux techniques de brûlis et de feux de brousse utilisés par les Aborigènes pour régénérer la flore du bush et accroître la présence de gibiers à chasser. Ce plafond est équipé d'un système d'éclairages concentrant la luminosité de la salle au niveau des tables afin de magnifier la présentation des plats. Ceux-ci sont présentés dans une vaisselle brute et aux tonalités rappelant la palette chromatique des murs en pisé, et dont les 700 pièces ont été réalisé par deux céramistes australiens originaires de Newcastle, Jacqueline Clayton et Paul Davis. Cette exagération de l'expression d'aspérité de

la matière vient être contrebalancé par un aménagement mobilier de facture danoise avec des tables et des chaises en bois au design très pur, arrondi et sombre. Les dossiers des chaises signées Hans J Wegner pour Carl Hansen & Søn ont cependant été rehaussé de peaux de bêtes afin d'harmoniser l'ensemble en ramenant cet élément de bestialité rappelant la faune exceptionnelle peuplant l'Australie. L'espace ainsi aménagé est emplit d'une lumière abondante traversant les grandes baies vitrées du restaurant et dont les rayons sont filtrés par un rideau doré. L'ensemble est finalisé par des poignées de portes en pierre bleue de Sydney. Ainsi, un an après l'Australie, c'est dans la jungle de Tulum que René Redzépi allait conter sa version du paysage mexicain au travers de sa signature culinaire et contextuelle particulière.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET D'URBANISME
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE



PARTIE IV



UN AVENIR COMMUN AUX ARTS ET AUX FOURNEAUX

Depuis le début du XXI^{ème} siècle, le statut expérimental du repas gastronomique focalisant l'expérience du convive sur une perception optimisée du goût, a mené le processus d'artification de la gastronomie à développer une vision alternative de la définition des espaces de dégustation de la haute gastronomie. Cette vision se caractérise par certaines perspectives d'évolutions visant à promouvoir l'éphémérité contextuelle et la spectacularisation du repas, les dispositifs architectural et scénographique mis en place optimisant une certaine cohérence dans leur dialogue avec la proposition culinaire afin de servir et de magnifier la perception de son goût. Cette partie vise à dresser le portrait et à analyser la pratique de trois personnalités illustrant la mise en oeuvre de tels dispositifs. Ceux-ci ont ainsi su hybrider certaines disciplines qui ne faisaient qu'interagir entre elles afin de constituer le patrimoine gastronomique occidental. Ces nouvelles formes de pratiques. Ceux-ci en viennent à interroger l'existence de l'entité du restaurant gastronomique telle qu'elle se définit aujourd'hui. Chacun d'entre eux interroge par le biais de leur profession et de leurs projets les différents facteurs caractérisant le dispositif scénographique du repas gastronomique avec la mise en oeuvre d'un récit enveloppant et guidant le déroulement de la dégustation, l'onirisation du contexte de dégustation opéré par la mise en place d'un dispositif spatial immersif, ou encore la revalorisation des métiers de salle par la mise en valeur des compétences dramatiques du serveur et l'instauration d'une pratique baroque de l'art du service.



CHAPITRE XI



Des chefs cuisiniers & des artistes

*La performance artistique comme moyen
d'innovation dans univers gastronomique
toujours plus événementiel.*

// LA GALERIE DES PORTRAITS : ALEXANDRE GAUTHIER, UN CHEF PERFORMEUR JONGLANT ENTRE LES CUISINES DE SON RESTAURANT EXPÉRIENCE ET LES PLANCHES DES SCÈNES NATIONALES FRANÇAISES.

Lors de mes recherches, mon attention s'est portée sur Alexandre Gauthier, un chef cuisinier de 40 ans qui n'hésitent pas à tisser des liens entre sa voie de cuisinier et ses passions que sont l'art contemporain, l'architecture et le spectacle vivant.

Alexandre Gauthier naît le 26 mars 1979 à Boulogne-sur-Mer, onze jours après que son père, Roland Gauthier ne celle son destin de cuisinier en reprenant les fourneaux du restaurant qui allait devenir l'affaire de sa vie, La Grenouillère.

Datant du XVIème siècle, cette ancienne ferme de la Madelaine-sous-Montreuil a été par la suite converti en maison du passeur de la Canche avant d'être transformée en auberge au début du XXème siècle. Alexandre Gauthier y succède à son père en 2003, après être passé par le lycée hôtelier du Touquet-Paris-Plage et les cuisines du Coutanceau à La Rochelle, de Lasserre à Paris et de La Pinède à St-Tropez. Cette reprise s'annonce comme un sauvetage de l'entreprise familiale qui connaît alors des difficultés financières notamment dues à un certain isolement géographique et à la perte de l'étoile Michelin. Alexandre Gauthier amorce une révolution dans les cuisines de La Grenouillère avec une cuisine contemporaine de souche et de racine françaises : il renouvelle le menu figé et daté avec ses cuisses de grenouilles poêlées, son agneau de pré-salé et ses crêpes Suzette par une carte moderne et audacieuse avec des clams et couteaux à la grenade, un bar cuit à basse température ou encore un pigeon de Licques, marié à des pommes fruits. Il redresse le restaurant et stabilise sa situation financière avant de récupérer son étoile en 2008.

Cette année marque un tournant pour l'avenir de La Grenouillère : Alexandre Gauthier rencontre l'architecte et

scénographe Patrick Bouchain de l'agence Construire et futur architecte du projet qui fait basculer l'établissement dans le XXI^{ème} siècle. Associé aux architectes Loïc Julienne et Sébastien Eymard, Patrick Bouchain intervient sur une surface de projet de près de 1290 m² afin de créer d'une part 8 chambres d'hôtes, et d'autre part de réhabiliter et créer une extension du restaurant et de ses cuisines pour un budget de 1.800.000 € (HT). L'établissement ferme le 30 octobre 2010 pour six mois de travaux. Ce chantier a permis notamment d'installer une cuisine ouverte sur la salle et qui vient offrir aux convives le spectacle de l'élaboration d'une cuisine millimétrée dans un écrin de nature.

Entre-temps, Alexandre Gauthier ouvre le Froggy's Tavern à Montreuil-sur-Mer, en juillet 2007. Fruit d'une collaboration avec William Elliott, chef étoilé du Westminster au Touquet, cette rôtisserie contemporaine propose une cuisine rustique dans cet ancien cellier à grain d'une coopérative agricole rénovée par l'agence d'architecture lilloise Pollux.

Alexandre Gauthier entretient le profil d'un chef cuisinier atypique en se démarquant de ses contemporains par sa collaboration avec des professionnels du spectacle vivant. Il intervient notamment au sein du Channel, la scène nationale de Calais.

Ce complexe culturel et artistique dirigé par Fabrice Peduzzi, s'est installé dans les anciens abattoirs de la ville construits dans les années 30, le long du canal de la Rivière-Neuve. En 2004, Patrick Bouchain est l'architecte mandaté aux côtés de Loïc Julienne, son associé, et François Delarozière, scénographe et metteur en scène, pour la reconversion des 10.000 m² du site en deux salles de spectacle 500 et 300 places, un studio cirque de 150 places, un ateliers danse, une auberge, des bureaux et librairie. Le chantier dure près de deux ans entre janvier 2006 et décembre 2007 pour un cout de 10.000.000 € (HT).

En 2009, Alexandre Gauthier s'associe au projet de Fabrice Lextraît, animateur des Grandes Tables, un restaurant « multipolaire » rassemblant autour des liens entre art et cuisine quatre lieux de restauration dont La Criée, La Friche et Les Grandes Carrioles à Marseille et le Channel à Calais. Les Grandes Tables du Channel naissent alors dans cet espace remarquable équipé d'un système sons et lumières, et constitué d'une salle de restaurant de 120 m² pouvant accueillir jusqu'à 800 couverts et d'un bistrot de 150 m² d'une capacité de 150 couvert. Les deux cuisiniers y collaborent quelques années durant sur ce terrain jeu propice à l'expérimentation culinaire et artistiques. Ils imaginent une cuisine du quotidien basée sur les ressources locales et une cuisine extraordinaire par le biais de l'organisation de duos gastronomiques où Alexandre Gauthier rencontre l'univers d'un artiste du spectacle vivant le temps d'un repas expérimental où les conventions du restaurant gastronomique laissent place à l'innovation gustative, scénographique et à l'expérience des sens.

En 2014, Alexandre Gauthier transforme La Grenouillère en résidence d'artiste pour George Rouse, photographe plasticien représenté par la galerie RX à Paris, et dont le travail se concentre autour du principe de l'anamorphose. Celui-ci viendra y réaliser quatre oeuvres avant d'en réaliser un an plus tard, en 2015, l'exposition «George Rouse dans le jardin»,

En Février 2015, Alexandre Gauthier rend hommage à son père en ouvrant à Montreuil-sur-Mer le restaurant Anecdote, au rez-de-chaussée d'une ancienne bâtisse du XIXème siècle accueillant aujourd'hui l'hôtel Hermitage. On y sert une cuisine que le chef étoilé qualifie de "mémoire vive" en revisitant la carte de son père, Roland Gauthier, lorsqu'il reprit La Grenouillère en 1979. Alexandre Gauthier réaffirme sa confiance en Patrick Bouchain qui aux côtés de Marie Blanckaert, architecte lilloise de l'agence bl-au, rénove cet ancien restaurant racheté en 2014,

le Jeroboam, et édite l'agencement de ce nouvel établissement autour de matériaux nobles tels que le bois massif, les carreaux de ciment ou le fer.

Afin de parfaire le profil d'Alexandre Gauthier comme un artiste à part entière, Alexandre Gauthier est décoré des insignes d'Officier de l'ordre des Arts et des Lettres par Jack Lang, président de l'Institut du monde arabe à Paris et ancien ministre de la Culture, lors d'une cérémonie qui s'est déroulée au Théâtre Zingaro, dans la ville d'Aubervilliers.

// QUAND ALEXANDRE GAUTHIER MET EN RÉCIT L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN S'IMMISÇANT DANS L'UNIVERS DES ARTS VIVANTS.

Le chef cuisinier Alexandre Gauthier se démarque de ses confrères de la scène gastronomique contemporaine française par sa participation à des duos gastronomiques et artistiques où il vient collaborer avec des artistes lors de dîners spectaculaires organisés dans le cadre des grandes Tables du Chanel, restaurant expérimental du Chanel, scène nationale de Calais. Sont ici présentées quelques-uns de ces duos spectaculaires où Alexandre Gauthier va narrer par le biais d'une proposition gastronomique une histoire conté par un artiste à son public.

Le chef Alexandre Gauthier opère une première collaboration avec l'artiste culinaire Peter De Bie, fondateur de la compagnie de théâtre internationale Laika.

Cette compagnie créée en 1994, a développé au fil des années une démarche expérimentale bousculant les codes du théâtre institutionnel en s'affranchissant de l'espace de la scène de théâtre, inadapté à ses propositions mêlant danse, théâtre et Opéra. Ces spectacles de théâtre interactifs se produisant dans d'anciennes salles de cinéma, des chapiteaux

ou encore en plein air, déroulent un récit pensé au travers la réinterprétation du format du banquet antique et mettant en oeuvre des performances gastronomiques et artistiques. Le spectateur est ainsi invité lors de ces représentations à évoluer d'un statut de témoin passif à celui d'un convive-acteur écrivant lui-même le scénario d'un spectacle dont le coeur du dispositif consiste à stimuler les cinq sens.

De la collaboration entre Alexandre Gauthier et Peter De Bie va être développé le menu du spectacle *Balsam*, une représentation d'1 h 30, produite sur la scène du Chanel pour la première fois le 24 Mars 2009. Le nom du spectacle exprime en lui-même tout un programme narratif et gustatif : le *Balsam* est une variété de liqueur utilisée dans la médecine traditionnelle rurale des pays de l'Est et le Nord-Est de l'Europe tels que la Russie, l'Ukraine ou les Balkans. Le spectacle conte en effet cette quête des druides, moines et autres guérisseurs tentant de percer les secrets des plantes médicinales au travers de l'Histoire par le biais d'une dégustation des différentes préparations énigmatiques d'Alexandre Gauthier, préparées devant le public et présentées sous la forme de pommades, de liqueurs, d'élixirs et d'onguents. La dégustation prend place dans un dispositif scénographique immergeant les spectateurs dans un cabinet d'alchimiste où résonne un «concert sensoriel» orchestré par l'ensemble vocal et instrumental Zefiro Torna, accompagnant cette dégustation de chants traditionnels grecs, d'airs mélodiques de la Renaissance et de la période Baroque, ainsi que chants issus de vers des poèmes de Baudelaire et de Virgile.

Ce premier duo sonne plutôt comme une première expérimentation de ce format et se dessine sous les contraintes d'un cahier des charge pré-établi pour Alexandre Gauthier qui doit établir une proposition culinaire en cohérence avec le récit prédéterminé autour du traitement du sujet des plantes médicinales et de cet univers fantastique orbitant autour de leurs propriétés. Cette performance place comme un défi

lancé à un chef de sortir des codes de la haute gastronomie pour basculer dans un univers d'expérimentation de goûts et des textures aux saveurs incertaines.

Un sixième duo permet au chef de prendre part à l'aventure des «*Dîners des Petites Mécaniques*» initiés par l'ingénieur culturel François Delarosière, directeur de la troupe La Machine.

Fondée par François Delarosière en 1999, cette troupe est notamment connue à travers la France et le monde pour ses machines mettant en scène éléphant, araignée ou dragon, des animaux fantastiques qui animent la rue par des processions oniriques dans l'espace urbain.

Présenté du 23 au 26 mars 2011 sur la scène du Chanel à Calais, ce dîner onirique permet à Alexandre Gauthier de préparer un repas où les plats sont servis par des machines fantastiques animées par des serveurs-comédiens s'adonnant à des acrobaties grâce à ces mécaniques très sophistiquées.

Le journaliste et chroniqueur Pierre Hivernat décrit une soirée extraordinaire qu'il a passé au Chanel dans l'article «*Le dîner des petites mécaniques*» publié sur le site du journal Médiapart le 21 Mars 2011. Il y dépeint un accueil opéré par l'araignée géante réalisée par l'équipe de la compagnie. Le repas se déroule dans une grande halle jonchée de machines outils. Un décor à la fois fantastique et cinématographique se dessine dans le fond de la salle : de grandes tables de banquet sont dressées, cernées par de longs bancs en bois clair et encerclant elles-même un rail à la fonction énigmatique. Elles prennent place dans un dispositif de sons et lumières où un orchestre installe une ambiance des plus singulières et rehaussée par un éclairage à la lueur de bougies montées sur des candélabres et d'immenses lustres accrochés au plafond de la salle. Installés dans cette ambiance des plus perturbantes, les convives vont déguster une proposition culinaire déroutante élaborée par Alexandre Gauthier, comme

cette entrée de soupe froide d'été à l'eau de concombre. Celle-ci est présentée aux convives dans une boîte de conserve et servie par des machines articulées grâce à des serveurs-comédiens, dispositif scénographique mêlant brutalité du métal et sophistication du mécanisme, constituant ainsi le fil rouge du repas. Ainsi, les convives se verront proposer d'assaisonner leurs plats par le biais de serveurs-acrobates suspendus la tête en bas à quelques dizaines de centimètres de leur nourriture. Les machines s'emparent du repas et secondent le convive en venant lui servir du vin, en venant l'aider à boire son vin ou à saucer son assiette en la penchant. Elles se transforment aussi en cloches à pain, en supports à couverts ou encore en portes-verres. Puis le dessert est servi par un énième serveur-acrobate descendant en rappel du plafond de la salle pour apporter les plats concluant cette parenthèse mécanique fantastique.

Le «*Dîner des Petites Mécaniques*» est un événement à la finalité ambiguë : en effet la proposition culinaire, aussi prestigieuse soit-elle, sert en réalité à appuyer la narration de cette univers mécanique mis en oeuvre par le dispositif scénographique au moyen des comédiens et des machines qu'ils animent lors du déroulement du service. La proposition culinaire constitue un prétexte et l'élément pivot à la construction du récit du dîner par cette chorégraphisation du service autour de ces machines.

Un huitième duo permet au chef Alexandre Gauthier de faire résonner sa signature culinaire très caractérisée par une certaine approche de la nature et des marais notamment, et l'univers forain dans lequel évolue la compagnie de théâtre 2 Rien Merci.

Fondée en 1999 par le comédien Jérôme Bouvet, cette compagnie met en oeuvre un théâtre expérimental et populaire se positionnant entre les arts de la rue et les arts de la piste. Après avoir élaboré les trois spectacles Moulin

Cabot , Gramoulinophone et Moulinoscope en se référant à l'âge d'or des baraques de foire dans une période de 2004 à 2010, la compagnie bascule en 2012 vers une réinvention de son langage théâtral avec la réalisation de différents projets tels que Escargopolis.

« Nous sommes partis sur la volonté d'écrire un repas comme on écrit un spectacle. On a pris ses ingrédients, nos ingrédients et on a inventé un voyage émotionnel, ça a donné Le Marais Luisant. »

C'est selon ces mots que les membres de la compagnie 2 Rien Merci se confient dans l'élaboration de ce projet dans l'article «Le Havre : on passe à table au Volcan» publié le 6 novembre 2017 sur le site du magazine Paris-Normandie. Présenté sur les planches du Chanel entre le 7 et le 10 juin 2015, et du Volcan au Havre du 6 au 9 Novembre 2017, «Le Marais Luisant» est un spectacle gastronomique invitant à une immersion dans un univers onirique et fantastique. En l'espace de deux heures, le chef et l'équipe de la compagnie transportent une assemblée de 90 convives dans un voyage où un dispositif scénographique et culinaire interroge le rythme de la cuisine et de la nature en confrontant l'intensité du coup de feu à une éloge de la lenteur matérialisée dans l'univers d'Escargopolis, une ville utopique peuplée d'escargots. Le repas débute par un service à deux vitesses de quatre mises en bouche. Les convives assis en cercle face à cette Escargopolis contemplent et attendent ainsi leurs mises en bouche servies à une vitesse de 4 cm par minute. Puis le repas s'enchaîne sur une table se déroulant sous la forme d'un chemin et à laquelle les convives prennent place assis sur des rondins de bois. Ceux-ci dégustent un repas constitué de 3 entrées, 2 plats et 1 dessert immergés dans un décor fantastique et végétal, rehaussé d'une ambiance sonore signée par Yann Servoz, et où les escargots évoluent sur les tables et les feuillages dissimulant différentes attractions et les cuisines. La fin du

repas est dédiée à un temps de rencontre et d'échange entre les convives, l'équipe de la compagnie et la brigade du chef cuisinier.

Il est important de noter l'intérêt de ce projet où la compagnie 2 Rien Merci a opéré cette démarche de rapprochement identitaire en cherchant à déceler cette identité foraine au sein de la signature gastronomique du chef Alexandre Gauthier. La recherche des points de ressemblance identitaires se trouve ainsi au coeur de la narration de ce dîner. Ce travail de la compagnie a ainsi permis d'opérer cette collision entre deux univers palustres et forain pour constituer un nouvel univers à l'identité hybride et en dérouler le fil narratif.

Le dernier duo artistique et gastronomique en date d'Alexandre Gauthier le mène à établir une collaboration avec le scénographe Johann Le Gillerm.

Johann Le Gillerm est un artiste issu du Centre National des Arts du Cirque qu'il intègre en 1985. Puis il crée sa propre compagnie de cirque en 1994 avec laquelle il voyage dans le monde pendant cinq ans. En 2001, Johann Le Gillerm lance le projet Attraction qui deviendra le fil rouge de sa carrière. Ce projet a pour but la mise en oeuvre d'une recherche interrogeant les problématiques de l'équilibre, des formes, des points de vue, du mouvement et de l'impermanence. Cette recherche se concrétise notamment sous la forme de spectacles, de performances, et d'oeuvres plastiques.

Cette recherche prend ainsi forme au travers d'Encatation. Aux côtés d'Alexandre Gauthier, les deux artistes ont élaboré un spectacle sous la forme d'une performance artistique, gastronomique et sensoriel qui fut présenté sur les planches du Chanel entre le 3 au 7 avril 2019. Le spectacle débute par un cérémonial quasi religieux où 70 convives sont invités à entrer dans un espace entre deux grands rideaux noirs avant de nettoyer leurs mains et de poser pour

une photo, rituel qui semble vouloir plus perturber que de marquer un souvenir. Dès lors, ceux-ci se laissent emporter par le cuisinier et l'artiste dans un univers déstabilisant et où la perception sensorielle des aliments se place au coeur de l'expérience. Le dispositif scénographique est limité à son minimum et focalisé sur deux éléments fondamentaux qui attribuent une toute autre dimension à cette expérience qui s'extrait du rite du simple repas : la préparation de chaque plat par des serveurs-comédiens et la démarche d'ingestion de la proposition culinaire. Le dispositif consiste en une table répartie en quatre longues traverses au plateau de bois sombre et serpentant au centre d'une salle plongée dans le noir. Chacune des places est surplombée cependant par une petite applique dont l'abat-jour est formé d'une feuille enroulée et désignée par une lampe de table et d'un support accueillant un petit manuel du déroulement de la dégustation. Les convives sont placés de manière aléatoire afin de les isoler et de les extraire de leur zone de confort. Le tabouret qui leur est attribué a été conçu pour rendre leur position inconfortable, ceux-ci ne pouvant être ni réellement assis, ni réellement debout. Les convives sont disposés face à une scène sur laquelle se dresse une cuisine sommaire et quatre postes de service où Alexandre Gauthier et son équipe assure une performance gastronomique tandis que Johann Le Gillerm anime le déroulé de l'expérience en délivrant des consignes énigmatiques par le biais d'un micro en jouant sur les tons employés. «Faites ce qui ne se fait pas.» Les convives dégustent un menu en plusieurs actes sans disposer d'assiette ni de couvert, et dont les plats servis par des serveurs-comédiens «muets» sont appréhendés avec les doigts. Les verres à eaux sont quant à eux remplacés par des éprouvettes. Le convive est invité à ne pas trop échanger avec ses voisins de manière à ne pas entretenir de convivialité : seulement quelques regards sont échangés afin vivre son expérience en pleine conscience. «Pois-Carottes», «Petits Pots», «Cromexquis»,

«Tractosemoule», «Déboulant» et «Architexture»; autant de plats que d'actes faisant évoluer l'expérience par des protocoles de dégustation toujours plus déroutants et régressifs. L'expérience prend fin lorsque Alexandre Gauthier et Johann Le Guillerm invitent les convives à se rassembler autour de la cuisine pour se retrouver, déguster le dessert et écouter quelques mots de conclusion.

Encatation est un duo très intéressant au niveau du rapport entre la proposition culinaire et le dispositif scénographique car ce dernier est mis en oeuvre de manière à placer le travail culinaire d'Alexandre Gauthier au coeur du spectacle. La longue table déployée face aux cuisines, les jeux de clair/obscur focalisant le dispositif scénographique sur ce seul aménagement, l'ensemble des différents contenants du service induisant différents protocoles de dégustation, le petit manuel : l'ensemble de ces éléments du dispositifs scénographique permettent d'appuyer le déroulement de la narration culinaire autour de la préparation et du service des plats, plaçant Alexandre Gauthier tel un comédien au centre la scène.

Ainsi ces quatre spectacles contés ici démontre la volonté du chef Alexandre Gauthier de concevoir une cuisine qui se raconte. Cette mise en place de dispositifs narratifs autour de sa proposition culinaire marque ainsi sa signature gastronomique par l'usage du récit. Celui-ci constitue pour Alexandre Gauthier un moyen de spectaculariser et de théâtraliser son travail afin d'offrir une expérience sensorielle et gastronomique globale. Ces duos gastronomique et artistiques lui permettent de s'affranchir du carcan formel de ses restaurants et de concrétiser un environnement de dégustation plus expérimental, un terrain de jeu où celui-ci peut appréhender ces relations entre la cuisine, les arts du spectacle et l'art contemporain, des domaines auxquels il s'intéresse particulièrement. Selon la nature des duos

et les modalités des collaborations et de la mise en oeuvre des dispositifs scénographiques, le statut de la proposition culinaire du chef va varier et influencer la nature du statut des membres du public. Cette proposition culinaire va prendre plus ou moins de prégnance dans le déroulement du spectacle. De fait, son rôle va évoluer en fonction des duos dans une fonction d'appui et de soutien du récit, reléguant les membres du public à un statut de spectateur-dégusteur, comme l'illustrent les duos avec Peter De Bie (Balzam) et François Delarozière (Le Dîner des Petites Mécaniques), ou au contraire dans une fonction centrale appuyée et soutenue par le récit, plaçant les membres du public dans un statut de d'acteurs-convives, comme l'illustrent les duos avec Jérôme Bouvet (Le Marais Luisant) et Johann Le Guillerm (Encatation). Cette variation de l'ampleur de la proposition culinaire au sein du déroulement narratif du spectacle confère au chef Alexandre Gauthier un double statut implicite de «dramaturge culinaire» et de technicien du spectacle au même titre que le scénographe, l'éclairagiste, ou encore les régisseurs. Par la mise en oeuvre de ces duos gastronomiques et artistiques, Alexandre Gauthier met en lumière certaines perspectives possibles du développement de la haute gastronomie par l'intermédiaire d'une mise en récit de l'expérience de la dégustation au sein d'un dispositif scénographique éphémère. En ce sens, le chef oeuvre à la mise en place de processus d'événementialisation et d'artification de la haute gastronomie, affranchissant le restaurant gastronomique de toute enveloppe physique et statique pour la faire basculer dans une dimension onirique, spectaculaire et mobile.



CHAPITRE XII



Le banquet immersif contemporain

*Quand les designers culinaires immergent
leurs convives dans une réinterprétation
contemporaine du banquet*

//. LA GALERIE DES PORTRAITS : JULIE ROTHHAHN, UNE DESIGNER CULINAIRE MODELANT DES ESPACES ONIRIQUE AU TRAVERS DE DISPOSITIFS SCÉNOGRAPHIQUES GOURMANDS

Julie Rothhahn est une designer culinaire dont le studio de création est installé dans le 18^{ème} arrondissement de Paris. Ces domaines d'exploration et d'expérimentation s'étendent du design comestible aux installations et aux performances en passant par l'image.

Après un baccalauréat en arts appliqués, son parcours dans l'exploration du design et de ses nombreux domaines d'application la mène à quitter la capitale pour intégrer l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims en 2002. Au sein de son cursus universitaire, Julie Rothhahn emprunta la voie mettant en résonance design et culinaire: l'E.S.A.D. de Reims permit l'incubation de cette nouvelle voie du design dès 1999 grâce à des enseignants précurseurs tels que Marc Bretillot, père du design culinaire en France et mentor de Julie Rothhahn lors de ses études. En ce sens, cette école fut la première à offrir ce type de formation en Europe, et ouvrit en 2015 un parcours Master dédié à cette discipline novatrice.

En novembre 2006, à l'obtention de son diplôme, Julie Rothhahn rejoint le Manège de Reims, scène nationale. Elle va y expérimenter le format des Grands Soirs : Stéphanie Aubin, chorégraphe et directrice du Manège de Reims de 2000 à 2014, imagine au côté de Bénédict Picot, sa directrice adjointe, un format de spectacle dépouillé des conventions. En intervenant autour du rituel du repas, ces événements conjuguent à la fois spectacle, performance et balade immersive tout en permettant au public et aux artistes de concevoir l'acte artistique en mangeant ensemble.

Pendant près de huit ans, Julie Rothhahn va profiter de ces trente-six rencontres avec des artistes du spectacle vivant comme autant de terrains d'expérimentation de cette

voie encore méconnue du design culinaire. Cette expérience au Manège de Reims lui sert de tremplin professionnel vers de nouvelles opportunités de projets et de collaboration notamment lors de la biennale Art et Matières, de La Nuit Blanche à Metz ou encore du Festival Lot of Saveur.

Entre temps, en 2009, Julie Rothhahn est sacrée lauréate du grand prix de la création de la ville de Paris dans la section design.

En 2010, le Manège de Reims lui confère le statut “d’artiste associé” : Julie Rothhahn devient alors la première designer à être associé à une scène nationale. Cet statut marque une évolution dans son travail avec notamment la mise en oeuvre de ses propres “créations” que sont Empreintes, La Nouvelle Carte et Morceau.

Elle n’oublie pas cependant les applications possibles du Design Culinaire dans l’univers agroalimentaire et conçoit différents projets pour des entreprises telles que Vilmorin, à qui elle élabore un cahier de tendances portant sur les innovations possibles dans la présentation des légumes sous différentes formes, ou encore la Milk Factory, pour qui elle réinvente les codes du plateau de fromage dans une version napperon.

En 2014, Julie Rothhahn quitte le manège de Reims vers de nouveaux projets et de nouvelles collaborations en s’entourant notamment de jeunes acolytes créatifs et précurseurs. Elle confie la production culinaire de certains de ses projets à des cuisiniers tels que Bertrand Grébaut, chef étoilé du Septime à Paris, Création à la Racine, un duo de cuisiniers adeptes d’une cuisine d’avant-garde, ou encore Mordu, une agence de création culinaire parisienne qui explore les liens entre art, culture et gastronomie.

Julie Rothhahn va notamment collaborer avec le Studio Plastac, un studio de design graphique intervenant dans les domaines du design, de l’architecture, de la musique, de la

gastronomie, de l'art, de la mode et du luxe, et ceux sans établir de limite entre ces différentes disciplines.

Ensemble, Julie Rothhahn et le Studio Plastac vont concevoir deux banquets pour la marque Hermes dans le cadre de deux des expositions de cette maison prestigieuse, le Hermes Diner Shanghai et le Hermes Diner Taipei. De plus, leur collaboration donne naissance au spectacle Foo(d)ture, une conférence interactive, numérique et comestible présentée au studio Tcrm-Blida, tiers-lieu de création artistique de la ville de Metz.

Julie Rothhahn suit les pas de son parrain Marc Bretillot en rejoignant l'équipe pédagogique de l'E.S.A.D. de Reims en enseignant le design culinaire au sein du master Design & Culinaire.

//. L'INVOCATION D'UN UNIVERS ONIRIQUE PAR LA POÉTISATION DE L'ESPACE DE LA TABLE

Le travail de Julie Rothhahn se caractérise notamment par une réflexion menée autour de thématique de la nourriture comme matériau. En ce sens, cette designer culinaire produit de véritables objets comestibles et articule leur réalisation avec des dispositifs spatiaux et scénographiques insufflant une certaine ludicité et un certain onirisme à l'événement de leur dégustation. Durant ces années de collaboration avec le Manège de Reims, elle a pu notamment collaborer et interpréter un certain nombre d'univers d'artistes de domaines différents par le biais d'une proposition comestible inscrite au sein d'un dispositif scénographique, intégrant à la fois l'espace d'expression de cet artiste et l'espace de dégustation accompagnant sa performance.

Aujourd'hui, Julie Rothhahn réinvestit cette démarche au sein de ses propres performances. Elle met en place des spectacles basés sur une réinterprétation de l'institution

gastronomique du banquet ou encore dans le développement d'un complexe installation-performance où elle vient spectaculariser et poétiser l'événement de la dégustation des objets comestibles qu'elle conçoit. Ses dispositifs scénographiques sont caractérisés notamment par le modelage de la lumière en mettant en oeuvre des effets de clair-obscur et extrayant les espaces que la designer culinaire investit de toute dimension concrète et de tout ancrage dans la réalité. Cet environnement lumineux invoque un certain univers onirique appuyant la spectacularisation du dispositif et permettant une mise en récit du déroulement de la dégustation au niveau de la table. Julie Rothhahn s'empare en effet à l'espace de la table pour la convertir en espace de représentation artistique. En jouant sur sa forme et ses dimensions, cette table se transforme en effet en un support, une toile blanche sur laquelle vient se déployer la performance. Celle-ci se transfigure en une véritable scène animée d'un dispositif mettant en scène les différents plats. Julie Rothhahn use notamment de deux différents modèles de dispositifs scénographiques qu'elle met en oeuvre au moyen de techniques de mapping vidéo ou encore de réalisation d'éléments de décors permettant le développement de ce fil narratif tout au long du déroulement du repas. Cette histoire a pour but de contextualiser la dégustation et de l'intégrer dans cette univers poétique et fantastique appuyant la perception du goût de la proposition gustative.

1. Des banquets immersifs plongeant leurs convives dans une narration onirique

Julie Rothhahn s'adonne notamment à l'exercice de la réinterprétation du format du banquet, ce dîner d'apparat caractérisé par le nombre important de personnes constituant l'assemblée des convives. En collaboration avec le Studio Plastac, spécialisé dans le design graphique, Julie Rothhahn

a notamment scénographié deux banquets pour la marque Hermès et dans le cadre de la tenue de deux expositions de cette maison dans les villes de Taiwan et Shanghai. Celle-ci s'est efforcée de faire transparaître l'identité de la marque au travers la mise en place de différents récits transmis aux convives au travers des dispositifs scénographiques suivants.

Ce premier banquet qui s'est tenu en octobre 2017 à Taipei dans cadre de l'exposition *Wanderland* (Le pays des merveilles en anglais). Cette exposition présente au travers de certains objets de la marque, son identité profonde au travers de cette thématique de la «promenade romantique». Ainsi, au travers de différents dispositifs poétiques, cette exposition a vocation à transporter les visiteurs dans une promenade onirique et fantastique. La notion de promenade n'est ici plus considérée comme un passe-temps banal mais comme un véritable voyage où les banalités sont magnifiées par la curiosité l'aspiration à la poursuite de ses rêves.

Ce banquet constitue un événement s'inscrivant en prolongement de cette exposition dans le respect de sa thématique. Quelques dizaines de convives sont invités à rentrer dans une longue salle plongée dans une pénombre partielle à l'exception de la table monumentale de plusieurs dizaines de mètres de long qui y trône. Ces extrémités sont ponctuées de deux horloges rétro-éclairées disposées de par et d'autre de la salle. Le couvert y est mis dans les règles d'un dressage réalisé selon les conventions d'un restaurant gastronomique à l'exception de la nappe blanche qui est absente. De plus, des volumes blancs sont disposés au centre de celle-ci, évoquant des cloches de service et des plats de service vides retournés. Installés à leur place, les convives se rendent compte que cette table constitue le coeur du dispositif scénographique de ce banquet : elle constitue en effet l'espace où va venir évoluer un spectacle, et où des dessins réalisés à la gouache viennent animer sa

surface blanche sous la forme de six tableaux projetés et ponctuant le déroulement du repas. Ces dessins contant le ciel, les balcons, le jardin à la française, les carrousels, la ville et les étoiles, viennent plonger les convives dans l'univers onirique de l'aube et du crépuscule parisien. Ce spectacle visuel vient ainsi s'accorder et rehausser la dégustation de propositions culinaires réalisées par Bertrand Grébaut, chef étoilé du Septime et assisté de Érica Archambault, assaisonné d'un dispositif sonore mis en oeuvre par le studio de création musicale 31 dB et qui parfait la plongée des convives dans une expérience sensorielle totale.

Ce deuxième banquet s'est tenu à Shanghai en octobre 2017, dans le cadre de l'exposition Hermès Héritage, exposant les différentes pièces d'arnachement équestres de la société Hermès. Julie Rothhahn et le Studio Plastac se sont ainsi attachés à immerger les convives du banquet organisé à cette occasion, dans l'univers équestre et chic de la marque française. Le banquet se déroule dans une salle meublée de trois longues tables formées de planches de bois peintes. Celles-ci ont été dressées sur un sol recouvert de paille et évoquant les boxs à chevaux. Les tabourets mis à la disposition des convives comme assises sont eux aussi des bottes de paille rectangulaires recouverts de pièces de tissu aux couleurs de la marque. Les tables sont elles surmontées de structures en métal formant un plafond ajouré et dessinant des ombres chinoises sur les tables parsemées de pièces de cuir découpées en forme de pièces détachées d'arnachement. Les panneaux disposés sur les murs parfont d'immerger les convives dans cette ambiance mettant en valeur l'identité équestre de la marque venant raisonner avec la poésie des jeux de lumières inhérents à la culture artistique chinoise. Pièces de papier finement découpées, elles viennent faire apparaître de véritables paysages aux motifs abstraits grâce à un système de rétro-éclairage, immergeant la salle dans

un environnement poétique rehaussé d'une ambiance sonore signée par le studio de création musicale 31 dB.

1. Des installations - performance transfigurant les espaces de dégustation en véritables spectacles immersifs

Après avoir collaboré avec le Manège de Reims en appuyant gustativement et scénographiquement les représentations des artistes invités sur cette Scène Nationale, Julie Rothhahn a développé de manière indépendante et en collaboration avec différents artistes un certain nombre de projets autour du complexe d'installations-performances. Ces spectacles ont été réalisés à la demande du Manège de Reims, qui après avoir chaperonné professionnellement les débuts de Julie Rothhahn, a cherché par cette demande à établir une démarche de confirmation de la designer culinaire dans un statut d'artiste. Ses projets accordent une très grande importance à la table au sein des dispositifs scénographiques mis en places. Ceux-ci l'insèrent au sein d'un fil narratif qui a pour but d'en transfigurer sa surface et de l'inscrire dans une dimension poétique et fantastique.

La Nouvelle Carte est un projet réalisé pour le Manège de Reims, scène nationale, où Julie Rothhahn a pensé un espace de dégustation par l'intermédiaire d'un dispositif scénographique mettant en oeuvre l'entité géographique de l'îlot. Celle-ci recrée ainsi un univers onirique où les convives-déambuleurs viennent évoluer dans un océan de brume plongé dans la pénombre. Cette nappe mouvante est ponctuée par des îlots aux contours morcelés sont baignés de lumière afin de mettre en valeur la présence de petites oeuvres comestibles les peuplant. Les convives dégustent ainsi différentes propositions culinaires formant le paysage de chaque îlot dans une ambiance sonore signée par Jean-Damien Juille : un îlot évoquant une plage propose de goûter son écume de méduses en gelée orange et phosphorescente,

un autre îlot propose des fleurs et des herbes rares que les convives doivent prélever à même le plant à l'aide de différents outils, et encore un autre îlot glacé propose une dégustation de sirops à estragon, citronnelle et hibiscus.

Empreinte est un autre projet réalisé par Julie Rothhahn en collaboration avec le studio Plastac et le studio 31db pour le Manège de Reims, scène nationale. Les convives plonge dans l'univers de la production alimentaire industrielle au travers d'un spectacle gourmand. Plongés dans la pénombre et installés de par et d'autre d'une longue table étroite, ces convives, transformés en opérateurs par le port d'une charlotte en papier sur la tête, voient cette table se transfigurer en une chaîne de production et de dégustation par le biais d'effets de sons et lumière. Des dessins projetés viennent ainsi animer sa surface et dialoguer avec des intervenants mettant en place des propositions culinaires présentant le chocolat d'un état brut à un état transformé et permettant aux convives-spectateurs d'en appréhender l'évolution des arômes et des textures. Ce dispositif scénographique vient ainsi critiquer un système de production agroalimentaire qui se mouvoit dans l'illusion de pouvoir surpasser la Nature par une production artificielle.



CHAPITRE XIII



Pour un art baroque du service en salle

*Le serveur-comédien : la revalorisation de l'art
du service par le biais des arts vivants.*

// LA GALERIE DES PORTRAITS : CHARLES KAISIN, L'ARCHITECTE ET DESIGNER PASSIONNÉ DE FORME ET ENCHANTEUR DE BANQUETS SURREALISTES.

Il y a près d'un an et demi, alors que mes recherches étaient encore à un l'état de balbutiements et que mon sujet de réflexion n'avait pas encore émergé, je découvrais Charles Kaisin dans l'émission «*Le festin de Julie à Chambord*», émission produite par Julie Andrieu et diffusée sur la chaîne France 2, le 26 décembre 2018. La découverte du travail de Charles Kaisin me conduit alors à mener cette réflexion autour de la mise en spectacle du rituel du repas.

Charles Kaisin est considéré comme l'un des grands designers belge. Son histoire débute en Belgique où il naît le 5 décembre 1972. Les informations publiques que l'on peut trouver mentionnent son cursus universitaire éclectique qui va d'abord le mener à Bruxelles pour suivre des études d'architecture à l'Institut Supérieure d'Architecture de Saint-Luc, avant d'intégrer en 1997, en tant que stagiaire, les ateliers de l'architecte Jean Nouvel à Paris, en France, et du sculpteur anglais Tony Cragg, à Wuppertal, en Allemagne.

En 2000, un programme d'échange envoie Charles Kaisin au Japon, où il va étudier l'art du pliage du papier et des processus d'extension d'objets. Il parfait ce parcours d'étude par un passage dans la classe du designer israélien Ron Arad, au Royal College of Art de Londres où il explore les processus de génération des formes.

Passionné par le concept de la forme, Charles Kaisin trouve son identité créative en explorant les concepts de recyclage, de géométrie et de mouvement. Charles Kaisin métisse les disciplines de l'architecture, de la scénographie et du design d'objet. Il conçoit des projets très divers de créations d'espaces tels que le projet du riad Almaha à Marrakesh où il

puise son inspiration dans «*l'invitation au voyage*» de Charles Baudelaire et réalise le salon Pixel par une réinterprétation de cette élément numérique sous une forme textile : il en résulte un espace orné d'une fresque de 23.000 carreaux de soie représentant une vue de la place Jemaa el-Fnaa et de son effervescence . Il pense des installations où il magnifie notamment l'art des origamis dans une version contemporaine en les dépliant en nuées géométriques, stimulant ainsi des complexités d'échelles des formes. Il élabore entre autre des objets en axant ses productions sur les thèmes de l'assise, de la table et des arts de la table. Le créateur crée pour des clients, des marques et des endroits exclusives tels que RollRoyce ou Val Saint Lambert, comme pour des plus communs, tels que la marque d'ameublement Ikea, les magasins de prêt-à-porter Pringtemps à Paris.

En 2012, Charles Kaisin édite un nouveau concept scénographique axé sur une réinterprétation du banquet sous un angle invoquant les concepts du surréalisme. Ces dîners surréalistes prirent leur origine lors de soirées privées de Charles Kaisin. Au vues de leur succès confidentiel, celui-ci eu par la suite l'idée de commercialiser ce concept à une clientèle privilégiée. Ces soirées se sont ainsi par la suite internationalisées dans le monde de l'art et du luxe grâce à des collaborations avec de grandes entreprises de ce secteur tels que Ice Watch, Rolls Royce ou le Casino de Monte Carlo. Pour elles, Charles Kaisin a imaginé les scénographies les plus extravagantes tout en gardant le thème et les lieux de ces soirées exclusives secrets jusqu'au dernier moment. Dans une rame de métro, aux bains de Bruxelles ou encore dans un ancien garage Citroën, le designer use des adresses les plus atypiques pour mettre en résonance architecture, spectacle et haute gastronomie. Ces dîners vont ainsi résolument permettre à Charles Kaisin de se créer une certaine notoriété sur la scène artistique internationale.

En tant que designer accompli, Charles Kaisin se retourne sur son parcours d'étudiant en revenant enseigner la discipline du design dans les filières de Master à l'Institut Supérieur d'Architecture de Saint-Luc.

// LA SUBLIMATION DU RÔLE DU SERVEUR AU SEIN DE DÎNERS SURREALISTES.

Personnage extravagant et rêveur, Charles Kaisin a développé ce concept de dîner surréaliste en invoquant le mouvement artistique surréaliste dans les scénographies qu'il crée, et qui lui permet de transgresser toutes les barrières et les conventions esthétiques pour transporter ses convives dans un monde poétique et onirique.

Le mouvement surréaliste est un mouvement artistique et littéraire qui tire ses origines après la Grande Guerre de 1914-1918, et officialise son existence lorsque l'écrivain et poète André Breton publie son «*Manifeste au Surréalisme*» en 1924. Il s'inspire notamment des travaux du neurologue autrichien Sigmund Freud qui établit dans la même période les théories de la Psychanalyse, une nouvelle science permettant de sonder l'inconscient des individus par le biais de l'interprétation des rêves. Ces théories psychanalytiques vont constituer un nouveau champs d'exploration pour certains artistes tels que Salvador Dali, René Magritte ou encore Juan Miro et bien d'autres. Ceux-ci vont ainsi s'employer à révéler une vision esthétique de cet inconscient à partir d'un travail sur leurs propres rêves. Leurs oeuvres tant oniriques qu'intimes et énigmatiques invitent à la description du fonctionnement de la pensée. Ce mouvement s'empare ainsi de thèmes tels que le rêve, la folie, l'inconscient ou l'imaginaire qu'un certain nombre de ces artistes traitent dans un style figuratif s'affranchissant des lois de la raison et des conventions.

Ainsi, Charles Kaisin s'inscrit dans ce mouvement en offrant à ses convives une performance artistique et

gastronomique conçu comme un véritable opéra où les convives sont immergés dans une expérience interactive comme il le déclare lui-même dans une interview pour l'article de Muriel Chapuis «*Des petits plats... vraiment dans les grands!*» publié le 12 février 2018 sur le site La News Evenements :

«Ce dîner c'est un opéra où le spectateur n'est pas à la corbeille ou au balcon, il est sur scène et participe à cet enchaînement d'étonnements, de surprises.»

Pour cela, Charles Kaisin adopte une méthode très précise lui permettant de reproduire ce concept dans une même cohérence formelle tout en libérant son énergie créative sur le langage esthétique qu'il va développer de manière personnalisée en fonction des attentes de son client et du lieu où se déroule la performance. Il confie les détails de cette méthode en cinq points dans une interview pour l'article de Carole Cornet «*Charles Kaisin : le designer surréaliste !*» et publié le 31 mai 2018 dans le magazine en ligne Brussel Is Yours :

« Les dîners surréalistes, c'est 5 choses : 1. un serveur pour 2 personnes pour que tout le monde mange en même temps; 2. pour chaque mets, il faut une tenue différente; 3. un thème , un fil conducteur; 4. on travaille avec un chef étoilé; 5 avoir des lieux hors du commun. Ces 5 critères font qu'on n'est pas dans un dîner, mais il y a un message, un fil conducteur où tout est cohérent.»

Ces repas lui permirent notamment de mettre en scène un certain nombre de serveurs-comédiens, éléments fondamentaux des dispositifs scénographiques conçus par Charles Kaisin. Celui-ci recrute en effet des élèves d'écoles hôtelière ou encore de véritable danseur afin de constituer un dispositif scénographique dynamique se plaçant au coeur du spectacle du dîner. En effet, le service constitue

un véritable micro-événement au sein du dîner, chacun des serveur revêtant un «déguisement» différent pour le service de chacun des plats et théâtralisant ainsi ce le déroulement du repas.

Il est important ici de rappeler cette distinction sémantique établie entre le déguisement et le costume afin d'appuyer le double statut des serveur-comédiens dans ce cadre onirique et surréaliste. Ainsi on différencie le costume du déguisement par la fonction que chacun assure vis-à-vis de son interaction avec le comédien.

En effet, le costume est doté de cette fonction identitaire et qui à pour but d'attribuer au comédien les références historiques, sociales, et professionnelles du personnage qu'il incarne. En cela le costume renvoie au rituel et à l'habitude.

Le déguisement, quant à lui, affirme cette fonction de dissimuler le comédien et de le travestir afin de s'extraire et de revendiquer un certain affranchissement des conventions sociales au niveau de l'habillement et dans le but d'interpeller voir de choquer.

En ce sens, celui-ci participe à la revalorisation des métiers de la salle plaçant le serveur dans un statut de comédien en le travestissant au travers de multiples déguisements. Charles Kaisin les conçoit de manière à stimuler les réactions des convives: en effet il vient décliner le langage esthétique déterminé en cohérence avec le thème de la performance dans les tenues des serveurs. Il joue sur la forme et l'esthétique des différentes pièces qui composent le déguisement afin de créer une entité onirique emblématique du dispositif scénographique. Ces déguisements sont conçus selon des modèles récurrents au sein de chaque dîner. Ainsi on peut dénombrer quatre modèles de déguisements différents et déterminés par le traitement accordé à certaines pièces les constituant.

Ce premier modèle met en oeuvre un déguisement où le chapeau joue un rôle prépondérant par rapport au reste de la tenue et dont il va en déterminer le langage. Ces chapeaux se dessinent sous des lignes venant jouer sur les disproportions en rapport avec le volume de la tête et sur des couleurs très prégantes, tels que les chapeaux en forme de chapeau de champignons rouge portés lors du dîner Jules Verne aux bains de Bruxelles en Avril 2018, ou encore les chapeaux bleus ciel de forme sphérique et aux motifs de nuages, portés lors du dîner du «80ème anniversaire de LeBEL» aux Galeries Royales Saint-Hubert de Brussels en September 2017.

Ces chapeaux jouent aussi sur des dispositifs plus complexes mettant en oeuvre des systèmes filaires lumineux sous la forme de bande led comme les chapeaux en forme d'enseignes de cartes telles que l'as, le pic, le coeur ou le trèfle portés lors du dîner «L'Art du Jeu, le Jeu de l'Art» au Casino de Monte-Carlo à Monaco en Avril 2017. Ils viennent aussi jouer sur l'ambiguïté des fonctions et avec la structure du corps humain comme ces chapeaux- cage à oiseau venant se soutenir aux épaules des serveurs et emprisonner à la fois un oiseau et la tête de serveurs qui les ont porté à l'occasion du second dîner «L'Art du Jeu, le Jeu de l'Art» au Casino de Monte-Carlo à Monaco en décembre 2017.

Ce deuxième modèle met en oeuvre un déguisement qui s'axe sur le travail du masque. Ces masques sont élaborés à partir de la variation de deux éléments que sont les jeux de matières et les variations de dimensions et de volumes. Charles Kaisin étant notamment adepte des techniques du pliage du papier, on note un certain travail au niveau de masques revêtant une certaine apparence facettée tels que ceux portés lors du dîner «Les Galaxies de Cartier» organisées à la Galerie de Minéralogie et de Géologie de Paris, en Janvier 2019. De plus, Charles Kaisin use entre autre de cette matière particulière qu'est le PET métallisé et qui

permet la fabrication des couvertures de survie. Elle permet de conférer à ces masques cette texture métallique s'animant par son interaction avec l'ambiance lumineuse de la salle du dîner. Ces masques ont notamment été portés lors du dîner «Correspondance» à l'hôtel de ville de Bruxelles en Avril 2015.

D'autres part, les variations de dimensions et de volumes permettent de créer des contrastes de disproportions par rapport au volume de la tête. On note ces jeux de disproportions dans les masques portés lors du dîner «Ice-Watch» à Tokyo en 2016, où les serveurs arboraient de très hauts masques d'inspiration tribale. Charles Kaisin opère aussi des jeux de recouvrement complets, transformant le masque en casque. Ce type de masque a notamment été porté lors du dîner du «241ème Anniversaire de Louis Roederer» à Reims en Octobre 2017 où les serveurs avaient la tête recouverte d'une maquette représentant l'hôtel particulier de Louis Roederer à Reims, ou encore lors du dîner «L'Art du Jeu, le Jeu de l'Art» au Casino de Monte-Carlo à Monaco en Avril 2017, et où les serveurs avaient la tête recouverte d'un masque rectangulaire recouvert d'un motif de damier. Ces dispositifs permettent de dépersonnifier le serveur pour le transformer en entité fantastique.

Ce troisième modèle de déguisement concentre l'attention sur les vêtements de la tenue elle-même en la traitant de manière caricaturale et onirique : Charles Kaisin se réfère ainsi aux costumes de personnages archétypaux et exagèrent certains de leurs traits vestimentaires afin de les faire basculer dans cette dimension surréaliste. On note ainsi lors du dîner «Jules Verne» aux bains de Bruxelles en Avril 2018 des serveurs vêtus d'un costume rappelant certains costumes masculins du XIXème siècle. Ceux-ci étaient couverts d'une grande cape exagérant leur carrure et enveloppant pour moitié leur tête par un col cylindrique très développé et évoquant celui du costume du Comte Dracula porté par Bela

Lugosi dans le film *Dracula* de Tod Browning sorti en 1931. On observe aussi lors du même dîner des serveurs portant des uniformes de marins sur le modèle que ceux portés par les enfants des familles bourgeoises et aristocratique du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle, évoquant ainsi une certaine dimension régressive du rêve. Lors du dîner «Correspondance» à l'hôtel de ville de Bruxelles en Avril 2015, les convives ont pu apprécier le clin d'oeil au XVI^{ème} siècle avec des serveurs vêtus de noir et de fraises blanches et orange et dont le pliage avait été réinterprété par Charles Kaisin.

Ce troisième modèle instaure un dialogue entre le corps des serveurs, la tenue et les protocoles du service : on note un usage récurrent de certains procédés tels que la résonance entre certains éléments du déguisement et la cloche de service. Ainsi, on retrouve lors de plusieurs dîners ce dispositif des ballons qui revêtent dans ce contexte toute leur dimension poétique en constituant à la fois l'élément principal du déguisement, la tenue venant affirmer sa présence, et le système venant retirer la cloche pour la faire s'envoler vers le plafond de la salle du banquet. On retrouve notamment ce dispositif lors du dîner «Les Galaxies de Cartier», à la Galerie de Minéralogie et de Géologie, à Paris en Janvier 2019, lors du dîner du «241^{ème} Anniversaire de Louis Roederer» à Reims en Octobre 2017 ou encore lors du dîner «Ice-Watch» à Tokyo en 2016. Ce troisième modèle de déguisement vient aussi jouer avec le corps du serveur et qui va induire lui-même le protocole du service, comme lors de l'émission de la critique gastronomique Julie Andrieu, «*Le Festin de Julie*», tourné au Château de Chambord et diffusé sur la chaîne France 3 en décembre 2018. Le premier service mettait notamment en scène les serveurs déguisés en la table de banquet et qui allaient accueillir les convives afin qu'ils dégustent leur premier plat. Leurs têtes s'incrustant au centre de la table, ils pouvaient ainsi nourrir une relation privilégiée avec les convives.

Ce quatrième modèle transfigure totalement les serveurs dans leur apparence en leur inhibant leurs caractères corporels propres. Ainsi, on retrouve ces déguisements «mascotte» évoquant des animaux emblèmes de certaines institutions. Charles Kaisin s’empare de ce format de déguisement pour ainsi transfigurer le serveur en créatures animales oniriques tel que lors du dîner «L’Art du Jeu, le Jeu de l’Art». Les serveurs sont accoutrés d’un déguisement extrêmement volumineux et s’apparentant à un plumage orange et dont seule la tête et les pieds s’en distinguent : ils sont ainsi transformés en chimères, mi humaine, mi bête fantastique. Charles Kaisin utilise un dispositif semblable lors du dîner «Baijiu - Luzhou Laojiao» à Moscou en Juin 2018, avec des serveurs transformés en pandas géants.

De plus, Charles Kaisin utilise le corps de ses comédiens pour les magnifier dans un jeu d’ombres et de lumières en venant recouvrir l’entièreté de leur corps d’un voile translucide suspendu à une structure supportée par ces mêmes corps. On note notamment l’utilisation de ce dispositif lors du dîner «The Game of Love and Chance» au Casino de Monte-Carlo à Monaco en décembre 2017 et lors du dîner «Jules Verne» aux bains de Bruxelles en Avril 2018.

Enfin, Charles Kaisin vient utiliser les serveurs comme les supports de la mise en place d’un paysage pictural en les équipant de panneaux accrochés à leur dos afin qu’après avoir servi le plat ceux-ci puissent se retourner pour former ce paysage par l’association continue de ces panneaux. L’individualité du serveur s’efface pour former une seule entité déployant un nouveau décor cohérent à l’acte de ce opéra gastronomique qui se joue par la dégustation. On note ce dispositif notamment lors du dîner du «241ème Anniversaire de Louis Roederer» à Reims en Octobre 2017, où les serveurs se retournant dos aux convives, formèrent une plongeant ceux-ci dans un paysage pictural en noir et blanc d’une cave à champagne remplie d’immenses barriques.

Ainsi l'usage des déguisements comme éléments fondamentaux du dispositif scénographique des dîners surréalistes permet à Charles Kaisin de transfigurer le rôle des serveurs dont la fonction première qui est de servir les plats aux convives, est complètement écartée au second plan par la fonction dramatique qui les met en scène dans une véritable performance chorégraphique et artistique. Ainsi le déroulement du service est magnifié, l'arrivée des serveur étant vécu comme un premier événement, précédant et préservant ainsi l'effet de surprise de la découverte de la proposition culinaire par les convives dont l'attention est détournée et focalisée sur les serveurs. Ainsi ces dîners mettent en oeuvre les services des plats comme de véritables actes constituant les pièces d'opéra : le serveur revêtu de son déguisement suit une chorégraphie prédéterminée et répétée de manière analogique à la préparation d'une représentation artistique. L'espace du banquet devient ainsi le décor d'une scène investie spatialement par cet effet d'exagération de l'effectif, conférant ce caractère exceptionnel et surréaliste au dîner, et induit par un service à l'assiette simultanée. En cela, cet effet d'exagération et de masse incombe à ces dizaines de serveurs de fonctionner tel un ballet de danse.

En ce sens, Charles Kaisin revalorise une profession fragilisée par une tendance contemporaine à la remise en cause et à la réinterprétation des codes du restaurant gastronomique. En matérialisant une vision baroque du service en salle et en établissant ce double statut de serveur-comédien, Charles Kaisin apporte une solution à cette crise des métiers du service et répond aux attentes du meilleur ouvrier de France maître d'hôtel et docteur en histoire contemporaine Gil Galasso, la figure de proue de ce mouvement pour la revalorisation des métiers de la salle. En effet, celui-ci a déclaré dans l'article de Franck Pinay-Rabaroust intitulé «*Gil Galasso, sur le service en salle : il faut proposer un autre angle de réflexion que celui du chef de cuisine*», publié le 9 Novembre

2016 sur le magazine en ligne Atabula :

«Nous pensons ainsi qu'il faut proposer un autre angle de perception que celui du chef de cuisine, qui est le restaurateur, et surtout l'investisseur. Ainsi tout naturellement le service en salle s'inscrit trop souvent dans un accompagnement de l'assiette du cuisinier. Nous voulons réfléchir à une vision plus indépendante du service, basée sur le geste autant que sur le verbe. Nous ne pensons pas que le service en salle doit être invisible, mais qu'il doit participer à la mise en scène d'un lieu autant qu'à sa cuisine.»

Gil Galasso a en effet explicité le constat d'une profession qui s'était engouffré dans un état de servitude volontaire et d'une certaine mentalité des maîtres d'hôtels influencée de sophisme. Celui-ci s'est donc engagé dans une lutte pour la promotion des métiers de la salle et de leur réinvention notamment par l'intermédiaire de leur artification. Cette artification des métiers de la salle doit s'opérer par l'établissement d'un dialogue entre le protocole du service et les art vivants. En ce sens, Gil Galasso a instigué le 7 Novembre 2016 la constitution d'un groupe de réflexion sur cette problématique appelé le Cercle des Amphitryons Thélème. Il rassemble des maîtres d'hôtels, des directeurs de salle, mais aussi des professeurs d'universités, des historiens spécialisés dans l'alimentation, des entrepreneurs et des politiques. Chacun d'entre eux ont cette charge de réfléchir à démarquer les métiers de la salle au sein de l'espace du restaurant gastronomique et de les extraire de cet anonymat dans lequel ils ont sombré avec l'avènement de la «Nouvelle Cuisine» dans les années 70 et le développement du service à l'assiette dit à l'américaine. Le but de ce groupe est de produire des travaux portant sur l'artification du service par l'établissement de liens avec notamment les disciplines du théâtre, de la danse ou encore de la magie. Dans l'article de Gil Galasso «Réinventer le service en salle en utilisant l'histoire de l'art», publié le 1er Octobre 2015 dans le magazine en ligne

Atabula, celui-ci énumère certaines pistes à suivre afin de mener cette artification des métiers du service :

« L'équation de réussite de cette artification est de faire preuve :

. D'originalité : que les maîtres d'hôtels soient uniques et reconnus comme tels.

. De talent : un client doit percevoir au travers de la dextérité, de la grâce, de l'élégance du geste le talent particulier du maître d'hôtel trancheur, qui n'est pas un simple technicien.

. De génie. Selon Nietzsche, le spectateur, notre client, percevra ce génie quand il se dira « ici je ne peux rivaliser, je suis incapable de réaliser ce geste ».

. De créativité : une mise en scène qui ne sera pas uniquement culinaire va éloigner le client de son quotidien, via des postures, un discours, une scénographie exceptionnelle.

. De maîtrise de l'histoire de notre profession. Chaque geste, chaque découpe, doit démontrer qu'elle est une synthèse d'une longue histoire, qu'elle prend racine dans le passé. Pour illustrer ce concept, présentons un tableau de Manet (*Olympia*), qui, en participant à la création du mouvement impressionniste, témoigne aussi de sa maîtrise de l'histoire de son art en faisant référence au Titien (*Venus d'Urbino*).

. D'une fierté sincère de pratiquer son art.

. D'une capacité à transmettre une véritable émotion lors de la réalisation de son geste. »

Afin d'illustrer ce combat pour l'avènement d'un « service baroque », celui-ci se réfère notamment à la figure médiévale prestigieuse de l'Écuyer tranchant. Membre de la petite noblesse, l'Écuyer tranchant est l'un des maîtres du service des tables de banquets entre la fin du Moyen-Âge et la fin de l'Ancien Régime. Ce personnage aguerri à la maîtrise du couteau excellait dans un spectacle de la découpe acrobatique et du service des pièces de viandes lors des banquets de cour. Gil Galasso s'est notamment inspiré des

écrits retraçant leurs exploits acrobatiques afin d'élaborer une technique de découpe de pièces de volaille à la volée, en tenant la volaille en l'air à l'aide de deux fourchettes.

Ainsi, le service en salle doit suivre un processus d'artification de ses pratique afin de lancer un mouvement baroque du service et s'inscrire dans cette évolution de l'expérience gastronomique vers son événementialisation et sa spectacularisation.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CONCLUSION

•

Afin de conclure ce travail de réflexion, il est important de rappeler que ce mémoire avait pour objectif de déterminer comment un dispositif architectural et scénographique pouvait transfigurer le statut du repas gastronomique d'un rituel social d'apparat en un spectacle sensoriel et immersif au travers du processus d'artification et de spettacularisation de la gastronomie. Pour répondre à ce questionnement, ce travail de réflexion développé en quatre temps a été établi.

Dans un premier temps, il a été nécessaire d'installer le contexte à la fois historique, architectural et scénographique dans lequel s'est constituée et s'est développée l'institution du repas gastronomique. L'espace de dégustation a occupé depuis l'Antiquité gréco-romaine un rang très élevé au sein de la hiérarchisation spatiale de la sphère domestique. Celui-ci s'est constitué au cours des siècles en une véritable vitrine sociale, une scène de représentation de la position sociale de l'Amphitryon au travers des moyens financiers et des références culturelles déployées au sein des espaces de réception. Ces pièces ont fait état au cours de l'Histoire occidentale de traitements architecturaux et ornementaux très particuliers et onéreux, bénéficiant notamment de la mise en oeuvre d'un travail d'artisans au savoir-faire exceptionnel. Du banquet antique et médiéval aux grands soupers modernes et aux dîners des restaurants et des palaces parisiens, ces rituels d'apparat se sont déroulés au sein de décors particuliers, considérés aujourd'hui tels de véritables ouvrages d'art. Ces environnements somptueux se sont combinés au fil du temps à tout un ensemble de règles et de conventions régissant et raffinant le cérémonial de ces rites gastronomiques, mettant ainsi en place un processus de spettacularisation du repas d'apparat et par la suite du repas gastronomique lors de l'essor des restaurants. En ce sens, ce

processus instigua l'avancée d'un processus d'artification d'une notion qui naquit au IV^{ème} siècle avant J.C. dans les écrits du poète grec Archestrates : la gastronomie.

Dans un deuxième temps, il fallait établir une définition du restaurant gastronomique français, modèle occupant une part prépondérante au niveau de l'objet d'étude traité que sont les espaces de dégustation. Outre la qualité de leur proposition culinaire, ces établissements se caractérisent par un ensemble de facteurs contextuels complexes prédéfinissant la morphologie spatiale et le comportement de chacun des individus habitant ce type d'espace. Il était ainsi important de déterminer les caractéristiques archétypales inhérentes au dispositif architectural et scénographique de ce modèle d'établissement, en se basant sur l'étude de restaurants implantés au sein de la scène gastronomique parisienne, berceau originel de la gastronomie moderne occidentale. Ces établissements s'inscrivent toujours aujourd'hui sous le poids de l'héritage culturel et patrimonial d'une gastronomie aristocratique et bourgeoise dont le rituel du repas était codifié de règles d'art de vivre et de servir et prenait place au sein d'un dispositif architectural et scénographique devant légitimer et représenter un rang social, une aisance financière et un certain niveau d'érudition. La course aux étoiles du Guide Michelin lancé en France dans les années 1920 a permis de verrouiller les caractéristiques d'un modèle dont les évolutions du dispositif architectural et scénographique ont suivi cette voie teintée de luxe et de raffinement en se réinventant par des lignes toujours plus contemporaines et épurées.

Les restaurants constituant aujourd'hui la scène gastronomique parisienne se déploient au sein de deux modèles que sont le restaurant-musée et le restaurant-

signature. Tous deux tendent en respectant à la fois le contexte patrimonial dans lequel ils sont installés ou encore l'identité culinaire du chef cuisinier oeuvrant en son sein, à mettre en oeuvre par le biais du travail des designers et architectes un processus d'épuration de leur dispositif architectural et scénographique afin d'estomper cette fonction séculaire de démonstration ostentatoire du statut social qui incombait au rituel du repas gastronomique. Ce processus d'épuration a ainsi instauré une certaine démocratisation de cette institution française du repas gastronomique qui vient aujourd'hui se constituer en tant que sortie culturelle au sein de notre société contemporaine française.

Dans un troisième temps, il a fallu expliciter certains facteurs à l'origine des mutations en cours au sein de la scène gastronomique occidentale et de l'avènement de nouveaux modèles de restaurant. Le développement de nouveaux médias telles que la télévision et internet, la starification des chefs cuisiniers et la démocratisation de la diffusion de contenus médiatiques sur les plateformes des réseaux sociaux ont notamment contribué à transformer la critique gastronomique, l'un des leviers d'influence prépondérants au sein de cette économie de bouche. Ainsi le déclin d'institutions telles que le Guide Michelin, la crise financière de la critique gastronomique, l'essor de nouveaux classements et d'une critique amateur débridée de toute grille de critères d'évaluation prédéfinies, ont entraîné un mouvement de libération des restaurants de la pression de la course aux étoiles et d'un formatage morphologique étouffant toute volonté d'innovation. Dans une société où l'image envahit jusqu'à notre sphère privée, l'influence du contexte de l'expérience gastronomique ne peut plus être ignoré, d'autant plus qu'il constitue un facteur prépondérant

dans la perception du goût comme peuvent le démontrer certaines disciplines scientifiques naissantes telles que la gastrophysique. Ces sciences ont pour but d'établir les composantes et les facteurs influant sur ce lien entre perception sensorielle et contexte architectural et scénographique. C'est en comprenant cet élément déterminant dans l'expérience gastronomique du convive qu'un certain nombre de chefs cuisiniers de l'avant garde de la scène gastronomique occidentale, s'attellent aujourd'hui à établir cette synergie cohérente entre leur proposition culinaire et l'établissement dans lequel ils évoluent afin de transmettre à leurs convives un message intense et prégnant.

Ces chefs cuisiniers et restaurateurs s'efforcent ainsi, en collaborant avec les architectes et designers, à déconstruire le modèle d'un restaurant gastronomique préservant certains codes et rituels ostentatoires hérités des institutions françaises. Le dispositif architectural et scénographique qui jusqu'alors servait le caractère prestigieux et luxueux de l'identité de ces établissements, sert au sein des restaurants d'avant garde à l'appui et à l'intensification d'une proposition culinaire immergeant le convive dans une expérience holistique où la perception du goût s'opère dès son entrée dans l'établissement. Ainsi l'avancée du processus d'artification de la gastronomie dévie la spectacularisation du repas gastronomique de la mise en oeuvre d'un cadre luxueux alliant pièces d'ameublement, d'argenterie et de vaisselle d'exception à un environnement architectural précieux, vers une diversité de dispositifs oeuvrant à la mise en valeur d'un ancrage territorial fort, à la mise en oeuvre d'une hybridation entre une proposition culinaire et un complexe d'installation-performance artistique ou encore à l'usage de nouvelles technologies et de leurs capacités d'immersion. L'avènement de ces restaurants-

expériences et des restaurants éphémères constitue une première amorce d'un mouvement notamment instigué par les frères Adria et leurs disciplines et aspirant à envisager le repas gastronomique comme une oeuvre artistique totale. Ainsi l'un des facteurs concourant à cette recherche d'une adéquation parfaite entre proposition culinaire et contexte de dégustation est l'événementialisation de la haute gastronomie.

Dans un quatrième temps, il a fallu déterminer les nouvelles perspectives d'expérimentation qu'offre le processus d'événementialisation de la haute gastronomie. Établissant le chef cuisinier comme un performeur, ce processus déjà expérimenté par cette nouvelle garde tend à le conforter dans un statut d'artiste à part entière. Induisant une disparition du modèle du restaurant gastronomique comme une entité physique ancrée géographiquement au profit d'une pratique mobile, cette nouvelle perspective de la pratique du métier de chef cuisinier permet la mise en oeuvre d'un processus de libération d'un contexte de dégustation concret et clairement identifié dans le tissu paysager vers une abstraction contextuelle, fournissant au cuisinier un espace d'expérimentation sans limite. Le chef cuisinier pénètre au sein de l'univers artistique et concède la marginalisation d'un dispositif architectural et scénographique, qui au sein d'un restaurant-expérience transpire son ADN culinaire et sa personnalité, au profit d'une prédominance du dispositif scénographique, permettant à l'espace de dégustation de basculer d'un contexte concret et réel vers un univers onirique et poétique.

Le processus d'artification de la gastronomie conduit aujourd'hui des disciplines qui n'ont fait que se rencontrer au cours de l'Histoire, à collaborer et parfois même à s'assimiler. Certains des chefs de la nouvelle garde de la

scène gastronomique occidentale s'associent ainsi à des artistes et des designers afin de pouvoir expérimenter de nouvelles dimensions de la pratique de la cuisine. En ce sens, ceux-ci aspirent à porter leur travail vers la voie d'une adéquation parfaite de la proposition culinaire et du contexte de dégustation afin de pouvoir en révéler toute la complexité gustative et la magnifier par la stimulation des sens. De fait, certains designers oppèrent le cheminement inverse en introduisant la dimension gastronomique au sein de leur pratique et ceux jusqu'à l'hybrider à leur pratique artistique comme l'a opéré le design culinaire. Ces designers viennent oeuvrer conjointement à ces cuisiniers sur des projets plaçant l'acte de manger au coeur d'un dispositif scénographique spectacularisant leur proposition culinaire ou celle des chefs afin d'immerger les convives au sein de l'expérience gustative. Ainsi les perspectives d'un avenir commun aux arts et à la gastronomie portées par l'avancée du processus d'artification et de spectalarisation de la gastronomie et matérialisé par cette collaboration des acteurs des univers de la gastronomie et des arts permettront la conception de dispositifs scénographiques constituant donc la clé d'une sublimation de l'expérience gustative immersive et instituant le repas gastronomique comme une oeuvre artistique totale.





ANNEXES



ANNEXE I

•

Entretien avec Marcelo Joulia

*Retranscription de l'entretien avec l'architecte
et restaurateur Marcelo Joulia, à Paris,
le 13 juin 2019*

C'est au sein de son restaurant Unico, dans le 12^{ème} arrondissement de Paris, que l'architecte et restaurateur Marcelo Joulia organise cet entretien le 13 juin 2019. Il est environ 12h50 lorsque je le rejoins. Il est accoudé à une grande table de verre et d'acier, les yeux rivés sur son téléphone portable lorsque je rentre dans le restaurant. Il m'invite à m'asseoir et à consulter la carte en me disant de choisir ce qui me fait plaisir. Je commande empanadas, vacio, et volcan de dulce de leche, helado de yogurt pour le dessert. C'est alors qu'un groupe de femmes entre dans le restaurant. Nous leur laissons la grande table pour nous installer plus loin, sur une petite table. Installé face à Marcelo, je règle le dictaphone de mon smartphone et l'entretien peut débuter.

. **Moi (Guillaume)** : En tant que professionnel, et en tant qu'architecte-restaurateur, comment vous abordez cette question là, comment vous concevez vos restaurants, avec ...

. **Marcelo** : Tu voudrais me poser des questions ou tu veux que je te réponde

. **Moi (Guillaume)** : Mmmhh ?

. **Marcelo** : Tu voudrais me poser des question ou je t'explique l'idée ?

. **Moi (Guillaume)** : Je voudrais que vous m'expliquiez et après je vais enchaîner sur des questions ...

. **Marcelo** : Alors ! Quand on parle de cuisine, quand on parle de gastronomie, quand on parle de l'espace, quand on parle de restauration, de restaurant ... Moi, en tout cas ! Je pense qu'on vient de très très loin. Ca veut dire que ... Que l'acte de cuisiner, c'est un acte important, c'est ... Pour moi personnellement, c'est le feu. L'être humain il se développe, le

cerveau de l'être humain il se développe, on était sur quatre pattes, on se met debout, okay ! Et comment va se développer le cerveau, c'est prouvé ! Il se développe quand l'homme apprend à cuire, comment il apprend à faire le feu. Donc, pour moi, c'est grégaire, c'est à l'intérieur de nous tous. Et Donc ... Et comme par hasard, le feu, il est pas découvert dehors, il est découvert dans une grotte, parce que ... Sinon le feu il tiendrait pas, c'est dans la grotte qu'on le conserve. Et qui dit grotte dit espace, et qui dit espace dit architecture. Et donc à chaque fois que moi je travaille sur un espace de restaurant, une salle, un bar, un endroit où l'on va consommer, il y a cette notion, pas de grotte mais en tout cas d'espace. Donc ... L'espace est défini par les murs et par le sol, mais surtout par un toit, un plafond. Et c'est très important pour moi le plafond, tu le verras dans tous mes endroits, c'est la notion de plafond. C'est une limite, c'est une sorte d'abri ! Donc, si tu es dans un très très grand volume, très grand, ben tu es perdu. Si c'est trop petit, tu te fais écraser. C'est très important de positionner ce que j'appelle l'architecture avant d'apporter, d'amener la décoration, la scénographie. Donc je parle d'architecture, le volume, et de pouvoir lui donner une vraie dimension ; Alors, en sachant qu'il est très important, c'est que beaucoup des espaces, on les lit, on les vit de manière verticale, donc on est debout, alors que quand on va dans un restaurant on est assis. On est assis, on est immobile. Donc ça c'est important ! Après pour parler vulgairement de ce que l'on appelle le sitting, c'est la mise en place des chaises et des fauteuils et tout ça. C'est très très important la capacité à l'espace à accueillir les gens, et aussi ...

Le groupe de cinq femmes assises sur la grande table crient et s'exclament de joie. Marcelo rit à son tour.

. **Marcelo** : Elle va se marier ou elle est enceinte ! Mariage ou enceinte.

Marcelo ricane.

. **Marcelo** : Ou elle a trouvé un mec je sais pas ! Bravo !!!

Marcelo applaudit.

. **Marcelo** : On sait pas pourquoi mais bravo ! Donc l'idée c'est vraiment de ... toujours, même si on est dedans, à l'intérieur, à l'extérieur, de créer cette notion d'espace. Donc la personne qui va vivre le moment du repas. Le repas ; ça peut être le matin, le midi, le soir, on s'en fout ! L'important dans un restaurant, c'est qu'elle puisse se sentir à l'aise. C'est très important ! En tout cas c'est ma manière de voir les choses, c'est de dire à chaque fois, de créer une spatialité dans laquelle les choses vont pouvoir se faire dérouler ! Donc là où je peux te rejoindre quand toi tu parles de scénographie, moi je parle pas de scénographie d'un restaurant, je parle de ... de la peau, je parle matière, je parle de lumières, je parle de perspectives. Chaque fois que je fais des restaurant, là moi je suis à la bonne place là, par exemple ! Il y a toujours des places intéressantes et moins intéressante. Je suis là ! Je vois ce qu'il se passe là ! Je vois ce qu'il se passe là ! En tout cas, je suis avec toi mais je concentre ça. Derrière moi, j'ai un miroir. Toi maintenant t'as contre le mur. Le fait que j'ai un miroir là, t'es aussi, tu participes à l'espace. Si j'avais pas ce miroir là, tu serais face à moi et que le mur ! Donc tu aurais la place de nous deux la moins noble, la moins intéressante. Ca veut dire quoi ? Dans toute architecture ...

Le serveur interrompt Marcelo : eehh .. Queres que te la puse ?

. **Marcelo** : Alla, Alla ! Et dans tout restaurant, t'as des espaces plus ou moins intéressants, plus ou moins nobles

! Et donc il s'agit chaque fois ... de qu'il y ait un équilibre. C'est toujours une plus belle table, un espace différent. Si tu regarde bien le sitting, pareil ! Ici c'est deux tables ! Les gens peuvent manger à quatre ou peuvent manger à deux, deux personnes séparées. Donc, il n'y a pas que d'un côté l'architecture, que la scénographie, que le mobilier, que l'éclairage ... C'est un ensemble qui font que les gens, ils lisent dans leur subconscient ... l'ensemble. Ils rentrent ici, ils trouvent ça chaleureux. Mais à cause de quoi à ton avis ? Parce que c'est marron et que c'est orange. Et parce qu'il y a du bruit . C'est ça ! Alors que le marron , si tu regarde bien depuis quinze, vingt ans, c'est une couleur totalement bannie dans la restauration, dans l'architecture d'intérieur, ... Partout ! Parce que c'est une couleur, c'est une non-couleur. Le marron c'est fadasse. Et ici, c'est le carrelage des années soixante-dix. Moi je l'ai gardé parce que tout est moche dans ce carrelage ! Le dessin, la brillance, la couleur ! Et pourtant, le fait que ce soit avec le orange, avec les autres choses, ... Là c'est un gris c'est pas un blanc, ce gris là il correspond à l'aluminium qui est là-bas, ça c'est l'aluminium d'origine, ... Ca donne un warming, une ambiance ! Et bien sur, le gros marron chaud qui est un peu rouge, le sol, mais que c'est pas des petites lattes, c'est des grosses lattes, c'est très moderne ! Ca c'est un bois très technique, c'est un bois que ... ce qu'on appelle un bois baké, mais sous les ..., dans les bateaux de pêche. Donc, tu vois que même si on commence à discuter même sur ce qu'on voit là, il y a du bruit mais en même une acoustique. Le plafond est acoustique. Faut qu'on arrive à se parler. C'est sympa parce que participe au bruit de tout mais on arrive à se parler. Donc un restaurant comme ça, ou celui-là ou un autre, c'est des milliers et des milliers de petits détails. Chaque projet est différent parce que l'on a jamais le même contexte, c'est jamais la même ville, c'est jamais le même client, c'est jamais la même clientèle, c'est jamais le même public. Le restaurant que l'on vient de faire, tu pourras

demander les photos à Ralph, Asador ! C'est une énorme zone industrielle avec plein plein de boîtes de chaussures, avec Auchan, Leroy Merlin, ... Et ils ont fait dix restaurants, et on en a pris un de cinq-cent mètres carré et à sept mètres de hauteur. Donc il fallait créer chaleureuse et sympathique là-dedans. Vas-y, vas la faire ! Et aujourd'hui il est ouvert depuis une semaine, depuis quatre jours ! Pardon ! Et tout le monde dit "Ah c'est sympa ! C'est chaleureux ! Il y a de la couleur ! C'est gai !" Mais tu verras bien ! Ca c'est un projet que tu pourrais bien analyser et on pourra le faire ensemble si tu veux, comment on a réparti les espaces ? Comment il y a un espace où il y a une estrade avec un faux faux-plafond qui permet de casser l'espace ! Parce que quand t'es assis sous sept mètres de haut, t'es perdu ! Donc, comment l'articuler ? Et surtout comment ... Tu t'imagines, quand les gens ont commencé à venir ... Il y a un ballet ! Ici, c'est tout petit ! Mais ici, c'est très important quand les gens commencent à arriver, la personne, la fille qui gère, c'est elle qui place les gens. Donc on va placer les gens plutôt là-bas au départ parce que ça va animer tout de suite. Il y a rien de pire que de rentrer dans un restaurant qui soit vide ! Donc comment ? Donc si tu veux que ton restaurant fonctionne il faut pas au départ que ce soit vide mais que ce soit sympa quand je rentre, mais si toi tu n'as pas géré en tant qu'architecte des espaces différents ... La-bas, à droite, t'as une table à trois personnes, c'est à dire que la banquette est en angle. C'est la meilleure table ! T'as deux personnes qui sont côte à côte, ils peuvent se toucher si ils veulent, et ils ont une table ronde donc c'est moins agressif et la banquette fait l'angle. La grande table où on était tout à l'heure, ce que j'appelle la table compartida, la table de partage. On peut la partager, les filles sont arrivées, se sont installées, on leur a laissé, elles se sentent chez elles ! Elles sont pas au restaurant là les filles ! La preuve, elles se sont mises à hurler, ... Comment tu fais pour réussir ça ? Comment tu fais pour que les gens se sentent en confiance,

qu'ils soient heureux, qu'ils soient bien ? Alors, alors, il y a plusieurs manières ! Et après il y a d'autres restaurants, les brasseries et tout ça, ça a un peu cette origine là. Donc, ... La scénographie d'un restaurant, c'est d'un, la répartition des volumes, l'architecture ; pour moi après t'auras un gros travail sur la matière, les matériaux et les couleurs, ... et la lumière. La lumière c'est fondamental. Après la lumière, t'as deux types de lumières. T'as la lumière si t'es au restaurant à midi, donc la lumière du jour va rentrer. Est-ce que tu vas la laisser rentrer directement ou est ce que tu vas la maîtriser ? Okay ! Après tu as la lumière du soir qui n'as rien à voir parce que le repas du soir n'est jamais le même dans un restaurant que dans un midi. Le midi, ça va être plus ... Ca peut être du business, ça peut être du plaisir, mais c'est moins souvent que le soir. Le soir c'est du vrai plaisir. Est ce que c'est ça qui t'intéresse que je te dises ou que j'aïlle dans le détail du mobilier, de la vaisselle et pourquoi ?

. **Moi (Guillaume)** : Oui, c'est très bien !

. **Marcelo** : D'accord ! Donc, là c'est comment ... En fait, un restaurant qui fonctionne bien, c'est une espèce de magie, tenue, qui est là. Ca peut apparaître et disparaître. Moi, j'ai été la semaine dernière pour Asador, donc je l'ai pas vu fonctionner. Mais j'appelle tous les jours, et bien sur le chef me dit : "les gens sont content, les assiettes reviennent vides". Moi j'en ai rien à foutre que les assiettes reviennent vides. Je veux savoir est-ce que les gens rentrent ? Qu'est-ce qu'ils font ? Est-ce qu'ils s'assoient facilement ? On a mis plein de chaises différentes, plein d'assises, donc plein de choix. Est-ce qu'il n'y a pas trop de choix ? Est-ce que tu as des tables hautes ? Des tables basses ? A la fin c'est le bordel ! Ici, regardes ! Il y a des carrées, là il y a des rondes. Donc ça veut dire que ces deux là, jamais on peut les marier. Ca veut dire que c'est que des couples à chaque fois. Tu vois ? Donc ... Mais c'est toi

qui décide ça ! C'est ça qui est incroyable ! C'est que les gens pensent qu'ils y a rien, mais tout est décidé, au préalable. C'est-à-dire que le mec qui fait tous les scénarii possibles, là en l'occurrence c'est moi, mais c'est la personne qui décide des scénarii ! La table la-bas je vais pas la bouger, elle est énorme ! Les banquettes en face non plus ! Donc, tu vois bien le fait que le reflet, la lumière ... Donc, ça veut dire que ... tu dois te poser toutes ces questions en amont quand tu dessines. A chaque fois c'est une alchimie, tu sais pas si ça marche ou pas. Asador, c'est un risque, on a mis le bar au milieu. Moi je pense que c'est un risque, mais en même temps, on a été obligé parce que l'espace est tellement grand, tu comprends, qu'on doit l'occuper. Sinon tu rentres, puis tu vois le truc à moitié vide, t'as cinquante personnes, ça fait toujours à moitié vide, c'est raté, les gens il se sentent pas à l'aise quoi. Donc ... En plus, il faut créer le désir . Non le désir est très important. Ici, dans cet endroit, les gens aujourd'hui, quand tu va passer devant, ils savent pas que c'est un restaurant. C'est marqué « restaurant » nulle part. Le logo ... Le logo que tu as la-bas, regardes ! Ca ... L'enseigne c'est ... Tu vois le truc, le billot là, ben au dessus c'est marqué Unico ! Ca c'est le logo du restaurant. Il est pas plus grand que ça. C'est une stratégie dès le départ, c'est volontaire. On voulait pas qu'on nous voit. C'est une connerie parce que c'est pas commerçant mais c'est ma volonté. Les gens rentrent ils le découvrent : « ah j'ai découvert, j'ai trouvé un endroit un peu marrant, c'est une ancienne boucherie ». Voilà ! Maintenant on mange !

Marcelo rigole.

. **Marcelo** : En fait, c'est ... C'est plein de petites choses quoi. Mais ! L'addition de toutes les petites choses ne fait pas une ... ne fait pas un résultat final. Si tu n'as pas une vision clair au départ, c'est pas l'addition des petites choses qui sauvera le projet. Il faut avoir une vision claire ! Ca veut dire quoi une

vision claire, ça veut dire ... Est ce que je veux faire plaisir ? Est-ce que je veux surprendre ? Est-ce que je veux partager des choses ? Est-ce que ... Tu veux des trucs ?

Marcelo me montre les sauces.

. **Moi (Guillaume)** : Je vais en prendre .

. **Marcelo** : Donc c'est ça qui est intéressant, que ... la preuve, ce qui est intéressant aussi c'est que tout évolue, les modes, les couleurs, les lumières et tout ... Mais ... Ecoute ! Pour qu'un resto fonctionne à chaque fois, évidemment la cuisine est importante, bien-sûr le personnel est important, s'il est accueillant et tout, mais il faut que la magie opère, que les choses se mettent en place.

. **Moi (Guillaume)** : Par rapport à d'autres types d'architecture par exemple, je sais pas, un magasin, tout ça, en retail, mais le restaurant, faut quand même qu'il est cette magie là, c'est même un espace à part !

. **Marcelo** : C'est une magie ! Parce que il faut qu'après, il faut qu'après qu'il résonne avec ce que tu manges. Il faut qu'il résonne ! Si tu fais un restaurant tout blanc, et tu manges je sais pas euh ... une viande qui n'a pas d'intérêt alors qu'une viande c'est chaleureux, c'est chaud ...

. **Moi (Guillaume)** : Et vous faites ...

. **Marcelo** : Le retail n'a pas besoin de la magie, c'est de la consommation. Là, là on partage, on discute, on est côte à côte, on est face à face, c'est une interface extraordinaire. On est à peu près un 60 centimètres ! Dans la réalité t'es debout, t'es assis, on s'en fout. La personne que t'as en face, t'en a rien à faire, tu la verras jamais plus de ta vie parce que

tu vas lui vendre un truc, où tu vas payer quelque chose. Ici, tu partages un moment, on partage un moment de nos vies !

. **Moi (Guillaume)** : Quand vous dessinez un restaurant, vous le faites en accord avec l'ADN culinaire du chef ?

. **Marcelo** : C'est plus compliqué que ça ! Parce que un restaurant, c'est pas forcément un chef ! Ici, il y a pas de chef ! Ici, c'est le concept argentin ! Quand j'ai fais ce restaurant, je voulais tout faire sauf argentin. Parce que il y a quinze ans, quand les restaurants étrangers sont arrivés en France, il y a vingt ans, il y en avait pas beaucoup ... T'avais un restaurant, et les gens, tous les restaurants étrangers arrivaient avec leur côté folklorique. Dans un restaurant mexicain, il fait le gros chapeau ... C'était que du folklore ! Parce que les gens voyageaient, ils ramenaient que du folklore.

Marcelo interpelle la serveuse en espagnol en lui demandant pourquoi les légumes grillés qui lui ont été servis sont froids. La serveuse lui répond qu'il s'agit de la nouvelle carte établie par le chef du restaurant. Marcelo s'agace de la situation en rétorquant à la serveuse que les légumes devraient être servis chauds, et demande à voir le chef.

. **Marcelo** : Excuse moi mais ... je gère un problème de ... de légumes ! T'en as pas toi. Non ! Quand tu fais du retail, les gens vont consommer, acheter ! Ici, t'achètes, tu payes ... mais t'es assis ! Tu partages la musique, les choses, les gens ... Là, on vient de partager un truc assez intéressant ! C'est que dans un restaurant que tu peux vivre ça. Qu'est-ce qu'il s'est passé ? Elles sont arrivées six filles, déjà un bon groupe de filles, on a donné notre table. Elle étaient sympas, elle nous ont remercié de la table. Et après, quelqu'un a annoncé quelque chose d'important. Donc, cette fille elle a partagé quelque chose d'important avec ses copines. Quelque chose d'important !

Elles étaient très contentes, elles l'ont manifesté ... Donc tous les gens là, on a partagé ce moment là. Tu vas acheter à l'Apple Store un Iphone ou des lunettes ... Tu partages jamais rien ! Je pense pas que ces filles qui auraient été, projetons dans le restaurant d'en face qui est une très jolie brasserie qui est là, elles auraient pu hurler comme ça. C'est un endroit qui le permet. Parce qu'elles ont choisit ces tables là. Je pense qu'elles sont même venues là par l'ambiance et parce qu'il y avait la table. Et en face il y a pas la table là, elles auraient été sur une autre table et il y aurait pas eu les AHHH ... Et ces filles là, elles ont crée leur bulle ! Elles sont chez elles. C'est leur bulle ! Les deux mecs la-bas, donc un garçon qui parle très fort, ils sont dans cette bulle ! Le restaurant doit pouvoir permettre ça. Et ils sont tous seuls ! Ils sont avec du monde, juste quand même, c'est grégaire. L'être humain a besoin d'être avec des gens. Mais on aime être qu'avec pas tout le monde. Là, ils sont en train de, ils sont biens tous les deux. Donc c'est ça un restaurant ! C'est ... Quand je parle de magie c'est ça ! C'est de dire ... Qu'est qui fait que les filles là se sont permises d'hurler au nez de ces gens ? Tu vas dans un truc gastro, ben tu pourras pas le faire. Tu vas dans un ... même dans un restaurant chinois ... Je sais pas si tu pourrais le faire. C'est le lieu ! Et alors ... encore plus loin ! Qu'est ce qui fait que tu choisit ce lieu là ? Là c'est l'architecture ! Parce que tu peux te dire ... J'y vais pour un chef ou j'y vais pour passer un moment. Et là la question que tu me posais « est-ce que on travaille avec la vision d'un chef ? » C'est rare ! Parce que souvent les chefs ils sont pas propriétaires de leur restaurant. Il y a très peu de chefs qui ont leur restaurant. Donc effectivement ... Par exemple, le projet que l'on fait à l'Impérator.

. **Moi (Guillaume)** : Pierre Gagnaire !

. **Marcelo** : Avec Pierre Gagnaire. On fait la brasserie, et puis on fait le gastro. Bien sur que je dialogue avec lui ! Mais la

personne qui a la main sur le projet, c'est moi ! Pourquoi ? C'est pas un restaurant ! C'est un restaurant dans un hôtel ! Il faut qu'il y est une cohérence avec l'hôtel. Et après je peux te le dire d'une manière très très simple, Pierre Gagnaire, il peut signer pour deux ans, trois ans, dans trois ans il peut partir.

. **Moi (Guillaume)** : C'est une manière pour ParisInn d'acheter son nom.

. **Marcelo** : Ils ont acheté son nom parce que c'est lui qui va décider la carte. Mais ! Ca donne un niveau. Ca donne un niveau au reste du projet. Ca donne un niveau, Mais ! On ne va pas faire non plus un restaurant Pierre Gagnaire. Si lui il s'en va ...

. **Moi (Guillaume)** : Mais vous en avez conçu pour lui des restaurants.

. **Marcelo** : Oui bien sur ! Là oui ! Là c'était un projet vraiment sur mesure.

. **Moi (Guillaume)** : Avec lui, par exemple, comment vous arrivez à mettre en adéquation sa cuisine et votre proposition architecturale ?

. **Marcelo** : Dans le cas de Pierre Gagnaire à l'époque c'était facile ! A l'époque c'était l'un des chefs les plus créatifs., inventif. Couleur, forme, goût ... Ca exprime la couleur. A l'époque il écoutait beaucoup de jazz. Donc le jazz c'est intéressant parce que les gens pensent que le jazz c'est une musique ennuyeuse, qu'on s'ennuie avec le jazz ! Non. Le jazz c'est totalement fou. Ca veut dire qu'on embarque ! On embarque ! On discute, on y va ! C'est un chef créatif mais il faut que ça se ressente aussi dans l'espace où je rentre ! Imagines-toi en chef créatif avec des saveurs, des couleurs,

des formes incroyables, et tu rentres dans un espace où tout est gris foncé. La création elle résonnera pas ! Et par contre si tout l'espace est plein de couleur ça résonnera pas non plus ! Et tout blanc non plus ! Donc comment ... Là on parle du côté scénographique, moi je parlerai plus de mise en scène. Une mise en scène. On est toujours à l'équilibre ! Il faut pas non plus que le projet vienne écraser le travail du chef. Il doit accompagner son travail. Il doit le sublimer et pas non plus le sur-vendre. Ça m'est arrivé d'aller dans de très jolis endroits, l'endroit est très joli je suis bien, et la cuisine est pas au niveau. Donc l'architecture ne sauve pas l'expérience. La déception est double. Comment un endroit est aussi joli, et j'ai pas bien mangé. Donc l'expérience globale est négative. Alors que au contraire, si tu viens dans un endroit très moyen d'architecture, que tu as une très grosse surprise en cuisine, tu vas t'en souvenir. C'est ça le compliqué. Arriver à créer cet équilibre, des équilibres en sachant que une partie des choses c'est pas toi qui la maîtrise. C'est pas toi qui maîtrise la cuisine. Là par exemple, c'est arrivé, les légumes sont trop froids. Il ont changé la carte, ils m'ont dit « Voilà ... », c'est le mec qui est là et qui doit arriver, je vais lui dire ... Je trouve que c'est une erreur ! Donc, la moitié de mon repas est gêné par ça. Donc, en ce qui concerne ta question à toi, la moitié de mon repas aurait pu être gêné par le mec qui parlait très fort ! Mais ! C'est le lieu qui veut que les gens puissent s'exprimer. Donc, ça me gêne pas. Par contre, si t'as un resto gastro, japonais, minimaliste, et que t'entends le mec hurler la-bas, tu te dis « Putain ... Il fait chier ! ». Parce que t'as décidé de déjeuner dans resto gastro minimaliste ! Et minimaliste, t'entends japonais, pas de bruit, feutré ... Tu vois ? Donc c'est très ... Il y a autre chose qui est arrivé les cinq, dix dernières années en France, à Paris, il y a une grande mode de la décoration. Dans les années soixante, il y a eu une libération, dans les années soixante-dix, quatre-vingt, deux milles, il y a eu les architectures d'intérieur, et

maintenant on est dans la décoration. On crée des vieilles brasseries de toute pièce pour que ça intéresse le touriste. C'est très bien fait, c'est professionnel, pour moi c'est fake ! Tu rentres et t'as l'impression d'être dans une vieille brasserie il y a cent ans, alors que tout est neuf quoi ! Et tous les restos, toutes les brasseries sont en train d'utiliser les mêmes codes. Donc, c'est un peu ... Mais bon c'est par période ! Les décorateurs, des décorateurs d'intérieur sont à la mode. Quel est la différence entre architecture d'intérieur et décoration ? L'archi d'intérieur, tu vas créer des volumes, tu vas créer des surfaces, tu vas créer des hauteurs ok ... pour générer un espace. Un décorateur va coller des choses dans l'espace. Et aujourd'hui les décorateurs ont pris beaucoup d'importance ... parce que instagram, parce que si, parce que c'est une tendance.

. **Moi (Guillaume)** : Vous avez combien de restaurants à vous ?

. **Marcelo** : Cinq à Paris, un à Pékin et un à Avignon maintenant. Et j'ai vendu Shanghai et un à Buenos Aires. Et je suis en train de négocier pour en acheter un nouveau. Il va falloir que je m'arrête.

Marcelo s'esclaffe de rires.

. **Moi (Guillaume)** : Parce que Ralph m'avait dit que vous ne vouliez vraiment faire de projets de restaurants.

. **Marcelo** : J'en ai marre ! Mais après c'est par période ! J'ai beaucoup aimé faire ça ! Sinon j'aurai pas fait ! Mais là tu vois je ... Je l'ai fait ! C'est fait ! Il faut faire d'autres choses ! Enfin je dis ça et j'envoies un texto avant que t'arrives à un mec pour dealer un nouveau restaurant. Donc tu vois ce que je veux dire ou pas ! C'est important ce qui se passe là ! C'est

le restaurant qui parle !

Les gens parlent fort et s'esclaffent de rire dans la salle.

. **Marcelo** : Si cette architecture n'était pas comme ça, elle l'aurait pas rit la fille. Elles sont chez elles.

. **Moi (Guillaume)** : En gros l'architecture et la scénographie d'un restaurant ...

. **Marcelo** : Permettent des choses ou pas ! En plus, regardes, c'est un truc de viande, il y a pas une table de filles la-bas c'est que des mecs. Elle vient d'hurler. Le mec il s'est retourné, putain, cinq nanas toutes seules, tu vois ! C'est la société ! Un restaurant c'est un condensé de ce qui se passe dans dans la ville ! Donc si tu fais un truc trop ... trop strite, ça sert à rien ! Mais après tout dépend qui conceptualise le ... qui définit le concept. Par exemple Asador, dans le Sud ; moi, au départ on voulait faire un concept de restaurant que l'on puisse pouvoir reproduire. Mes associés sur ce projet là sont assez inquiets, de nature inquiète. Donc moi j'avais dit on fait un concept de grill, on a un savoir-faire argentin, il y a pas ... On a une seule viande argentine, et après tout le reste c'est des viandes du monde entier, on fait ce qu'on veut, on met ce qu'on a envie de mettre ! Avec des légumes ! Frites, légumes, salade. Et les associés il y a cinq, six mois ils ont commencé à s'inquiéter, « Mais oui, mais oh, mais on mettait des pâtes ! ». Il y a la grande mode des brasseries en ce moment là. Qu'est ce que c'est une brasserie ? Une brasserie c'est un endroit où t'as, à l'époque, à l'origine, un endroit où t'avait une petite cuisine, et tu pouvais manger à toute heure. Donc ça veut dire quoi une brasserie ? L'origine ! Petite cuisine, je mange à toute heure. Ou le contraire, je mange à toute heure, petite cuisine. Ca veut dire quoi ? Oeuf dur mayonnaise, c'est deux oeufs que je coupe, on met la mayonnaise, je te sert. Poireaux

vinaigrette, c'est des poireaux qui ont été cuit le matin, je les mets dans l'assiette, je mets la vinaigrette, je sert. Terrine de volaille ; coupé, voilà. Et les plats c'est pareil ! C'est très simple. Aile de ... Morceau de raie ... Gueule de raie avec pommes de terre et tu rajoutes la sauce par dessus. C'est ça la brasserie. Aujourd'hui ça a un peu changé, les plats sont devenus un peu plus branché. La mise en place. Boum. Tu vois ce que c'est la famille Coste, Jean louis Coste, des hôtels Coste ? Le Bar, c'est eux qui ont changé dans les années deux mille, toute la restauration à Paris. T'as une viande, haricots verts. Viande, une purée. Simplifié, simplifié, simplifié, pour après pouvoir sortir le truc. Qu'est ce qui se passe sur Asador ? Mes associés étaient inquiets, ils ont à dire « Ouais mais si on proposait des pâtes ? Eh oui mais si on proposait des pizzas ? Eh oui, mais si proposait de ... un peu de carpaccio ? ». Attends, on a dit un concept de grill, on a fait un énorme grill de sept mètres de long et on est en train de dire « eh le mec il rentre il dit okay je m'assois, je vois le truc ». Qu'est qu'ils commandent les gens depuis une semaine ? Que de la viande ! On a vendu deux assiettes de pâtes. Donc c'est très important qui définit le concept du restaurant. Et donc, après tout ça ça va découler ; il y aura le concept de ce que je mange, le concept de comment j'ai ... La scénographie, l'architecture, la décoration, le concept de la vaisselle, le concept du son, le concept des tenues que l'on sera habillé ... Tout ! Par exemple, comment sont habillés les gens d'Asador ? J'ai trouvé des habits, tu vois les trucs qu'ils ont les paysans ?

. **Moi (Guillaume)** : Oui oui !

. **Marcelo** : Ils sont habillés comme ça. En Orange ! Tu vois tu te ... Comme un peintre, en orange. Ca c'est les serveurs. Donc, t'arrives et t'as des serveurs orange, tu les vois tout de suite ! Et tu vois le mec, ça change, c'est rigolo et voilà ! Donc ça donne tout de suite un pep's ! Alors que si tu l'habilles en

jean avec une chemise blanche, bon ça va faire un peu plus coïnços ! Tu vas pas rigoler avec la serveuse ni avec le serveur ! Donc tu vois c'est ... Mais l'origine c'est ... Ca peut être le propriétaire, l'exploitant ou le chef qui dit « On va faire un restaurant ». Quoi ? Pour gagner de l'argent, certes ! Quel est le ticket moyen ? Qu'est ce qu'on va dépenser ? Et peu à peu le concept s'affine ! Et après , dans ce concept, il va découler l'architecture, la décoration, le son, l'éclairage, la vaisselle, ... Tout ! Tout, tout, tout. Par exemple sur le restaurant Asador, je suis pas d'accord sur deux, trois trucs ! Et je suis tranquille ! Je les laisse faire, c'est mes associés. Mais je sais que j'aurais gain de cause. Les pâtes c'était pas la peine, je leur ai dit que c'était pas la peine, ils ont installé les trucs pour chauffer les pâtes. Et donc, le chef m'appelle tous les jours en me disant « Mais Marcelo, c'est une connerie ! ». Ils ont mis des verres, assez chers. Moi j'ai dit que c'est trop cher ! On est dans une zone commerciale au Ponthé. « Oui mais les gens vont être contents, ils vont se sentir ... » . Oui mais, ils vont être contents mais ils y a beaucoup de gens qui vont pas rentrer parce qu'ils vont dire « ah la la, c'est trop cher, c'est trop chic pour moi ! ». Tu vois le ... C'est très délicat. Il y a ... Là je te parle même pas en tant qu'architecte, je te parle en tant que propriétaire là. C'est moi qui ... Moi, je gère pas les restos, mais je les suit. Ici, il y a personne qui a le droit de bouger le moindre tableau sans mon accord. Et donc, qu'est-ce qu'ils font, ils bougent pas. Tu vois le truc boucherie, on l'a trouvé dans la cave, mais je me souvenais qu'il était à cet endroit là. Le clou était là, on l'a mis dans le même clou. Et les prix sont encore là, en franc. Et il bougera jamais. Ils ont pas le droit. Je suis le garant. Donc ... C'est comme ça. Ces chaises là, c'est des chaises assez classiques. Ca fait quatorze ans qu'elles sont là, et c'est tout con mais c'est des chaises, avant avec que du bois. Et c'est moi qui les ai fait fabriquer avec le truc comme ça. Donc sinon ! Et le mec après depuis il en vend des tonnes ! Mais tout a une petite place. Tout doit être à la

Annexe I

place. Tout doit être ... Les lampes oranges que tu vois là, tu me diras elles sont suspendues, elle sont suspendues à cet endroit là depuis l'origine. Toi tu dois comprendre. Comme ça, comme ça, comme ça ... Toutes les vitrines en verre était sous le plafond plat. Tu vois les crochets, et tous les crochets, tu vois que je les ai mis comme décor, ils étaient déjà là. Parce que si tu suit bien, le comptoir était là, ça ici, pour les papiers tu connais bien, le mec était là, le comptoir était là, il travaillait là. Ca c'était à tel endroit ! J'ai rien changé, j'ai rien changé ! Rien ! Le papier vert là ; regardes le papier il fait un angle. Ils ont été obligé de rajouter un mètre et demi en quatre-vingt-dix, une chambre froide pour les poubelles. Donc, quand on a levé la chambre froide, on s'est rendu compte qu'il y avait pas de carrelage parce que c'était les poubelles à l'intérieur. Donc, j'ai trouvé ce papier peint qui est peint à la main, années soixante-dix d'origine. Donc j'avais trouvé que deux rouleaux. C'est la quantité de rouleaux qui m'ont donné la hauteur de la banquette. Donc tu vois, il y a aucun hasard. Tu vois les ... Ca c'est d'origine. Les stratifiés rouges, il y avait pas parce que c'était le frigo, le présentoir froid était encastré.

Marcelo demande son dessert : Yo quiero un flan por favor.

. **Marcelo** : Le présentoir était encastré, donc il y avait rien en dessous. Je suis allé chercher dans tous les fournisseurs de placard, dans leurs dépôts en banlieue, des plaques des années soixante-dix pour de vrai, les rebus, et j'ai trouvé le rouge au rebus et un petit bout de bleu ciel quelque part. Tu vois, donc ... Bon, c'était il y a quinze ans ... Je voulais le faire bien ... Oui, mais, l'addition, l'addition, l'addition ... Les deux billots, ils ont pas changé de place, ils sont là. Les stores, ils sont d'origine. Allez, choisis ton dessert !

. **Moi (Guillaume)** : La tarte au citron !

. **Marcelo** : On ne sauras pas ce qu'elles fêtent les filles alors. Je suis curieux moi. Après, le métier, il y a pas de métier, dessiner que des restaurants, évolue beaucoup. Tu vois on parle beaucoup de décoration. Tu vois, on met des plantes, on met des trucs, on met des lustres, toutes les banquettes sont en velours. Si tu vas voir, tu as été voir mon restaurant Virtus à côté là ? Oui ?

. **Moi (Guillaume)** : J'en ai entendu parler !

. **Marcelo** : Il faut que tu ailles voir, rentrer ! Tu verras ! C'est pareil ! C'est comme ici mais autre chose. Ça n'a rien à voir. Tout ce qui est sur le mur, c'est les céramiques et tous les tableaux, toutes les ..., toutes les photos, c'est à moi. Ça veut dire que dans mes restaurants ... La photo la-bas c'est un très grand photographe, c'est à moi.

Il me montre une photo de grande taille placée sous verre sur le coin d'une commode près de la table où déjeunent le groupe de jeunes femmes.

. **Marcelo** : Euh, donc tu vois c'est ... Et la-bas, c'est encore plus, Virtus, tout ce qui est au mur m'appartient. Donc, c'est mes choix. Donc les gens ils aiment parce que ... Tu verras, passes le voir, t'es à côté. C'est ... Ah mais ça fait comme un appartement. C'est un peu mon appartement. Il y a une grande table comme ça, sauf qu'elle est en bois avec des objets que je chine, que je pose. Il y a des livres, il y a des céramiques que je mets au mur, mes photographes préférés. C'est ça que les gens ils aiment, alors que ça reste un restaurant. Et la cuisine ...

Les déserts arrivent, apportés par la serveuse.

. **Marcelo** : Ah ! Gracias !

Marcelo regarde son téléphone et ses derniers messages.

. **Marcelo** : Quoi d'autre monsieur ?

. **Moi (Guillaume)** : Que pensez-vous du rapport entre l'art, l'architecture et la cuisine ? . **Marcelo** : Mon point de vue personnel ou ?

. **Moi (Guillaume)** : Votre point de vue personnel.

. **Marcelo** : Moi j'ai toujours dit qu'il y avait très peu de limites entre l'architecture et la cuisine. La seule différence c'est que ... une très belle architecture peut te rendre heureux et une très bonne cuisine aussi. E une très mauvaise cuisine peut te rendre malade, et une mauvaise architecture peut te rendre malade. Et je pense que ce qui nous plaît dans les deux c'est le partage. Partager des espaces, comprendre la lumière, faire découvrir une perspective en architecture. Notre projet de l'Impérator, c'est les gens ils commencent à le voir maintenant. Moi, ce que j'aime c'est de toujours travailler sur la perspective, sur les angles de perspectives, les choses comme ça. Donc, c'est de la générosité. Et ce que j'aime aussi dans la cuisine c'est la générosité. J'aime pas, J'aime pas les radis ! C'est radin, c'est petit, c'est ... Les gens adorent ça, moi j'aime pas. Je trouve ça ... C'est pas que j'aime que les trucs pétillants fou dingue ! C'est que je veux que les choses soient ... J'aime la vie avant tout, donc la vie c'est généreux, c'est ... Bien-sûr qu'il y a des moment difficiles, des moments de solitude tout ce que tu veux dans la vie. Mais la vie est rarissime, elle est extraordinaire, et donc je veux que l'architecture me le fasse sentir, qu'elle me fasse sentir que je suis vivant. Après on peut pas dire que l'on est tout le temps heureux, mais déjà être content, c'est déjà bien, mais il faut

que tout soit bien. Donc, l'architecture peut t'aider à ça. Et la cuisine aussi, et l'art aussi bien évidemment, l'art aussi. La différence c'est que l'art peut te rendre triste, te procurer des émotions fortes, mais ça prend un certain temps. Il faut faire un cheminement, il faut se cultiver, il faut apprendre, il faut comprendre, il faut douter. C'est rare que au début tu arrives sur une pièce d'art et t'es ému à en pleurer, c'est rare. Moi ça m'arrive encore mais ça a pris du temps. Ça a pris du temps à comprendre le, certains artistes, leur réflexion, et parfois sans comprendre ! Moi j'ai beaucoup de chance parce que il y a plein de choses que je comprends pas que je cherche pas à comprendre. Il y a beaucoup, beaucoup de choses que j'ai besoin de comprendre, mais il y a des choses que j'ai pas besoin de comprendre, et je laisse tomber ! Ça n'empêche pas d'avancer ! Je reste pas bloqué ! Et l'art ça peut être ça. Moi, je ... Tu connais j'ai un fils, j'ai Luna et Mattia, je t'assure que quand ils étaient petits, j'ai essayé de leur donner tout ça, de partager. Mais bon après ils en feront ce qu'ils voudront. J'étais l'année dernière avec Mattia à la biennale d'architecture, c'était intéressant de voir avec lui la biennale, ce qu'il ressentait lui sur ce qu'il voyait alors qu'il a pas encore la culture de qui fait quoi ! Moi je suis d'une génération lointaine par rapport à la tienne, où avant de faire des choses, on devait vraiment manger beaucoup, et apprendre beaucoup, et l'art, l'architecture, le design. Et aujourd'hui votre génération, j'ai pas de reproches à faire, mais c'est la vérité, ça survole plus. A l'agence, personne sait qui sont les trente plus grands architectes. Ils vont me sortir ... On l'a fait ce test là. Ils vont me sortir les architectes à la mode de maintenant. C'est pas parce qu'ils sont à la mode qu'ils sont bons ! Les grands architectes c'est ceux qui ont fait des choses importantes, intéressantes et importantes. Donc non ... Par exemple, le projet d'Impérator, j'ai un copain qui y est venu la semaine dernière et en fait « Tu me fais mon hôtel ». On a eu tellement de liberté que j'ai fait l'architecture,

l'architecture d'intérieur, le design, les ombres au mur, le livre et tout, donc tu te fais ton hôtel. Donc voilà ! Moi j'ai envi de faire des projets comme ça. Donc effectivement, les restaurants c'est un plaisir ! Et pourquoi j'ai décidé d'en faire moins ou d'arrêter, c'est parce que c'est du temps que je consacre pas au reste. Et pourtant c'est canon ! Imagines ici, dans un quartier où j'ai trois restaurants. Je suis heureux ! J'arrive ici, je connais tout le monde ... Mais ça fait partie de la vie ! Alors pourquoi j'ai fait ce premier restaurant c'est parce que quand tu regardes autour de toi, quatre-vingt pour cent des mecs ils disent toujours ... Quand ils parlent avec des potes ils disent toujours « Ah, j'aimerais bien avoir un bar, un restaurant ... ». Donc quatre-vingt pour cent des mecs ils disent ça. Et moi je me suis dit comme eux sauf que je vais le faire. Et je pensais pas que ça allait durer quinze ans ! Je pensais que ça allait durer quatre, cinq ans ! Ça va faire quinze ans ici.

. **Moi (Guillaume)** : Oui parce que aujourd'hui, j'ai écouté plein de podcasts de chefs, et la plupart disent qu'un concept de restaurant à Paris aujourd'hui, ça dure pas plus de quatre, cinq ans, parce que les gens ne recherchent pas d'institution mais vraiment la nouveauté.

. **Marcelo** : Ça s'est intauré comme ça depuis quinze ans, oui, avec le Fooding ... Le Fooding, c'est « Ah ! Nouveau restaurant, nouvelles règles ». Il faut toujours à nouveau. Eux ils gagnent de l'argent avec des lecteurs, et les lecteurs avec leur système à eux c'est de dire « Que du nouveau, que du nouveau, que du nouveau ! ». Donc ce qui était intéressant quand est apparu le Fooding, c'est que ça s'est retourné contre tout le monde ! Parce que c'est la chasse au nouveau, au nouveau, au nouveau ! Alors que c'est bien d'aller vers le nouveau mais est ce que c'est un truc où t'es bien ! Tu vois, donc ... Ici il y a quinze ans, je pensais pas que ça allait décoller. On a eu le prix du

Fooding ici, on a tout eu ici ! Donc, on pensait pas ! Donc ... C'était comme ça ! C'est cyclique ! La seule grosse différence c'est que aujourd'hui t'as beaucoup de jeunes, chefs ou pas chefs, qui se lancent ! Mais ! Ca serait intéressant de voir depuis cinq ans par exemple, toutes les dernières nouveautés du Fooding et combien sont encore ouverts. Qui ont fermé quoi.

. **Moi (Guillaume)** : Vous cuisinez ?

. **Marcelo** : Bien sûr !

. **Moi (Guillaume)** : Vous faites quoi ?

. **Marcelo** : De tout ! Mais je cuisine jamais ... J'ai jamais lu une recette de ma vie ! Enfin, j'ai jamais cuisiné avec une recette en tout cas ! C'est une cuisine d'instant. Evidemment je cuisine au feu ! Des viandes ! Ici, tout ce que l'on a mangé jusqu'au, de la carte ici, en dehors des desserts que je saurais pas faire, je ne saurais pas faire une ou deux entrées, c'est tout. Tout le reste je saurais le faire sans recette, sans rien. Après je fais ... C'est pas moi qui le dit, c'est des amis ! Je fais des salades très étonnantes ! Parce que je prends tout ce qui me tombe sous la main et les assemblages ils sont marrants. Ouai mais c'est comme quand je fais les couleurs à l'agence. Depuis trente ans que j'ai cette agence, quand on fait des couleurs, je fais des couleurs et à l'agence ils sont tous étonnés ! Ca commence à peindre. Les clients m'ont appelé ! Impérator ils m'ont appelé trois fois ! Sur la couleur verte du plafond. « T'es sûr que tu t'es pas trompé, t'es sûr que ... ». Et quand tout se finit, c'est niquel. Et bon, je me dis à chaque fois que j'ai beaucoup de chance. Il y a pas que la chance, il y a aussi un savoir-faire ! Et pour les salades et les plats comme ça aussi c'est pareil ! Pour les poissons, les sauces, pareil ! Je ... Je me laisse porter.

Il y a une espèce de chance et d'intuitions qui fait qu'à la fin ...
Mais avant je cuisinais plus que maintenant.

Marcelo s'esclaffe de rire.

. **Moi (Guillaume)** : Vous l'avez lancé comment votre agence ?

. **Marcelo** : J'étais en troisième année d'architecture et j'ai eu un premier boulot pour faire ... J'ai jamais voulu aller travailler chez les gens. A l'époque quand tu débutais, tu devais travailler chez un architecte qui va te former pendant dix, quinze ans, et après tu verras si tu trouves du boulot. C'est comme les jeunes aujourd'hui, il font une startup, je les comprend. Moi j'étais en troisième années d'archi j'ai dit bon bah, je lance mon agence ! J'étais pas architecte, j'avais rien ! Mais j'avais envie de faire par moi-même. Ce qui était sublime et en même très compliqué, parce que même pour faire une couverture de dossier ; le stage que t'as fais chez moi par exemple, t'essaie de faire des choses. Tu sais ce que c'est un cartouche, comment on le met, on range un dossier ... Moi j'ai jamais, on m'a jamais appris ça ! Donc il a fallu apprendre sur le tas, sur le tas, sur le tas ... Et donc par rapport aux autres agences concurrentes qui elles savaient faire et pas moi. Il fallait faire des compte rendu, faire ... Nous on savait rien ! On allait chercher des clients ... On faisait des stands, on faisait des boutiques, on faisait des apparts, on avait aucune connaissance de rien ! On avait juste la putain d'énergie ! Et une envie de bouffer le monde ! Et tu vois on savait pas que ... faire des dossier, donc on faisait des dossiers pas pareils, mais parfois plus créatifs, plus rock'n'roll, plus différents ... Ca a toujours été comme ça. Donc ça nous a jamais, ça m'a jamais empêché d'avancer. Donc d'un côté il y avait une grande liberté et de l'autre côté il y avait une grande méconnaissance. Mais quand on fait un classeur et

t'as le truc qui arrive, que t'envoies le bon dossier et que le client voit que c'est propre, c'est mieux que pourri ! Nous, au départ on le savait pas ! Donc, je donne l'exemple du classeur mais il y a des milliards de choses. Donc, non ! Je voulais, j'ai toujours voulu avoir un ... Je me suis jamais posé la question autrement. Je me suis jamais posé la question autrement. De dire « Est-ce que je le ferais de bosser chez quelqu'un ? ». Non. C'était inconscient peut-être. On pensait pas qu'on allait arriver à avoir des restaurants, avec l'agence, et faire des projets, et faire des bâtiments ...

. **Moi (Guillaume)** : Vous l'avez eu à quel âge votre premier restaurant ?

. **Marcelo** : Mon premier restaurant, je l'ai eu tardivement. A quarante cinq ans. Mais c'était le bon moment !

. **Moi (Guillaume)** : Mais c'était par passion que vous le vouliez ?

. **Marcelo** : Non, comment ça a démarré, c'est que en fait, j'ai un très bon copain argentin qui était photographe, et qui travaillait avec sa femme, et ils arrêtaient pas de s'engueuler tout le temps parce qu'ils travaillaient ensemble. Et je lui dis « Ecoutes, Il faut qu'on trouve un truc où que tu puisses, avoir un job à côté parce que tu es toujours avec ta femme, vous vous engueulez tout le temps ! ». Et lui me dit « Je veux pas me séparer, je veux pas me séparer. ». Et moi je lui dis « Ecoutes, on ouvres un petit bar ! », et moi j'avais déjà repéré cette boucherie. Et là t'avais donc des vitrines comme ça, des vitrines en verre, et moi j'avais dit « Putain, je vais essayer de la récupérer ! ». J'avais déjà demandé vingt fois à la bouchère, elle voulait pas me la vendre. « Non, non, on travaille, on travaille ». Et je lui dis « Ecoutes, le mois d'Aout arrive, la boucheries ferme dans le quartier, et le premier septembre, ils rouvrent pas. ». J'étais parti, il avaient mis « A vendre »,

sans le dire à personne. Souvent les commerçants font ça. Ils veulent pas vendre au voisin, il veulent pas vendre. Donc ils veulent pas voir, ils se barrent, c'est trop de souvenirs. Et après ils mettent ça en vente dans une agence, et je réussis à trouver l'agence où elle était en vente, et je dis à mon copain « On prend cette boucherie ! Et on remplit de glace, tu vois les vitrines. Et tous les jours on achète de la glace en paillette, on met les pouteilles, et on fait un bar ! ». Et il se trouve que cinq ans ou dix ans avant j'avais fait les bains douches qui est un club très important ici. Et j'avais vu ce que c'était la nuit, c'est l'alcool, la drogue, les gens, les bordels ... Et je me dis « Putain, si on fait un bar, on va se faire emmerder par tout le monde, on va avoir que des galères à gérer tous les soirs ! ». C'est sympa comme idée, parce que tu utilises la boucherie tel quelle, tu remplis de paillettes tous les soirs et tu mets la dedans des bouteilles, tu mets de la musique, je t'assures qu'on était plein. Et je dis « Putain, on fait pas un bar ! Qu'est ce qu'on fait ? On fait un restaurant ! ».

La serveuse arrive pour débarrasser la table et lance d'une voie aiguë : Des cafés ?

. **Marcelo** : Moi non, vas-y !

. **Moi (Guillaume)** : Je vais vous prendre un café.

. **Marcelo** : Et Conclusion, tu vois ça a été on fait un resto ! On fait un resto ! Mais ... On est tous les deux argentins, on fait argentin. On savait même pas faire des marchés. Et moi je lui dis « Okay, fait un restaurant argentin mais je veux pas, qu'il y ait rien d'Argentine. ». C'est-à-dire que, les gens pensent que ... Tu manges pas comme ça en Argentine. Ici tu manges mieux qu'en Argentine. Donc, parce que tout est fait par le, pour le palet français. Les pommes de terre sont incroyables, ici les frites sont incroyables parce que c'est les pommes de

terre que un copain qui a un resto qui est maintenant étoilé, à l'époque, il m'avait dit « Achètes ces pommes de terre ! ». Donc, tout est comme ça. Et j'ai dit à mon copain « On fait un truc, on fait haut de gamme par rapport à l'Argentine. ». Dans la qualité. Ici t'as les chaussons, t'as goûté les chaussons, les empanadas ?

. **Moi (Guillaume)** : Oui !

. **Marcelo** : Voilà ! Les empanadas, c'est la pâte, elle est frite, et on coupe la viande au couteau. En Argentine, plus personne le fait. Et la-bas on les cuit au four. Pourquoi ? Parce que quand tu les mets au four, t'en cuit douze d'un coup ou vingt d'un coup. Mais l'origine c'est la frite. Donc, ici on les sort du frigo quand tu les commandes, et on les trempe dans la friteuse avant que ça arrive ici. Il y avait un souci de qualité très important dès le départ. Par exemple, mon copain il est argentin et d'origine italienne. Lui, il voulait que l'escalope milanaise. En Argentine, on mange beaucoup d'escalope milanaise. Oui mais une milanaise c'est italien ! Je lui disais « Je veux une milanaise, je vais à l'italien d' à côté ! ». Donc, on s'est bagarré pendant des semaines, tu vois, pour dire non. Il est hors de question que l'on serve de l'escalope milanaise ici ! Ca va être le sujet avec Asador ! Ben oui ! T'es pas à Asador pour manger des pâtes ! Mais je suis pas inquiet ! J'aurai gain de cause. D'autres questions jeune homme ?

. **Moi (Guillaume)** : C'est bon pour moi !

. **Marcelo** : Regardes le projet avec Ralph ! Il a tout le dossier lui. Il est sacrément intéressant ce projet.

. **Moi (Guillaume)** : C'était pas un peu culotté de le faire en plein milieu d'une zone industrielle comme ça ?

Annexe I

. **Marcelo** : Oui, oui ! Mais je pense que si le projet est bien fait, on devrait réussir !

. **Moi (Guillaume)** : Vous retournez souvent en Argentine.

. **Marcelo** : Avant oui ! Maintenant beaucoup moins. Maintenant j'ai envie de passer du temps dans le sud moi. Je suis bien dans le sud. C'est pour ça que je veux voir le projet du pavillon là. Donc, j'aimerais bien avancer là dessus. J'aimerais bien le faire ce pavillon pour installer un atelier de création. Pas forcément une agence tu vois, mais un endroit où je puisse réfléchir, dessiner, faire des maquettes.

. **Moi (Guillaume)** : Un peu une sorte de labo recherche & développement ?

. **Marcelo** : Oui mais recherche appliquée ! Moi j'aime bien quand c'est appliqué. Quand on arrive à le sortir ... Moi j'aime bien ça, oui.

. **Moi (Guillaume)** : Vous l'avez acheté et refait quand Mas Cartier ?

. **Marcelo** : Il y a quatre ans. C'est le quatrième été là.

. **Moi (Guillaume)** : Vous vouliez partir de Paris ?

. **Marcelo** : Moi, j'ai jamais compris en France ... Moi je suis un immigré ! Il y a des gens qui peuvent dire « Moi, je suis fils d'immigré ! », moi je suis immigré. Tu vois par exemple, quand tu vois les statistiques en France, il y a un millions d'immigrés, je fais parti de ... Pour les statistiques, je suis immigré. J'ai été naturalisé français en quatre-vingt-un. Donc ... Il y a trente ans ! Pour les statistiques françaises, je suis immigré. J'ai jamais compris en tant qu'immigré qu'est ce que c'était le principe de maison secondaire. Quand t'es immigré, t'as tellement de

mal à te loger, que t'as du mal à comprendre qu'il y ait des maisons qui soient vides. Donc c'est pour ça que j'ai jamais voulu acheter une maison secondaire. En fait, Mas Cartier, c'est plutôt la conception d'une maison de famille. Et pour un immigré, un maison c'est important, et une maison de famille, c'est un endroit où tu réunis les gens qui sont chers, qui te sont chers, et c'est la famille les gens qui te sont chers. Donc c'est peut-être pas un aboutissement, mais oui c'est un quelque chose, un quelque chose ! Ca sera le mot de la fin. Un quelque chose.

Marcelo met fin à l'entretien en interpellant la serveuse pour voir le chef : Il est ou ton copain Nicolas ? Decile que Marcelo est muy deceptionado de las verduras frias. Yo vine a comer un asado y como un helado.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE LEVAULT
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ANNEXE II

•

Entretien avec Ralph Dagher

*Retranscription de l'entretien avec l'architecte
et influenceur Ralph Dagher, à Paris,
le 25 juillet 2019*

Annexe II

C'est à la sortie de l'agence, vers 19h30, que nous sommes partis en compagnie de Ralph Dagher sur le chemin du restaurant qu'il avait choisi pour mener l'entretien, le Pachamama, un établissement spécialisé dans la cuisine sud-américaine. Après un quart d'heure de marche, nous sommes arrivés devant la grande façade métallique de ce bâtiment dont la conception fut signée par Gustave Eiffel. Nous passâmes par un petit sas et un rideau avant d'arriver dans l'entrée du restaurant où l'on nous proposa de nous délester de nos affaires. Nous arrivâmes dans une grande salle s'ouvrant dans sa hauteur sur les deux étages supérieurs. Nous partîmes en direction du premier étage par un escalier de style Art Déco, orné d'une sculpture de dragon de style asiatique. On nous installa au premier étage, près d'un garde corps, nous offrant une vue directe sur ce majestueux escalier. Après nous être installé et avoir brièvement bavardé, je préparais le dictaphone de mon smartphone pour entamer cet entretien.

. **Moi (Guillaume)** : Je voulais savoir comment t'as commencé, tes études, qu'est ce que tu as suivi comme études, ton école, ... Pourquoi est ce que tu es venu en France ?

. **Ralph** : Tout ?

. **Moi (Guillaume)** : Ton parcours !

. **Ralph** : Mon parcours. C'est la première fois que quelqu'un me demande ça ... Bon ! Alors Architecte! Voilà, j'adore l'architecture et la construction de bâtiments. J'ai commencé à la l'Académie libanaise des Beaux Arts, au Liban. J'ai fait un Master d'architecture qui m'a pris sept ans !

. **Moi (Guillaume)** : Sept ans ?

. **Ralph** : Ouais, ouais ... Parce que normalement c'est six,

mais c'est très difficile de finir que en six ans donc ... Il y a des gens qui finissent en six ans et demi ...

. **Moi (Guillaume)** : Mais t'as fait Bachelor et Master, et tout ça, ça t'as pris sept ans !

. **Ralph** : Sept ans.

. **Moi (Guillaume)** : Ok.

. **Ralph** : Et après ... Donc, ensuite, à ce moment là, j'ai déjà commencé ma page, mon blog Popcorn961 parce que j'adore manger. Je cuisinai tout le temps. C'est ma grand-mère qui m'a appris ça. J'étais très gros en plus, je faisais que vraiment que manger, que manger que manger ce que je prépare, avec du beurre, du sucre, ... Tous les trucs très bons, et je sortais souvent, et à chaque fois que mes amis voulaient sortir, on découvrait de nouveaux restos et tout, et bon ils me disaient, bon ils m'appellent, ils m'envoient des texto, Ralph !

Le serveur nous interrompt pour prendre nos commandes.

. **Serveur** : Vous avez fait votre choix messieurs ?

. **Ralph** : Oui, bien sur !

. **Moi (Guillaume)** : On va prendre une entrée à partager avec les gambas.

. **Serveur** : D'accord.

. **Moi (Guillaume)** : Et après moi je vais prendre le Churrasco.

. **Serveur** : La cuisson ?

Annexe II

. *Moi (Guillaume)* : Saignante.

. *Serveur* : Saignante.

. *Ralph* : Et moi, le cabillaud vapeur.

. *Serveur* : Le cabillaud vapeur. Vous voulez boire du vin ou pas ?

. *Ralph* : Non, non, non, non, non ...

. *Moi (Guillaume)* : Merci !

Le serveur repart et la conversation reprend.

. *Ralph* : Ouais voilà, donc mes amis m'appelaient pour me dire « On va où ? J'ai un date ! C'est le troisième anniversaire avec mon copain ... ». Et je disais tout le temps « Bon, il faut aller là, il faut aller là ! ». Et je me suis dit après, voilà, il y avait pas Instagram, il y avait le site Blogspot.com, je me suis dit voilà, je commence à écrire ...

. *Moi (Guillaume)* : C'était il y a combien de temps ça ?

. *Ralph* : Le blog ça fait sept ans.

. *Moi (Guillaume)* : Sept ans ? Depuis aujourd'hui ?

. *Ralph* : Mmmh mmmh. C'est exactement, non, parce que je me souviens plus exactement quel jour, mais c'était le début mars 2012. C'était le lancement du site que j'ai fait.

. *Moi (Guillaume)* : Popcorn ?

. *Ralph* : Popcorn.blogspot.com. Maintenant c'est devenu

Popcorn961.com. Et donc ...

Le serveur vient nous servir de l'eau et repart.

. **Ralph** : Et voilà, j'ai commencé avec des recommandations de restaurants. A chaque fois que je vais dans un resto je prends des photos et j'écris ce que j'en pense.

. **Moi (Guillaume)** : Et qu'est ce qui t'as motivé à faire ça ?

. **Ralph** : Je sais pas, un jour je me suis réveillé, je me suis dit « voilà », il faut partager ça avec le monde. Il faut pas garder ça que pour moi. Toutes ces découvertes, tout ces ... J'adore partager en plus ! Je parle beaucoup, je suis du genre qui parle, qui raconte des histoires, qui aime parler, donc ... Et voilà je parles, au lieu de parler, j'écris ! Et je passais des heures et des heures à écrire le Blogspot. C'était vraiment long ! Des descriptions ... Mais maintenant, quand je le regarde, je rigole un peu, je décrivais tout, dès le moment que tu rentres dans le restaurant, le service, la vaisselle, l'intérieur, ... Je sais pas, tout, tout, tout, tout ! Qu'est ce qu'il y avait comme ingrédients dans les plats ! Mais c'était un plaisir. J'étais très content de le faire. Et après un an, il y a Instagram qui commence à ... Qui devient à la mode ! Je me suis dis « voilà, c'est facile, je prends une photo, je la partage et ça devient plus facile qu'écrire un blog ». Par contre, j'ai jamais arrêté le blog.

. **Moi (Guillaume)** : Et tu continues aujourd'hui ?

. **Ralph** : Oui ! Mais je fais plus sur les voyages, sur le ... Je sais pas ... Sur des restos qui sont vraiment , qui méritent d'avoir un blogsp ... Je sais pas comment on dit, une sorte de newsletter. Par contre, c'était très difficile avec l'Architecture. J'ai pris sept ans parce que une année, je me suis vraiment très

consacré à ça. J'ai un peu arrêté l'archi, mais bon ... C'était pas grave, c'était un truc que j'aime. Et ... Et là maintenant, tout a changé avec Instagram ! Tout le monde partage, tout le monde montre. C'est devenu un peu moins exclusif ... Mais pour moi, la vision que j'ai de ça c'est différent que une personne qui vient là, elle prend le ... Genre, elle prend une photo, elle la partage juste pour montrer aux gens que « Oui ! Voilà ! J'étais ici, dans ce restaurant ! Parce que c'est chic, c'est trendy, que je suis là ». Alors non, moi je fais jamais ça ! Moi je suis là pour vraiment vivre une expérience, et raconter ça.

. **Moi (Guillaume)** : Et la retranscrire ... Objectivement.

. **Ralph** : Objectivement. Subjectivement !

. **Moi (Guillaume)** : Subjectivement.

. **Ralph** : Subjectivement ! Et il y a toujours mon avis !

. **Moi (Guillaume)** : Mais que tu fais d'une manière constructive.

. **Ralph** : Oui ! Oui, c'est avis ... Au début, je disais des trucs très ... Ben tu me connais ! Combien je suis un peu méchant ! Je m'exclafe de rire sur ces paroles.

. **Ralph** : Mais ça, ça se voit pas dans le truc. Ouais, je disais les trucs de manière très franche ... C'est pas bien ! Et donc, j'ai appris avec le temps ... Même dans ma vie ... En fait, quand j'ai eu mon blog, ça m'a ouvert, ça m'a rendu un peu plus ouvert, un peu plus sociable. Il y avait des événements avec d'autres blogueurs au Liban que je fais même ici, à voir des gens, à parler de trucs, de centres d'intérêts communs. Bon, la nourriture ! J'ai pas encore trouver nourriture et architecture comment, mais bon, que nourriture, et ça me fait du plaisir. On était ou ? Bon, je faisais ça ... Ah oui, bon, je

donnais mes opinions subjectifs. C'est pour ça que je fais pas de collaboration payée où on m'oblige de venir au restaurant.

. **Moi (Guillaume)** : Parce que certaines personnes pourraient te le proposer, ou te l'on déjà proposé ?

. **Ralph** : **Oui !** Mais ils me disent genre « Tu viens, tu parles bien de notre restaurant. ». C'est de la pub, on est de la fausse pub, on sait pas vraiment ce que c'est le restaurant. Pour moi, non. Genre ... Dès le début, c'est ce que ... Toute ma communauté me disait bon « Bravo ! Parce que tu as toujours été subjectif, et il faut continuer comme ça. ». Parce que, par exemple, il y avait plein de restaurant très ... Très trendy, où tout le monde allait et disait « Whoua ! Whoua ! Whoua ! ». C'était des bloggeurs, et moi, genre « Non ! Mais c'est pas vrai ! ». Je disais mon opinion et après j'ai des commentaires, j'ai des messages qui me dit « Oui voilà ! T'as raison ! ». Et c'est comme ça, et c'est pour ça que ma communauté elle me fait confiance.

. **Moi (Guillaume)** : Tu as mangé dans combien de restaurants ?

. **Ralph** : Pour le moment, c'est plus que milles !

. **Moi (Guillaume)** : Plus que milles ? Et depuis que tu as le blog ?

. **Ralph** : Sans les snack ! Oui ! Ça je compte depuis que j'ai le blog, bien sur !

. **Moi (Guillaume)** : Depuis que tu blogues, tu en as plus que milles ?

. **Ralph** : Oui ! Oui !

Annexe II

. *Moi (Guillaume)* : T'as un nombre précis ?

. *Ralph* : Oui, oui ! Bon, j'ai ... Au fait, j'ai fais ça à travers les posts ... Genre j'ai pas compté exactement. Mais, ça fais plus que milles. Chaque jour de ma vie ! Presque !

. *Moi (Guillaume)* : Mais pourquoi tu le fais tous les soirs ?

. *Ralph* : Ben, c'est mon plaisir ! Déjà, déjà, aller dans un resto n'est pas que pour manger ! La première chose que tu vois c'est l'archi ! Et vraiment, ça me ... C'est une passion de voir. Parce que moi, mon but après c'est à quarante ans, avoir mon propre restaurant . Bon, j'espère que ça va arriver à quarante ans, pas plus tard ! Mais donc voilà, aller dans un restaurant, c'est ... Je sais pas pour les gens mais pour moi c'est vraiment une expérience sensorielle, qui commence par le premier moment où tu rentres, où tu ouvres la porte du restaurant, et tu vois tout ! Même le sol ! Vraiment c'est beaucoup de sensations pour moi ! Je sais pas pour les autres ! Par exemple, j'ai été dans un restaurant où le sol était en sable! Ca fait des sensations ! C'est pas comme dans un restaurant où le sol est ... Dès que tu ouvres la porte, c'est une expérience qui commence. Comment on t'accueille. Par exemple, ici c'était pas bien ! Il faut mettre le truc, le sac, non. Bon c'est une mauvaise, c'est un mauvais point mais donc ça commence comme ça et après il y a tous tes sens qui sont invoqués dans l'espace culinaire. Quand t'es dans un restaurant.

. *Moi (Guillaume)* : Tu regardes quoi en premier dans un restaurant ?

. *Ralph* : L'architecture !

. *Moi (Guillaume)* : Et spécifiquement ?

. **Ralph** : Ben, c'est un tout ! C'est un tout ! Genre... Oui, par exemple il y a plein de restos où c'était vraiment bon mais à la fin de mon ... J'ai dit à la fin de mon texte que l'ambiance, mon ressenti n'était pas top parce que l'intérieur n'était pas beau. C'est vraiment un tout ! Service, nourriture, intérieur, et ambiance.

Je relie mes questions.

. **Ralph** : C'est fini ? C'est déjà fini ?

. **Moi (Guillaume)** : Non ! On vient de commencer !

Je m'exclame de rire !

. **Ralph** : C'est long j'ai l'impression ! J'espère que je vais pouvoir manger. Sinon c'est pas une expérience sensorielle.

. **Moi (Guillaume)** : Qu'est ce que tu trouves important dans l'ambiance, dans l'atmosphère du restaurant ?

. **Ralph** : Que les serveurs ne soient pas toujours à côté de toi en train de voir tous les ... Tu vois, genre, que tu sois libre un peu ! Genre, tu te sens pas surveillé tout le temps de quelqu'un. En fait, parfois c'est obligé que ce soit comme ça pour donner le cinq étoile au restaurant. Mais non ! Il y a des restaurants, par exemple, le palace comme le Ritz, j'ai fais plusieurs donc je peux comparer. Le Ritz, tu te sens libre ! Il y a un service excellent et tu te sens pas surveillé tout le temps. Donc voilà, au Peninsula ou je me souvient plus c'était où, j'ai fais un brunch où vraiment le serveur était tout le temps à côté de nous. Donc là ...

Le serveur arrive avec l'entrée.

Annexe II

. **Ralph** : On va prendre des petites assiettes, s'il vous plait. Et donc ... On va partager non ?

. **Moi (Guillaume)** : Ben oui !

. **Ralph** : Bon voilà ! C'est une partie de l'expérience, de l'ambiance. Et en plus, les serveurs ... Attends ! Alors je dirais que c'est l'accueil et l'architecture que je vois en premier. Parce que l'accueil, le sourire et tout, ça compte beaucoup. Donc il faut que ça soit accueillant, il faut que ça soit chaleureux.

. **Moi (Guillaume)** : C'est intéressant, c'est très intéressant.

. **Ralph** : Merci ! Ca me fait plaisir.

. **Moi (Guillaume)** : Comment t'es rentré à Naço ? Pourquoi t'es rentré à Naço ? Et quand t'es rentré à Naço ? C'es quoi tes motivations ?

. **Ralph** : Ah ouai ! Bon, euh ... Alors j'ai fais ... On a coupé l'autre partie où je disais bon on parlait de l'archi au Liban, du blog ... Après je suis, j'ai voyagé presque partout en Europe avant de choisir la cité où je vais, la ville où je veux vivre. Donc c'était Paris.

. **Moi (Guillaume)** : Pourquoi Paris ?

. **Ralph** : Pourquoi Paris ! D'abord je t'ai dit j'ai fais le tour des villes et c'est ma ville préférée.

. **Moi (Guillaume)** : Et pourquoi c'est ta ville préférée ?

. **Ralph** : Ah ... Alors là c'est un autre sujet! C'est comme le ressenti que j'ai dans un restaurant. On se sent vraiment bien. C'est Paris. C'est chaleureux, c'est vif, c'est cosmopolite. Il y

a tout le monde. Tu es ouvert à une diversité, à des cultures, j'aurai jamais fait ça avant. Même genre en Allemagne, Italie, tout ça ! Tu trouves jamais ce genre, ce nombre de cultures, de nationalités surtout. Et c'est ça qui fait le charme de Paris. Les gens disent parfois que c'est très trop, mais moi je trouve que c'est le charme de Paris. Et bien sur, l'architecture ! Parce qu'on a fait que étudier l'architecture de la France, et de Paris en particulier. Depuis, bon j'ai fait le bac français, donc l'histoire de Paris, de la France et l'architecture. A l'école on faisait l'architecture de Paris. Donc, tout ce qui est Hausmanien, tout, tout, tout. Donc j'étais tellement fasciné la première fois que j'étais là. Genre, j'étais là une semaine, après j'étais en ... Je devais partir en Allemagne, à Berlin. Et le moment où je devais partir, j'ai pleuré ! La première fois que j'étais à Paris. J'étais vraiment, genre, j'ai laissé une partie de moi ici. Et je suis venu la récupérer maintenant ! Donc voilà. Paris ! Et donc, après je voulais faire un master de d'architecture d'intérieur.

Nous commençons à manger.

. **Ralph** : Je déteste manger avec les mains ! Bon je vais le faire.

Je rigole.

. **Ralph** : Et donc ... Je voulais faire un master, pas d'archi d'intérieur spécifiquement, mais que ce soit un peu plus large que ... D'archi d'intérieur et de scénographie.

. **Moi (Guillaume)** : D'accord ! T'as aussi fais scénographie ?

. **Ralph** : Mmmh Mmmh ! Parce que aussi ça fait partie d'une expérience culinaire qu'on trouve pas là maintenant beaucoup dans les restaurants, mais je pense qu'un jour, ça sera vraiment une scénographie la restauration.

. **Moi (Guillaume)** : Pourquoi tu dis ça ?

. **Ralph** : Parce que, à un moment les gens vont en avoir marre d'un restaurant où tu rentres, tu manges, tu sors. Pour, vraiment pour que ça reste intéressant, il faut qu'il y ai une expérience scénographique dans le restaurant. J'espère que personne le fera mais que ce sera mon restaurant.

. **Moi (Guillaume)** : Et ça se baserait sur quoi ?

. **Ralph** : Comment ?

. **Moi (Guillaume)** : Ca se baserait sur quoi pour toi cette expérience ?

. **Ralph** : J'ai pas encore de réponse. J'ai pas encore d'expérience dans ce domaine là. C'est ma première année de travail effective, donc je peux pas vraiment le dire. C'est pas un musée, c'est pas un ... C'est quelque chose de différent ! J'ai besoin de temps pour trouver. Et donc j'ai fais mon master de scénographie et d'archi d'intérieur ici à Paris.

. **Moi (Guillaume)** : Quelle école ?

. **Ralph** : C'était ... J'ai pas trouvé ce master dans les écoles publiques. C'était Studio Créa. Et j'ai eu mon master et je voulais faire un stage, parce que je pouvais faire une convention de stage de six mois. Ok, j'ai cherché des sites internet, des agences sur Google, des agences d'archi sur Paris. Et Naço, ben je te dis franchement, parce qu'ils ne faisaient que des restaurants. Et des restaurants de luxe. Genre le restaurant, le 35, je pense ... Un truc comme ça, Avenue George V, ça m'a ébloui quand je l'ai vu, et je me suis dis « Bon voilà, si cette agence fait ça, je vais rentrer ici. ». Je suis rentré à Naço, et c'est tombé que le premier projet sur lequel j'ai travaillé

c'était le restaurant El Asador. C'était très dur mais c'était un plaisir pour moi. La première fois où je rentre en détail, de tout ce qui est en coulisse je dirais. Genre, moi je rentre au restaurant, je suis un client. Les coulisses je les vois pas. Et donc là, quand je travaillais sur le projet, c'était les coulisses de tout ce qui est restauration. Concevoir la cuisine, tout ce qui est service et tout ça. C'était un plaisir. Et donc voilà ! C'est Naço ! Pourquoi Naço, c'est pour ça !

. **Moi (Guillaume)** : A quelle date es-tu arrivé ?

. **Ralph** : Le 20 Août !

. **Moi (Guillaume)** : Et combien de restaurants tu as conçu pour Naço ? Ou que tu es en train de concevoir ?

. **Ralph** : Asador qui est fini, Mi Peru qui est en cours, et Mirazur, où on commence l'esquisse, un peu ... De concept. Donc c'est trois restaurants en un ans, c'est déjà très bien. Avec un restaurant où j'étais chef de projet. El Asador, je faisais tout de A à Z.

. **Moi (Guillaume)** : El Asador, argentin, Mi Peru, péruvien, et Mirazur ...

. **Ralph** : Français. Français avec une touche ... Mais c'est la gastronomie française.

. **Moi (Guillaume)** : Avec une touche de quoi ?

. **Ralph** : Ben le chef est argentin, donc je suis sûr qu'il met une touche un peu Amérique du Sud.

. **Moi (Guillaume)** : Et avec Marcelo, comment tu parles, comment tu conçois tout ton process de production, de conception ? Quels outils tu utilises ?

. **Ralph** : En fait, c'est ce qui est vraiment très triste à l'agence, et dans le monde l'architecture après, où on dessine plus à la main. Surtout quand t'es chez quelqu'un, un patron où il te fait le dessin, il te fait le concept, et c'est à toi de le réaliser sur le, sur les machines. Ca n'a plus de charme. Ca n'a plus d'humain. Le côté humain n'existe plus. Et donc, ouais voilà, je faisais, j'ai fais ça pour quelques meubles de l'Asador parce qu'on a dessiné. Donc oui, c'était bien. Des croquis ! C'est la meilleure chose quand on crée. Tu t'inspires, tu vois des photos. Tu t'inspires. Pas besoin que ce soit des restos. Tu peux t'inspirer d'autres trucs. Tu t'inspires de ta vie surtout. Je pense que dans tout, il y a une partie de notre vie qui est là. Le fait que je suis oriental d'abord. De mon lifestyle. Mais c'est pour ça qu'il n'y a jamais deux mêmes projets. Si tu donnes à deux personnes, chacun va faire quelque chose qui est en rapport avec sa personnalité. Donc, je m'inspire de moi-même, des autres, bien sur, sans copier. Et oui, on commence avec les lignes, les croquis, les calques. Mais c'est ce qu'il me manque le plus en fait. Parce que là, je fais ça pendant presque 5% du temps dans l'agence d'archi.

. **Moi (Guillaume)** : Est-ce que tu penses que Marcelo et Juan t'ont mis sur des projets de restaurants parce qu'ils savaient que tu étais blogueur ?

. **Ralph** : Non ! Au début parce que le jour où je suis arrivé, bon il y avait personne pour prendre ce projet. Si, il y avait quelqu'un mais après elle allait partir. Donc j'étais le seul à reprendre ce resto, ce projet. Ils ne savaient pas. Mais après ils l'on su et c'était bien. Je travaille sur les restaurants et j'ai aussi ce bagage de restaurants visités.

. **Moi (Guillaume)** : Mais ça tu le leur a dit ?

. **Ralph** : En fait, il y a avait une stagiaire que s'appelait Maureen. Mais ça c'est du gossip Guillaume. Mais on va pas faire de gossip. Ouais, elle était très curieuse. Moi, je me suis dit « Bon ! Je montre jamais, je voulais jamais montrer à mon lieu de travail que je suis blogueur ». Bon, je te dis franchement, je sais pas, un jour j'ai envi de voyager pour quelque chose, je vais pas aller leur dire pour, je sais pas, pour voyager pour ... Par exemple, j'ai été invité pour être juge dans une compétition de bière à Barcelone. Donc je devais prendre un jour férié, donc là c'est tombé, ça a tombé que j'étais encore à l'école, donc j'avais le temps. Mais imagines que là je voulais le faire et dire que je peux pas pour une raison, je peux pas. Alors tout le monde maintenant sait ce que je fais. J'ai pas de problème de montrer ça aux gens avec lesquels je suis pas très proche. Par contre, quand c'est le travail, je voulais pas. Mais, on peut jamais, on sait jamais ce qu'il se passe, donc voilà, elle était très curieuse. On commençait et moi je me, comment on dis, je me fais prendre dans les discussions, et quand c'est quelque chose que j'aime je parle passionnément et tout. Et d'un coup j'ai dis « Voilà, j'ai le blog Popcorn ». J'avais peut-être 40 000, 48 000, quelque chose comme ça de followers.

Ralph imite Maureen, une ancienne stagiaire de l'agence.

. **Ralph** : « AHHH !! 48 000 ! on a une star à l'agence ! »

Je commence à rire.

. **Ralph** : Elle est pas du genre très, très ... Discrète ! Elle était genre ... Mais il y avait tout le monde qui était venu sur son ordi pour voir c'était quoi Popcorn. Et voilà. Je peux plus rien cacher.

. **Moi (Guillaume)** : Et ils l'on pris comment Marcelo et Juan ?

. **Ralph** : Ben ils étaient très contents ! Je me souviens tout de suite le lendemain, Marcelo n'était pas là le premier jour, le lendemain, il était là, il voulait faire le point avec moi sur Asador. Et il y a Juan qui monte avec moi pour dire « On a une star à l'agence ! C'est Popcorn961 ! Instagram ! Tous les restaurants de Paris ! Partout dans le monde ! ». Et voilà ! On passe parfois beaucoup de temps moi et Marcelo à se donner des recommandations de restaurants, au lieu de faire des points sur des projet d'archi. Mais ça me fait plaisir.

Ralph me laisse la dernière gambas.

. **Ralph** : Ca pour toi. Voilà un secret ! Je mange jamais mes plats entier pour garder la ligne ! Pour d'autres trucs en coulisses qu'on peut pas parler ici !

Ralph se met à rire.

. **Ralph** : Oh mon dieu !

. **Moi (Guillaume)** : Parles-moi un peu d'Asador.

. **Ralph** : Asador ! Asador c'est particulier parce que c'est rare de travailler sur un restaurant qui est pas de luxe et où on dessine vraiment tout ! Tout, tout, tout ! Genre même, tu sais bien, l'Asador, la parilla, ou paricha, ou parija, je sais pas.

. **Moi (Guillaume)** : Les trois se disent.

. **Ralph** : Ouais mais moi je préfère parilla, c'est plus chic ! Donc on avait vraiment dessiné tout, et ça c'était quelque chose qui m'a vraiment bien formé sur l'archi d'intérieur, parce que j'avais fait juste une année d'archi d'intérieur, alors que sept ans d'archi archi. Donc j'ai commencé à travailler

ça et dessiner les détails, le dessin, les meubles, les tables, les chaises ... Les chaises non ! Parce qu'on les fait faire. Les détails de frigo, de tout ça. C'était vraiment quelque chose qui m'a bien formé. Donc, j'aurais toujours des beaux souvenirs avec Asador, même si au début, j'ai pleuré, j'ai stressé, j'ai paniqué, en tant que chef de projet. C'était mon premier stage sur Paris, je savais rien. Mais ouais, c'est que des beaux souvenirs. Bon, pour parler plus, c'est un restaurant argentin. On trouve tout. Tout en terme de matériaux, de texture, tout ce qui est en rapport avec la viande. Parce que la partie du monde où ils vont manger le plus là-bas c'est la viande, c'est l'Argentine. C'est pas typique argentin en terme de décoration, d'intérieur, d'architecture. Mais voilà, quand tu rentres, tu vois l'Asador, tu vois la parilla, tu te sens déjà en Argentine. Tu sens l'odeur, puisque j'ai déjà été, donc ... Il y a toujours cette odeur de la braise et tout. Ouais ... C'est beau ! Je peux rien dire, c'est mon premier bébé. C'est le meilleur resto au monde ! Non, je rigole ! Mais il est beau !

. **Moi (Guillaume)** : Comment tu l'a conçu ? Comment tu as fait avec Marcelo ?

. **Ralph** : Alors ! Le grand problème c'est que c'est un resto énorme ! Et avec une hauteur de 6 mètres sous plafond. Donc il fallait faire quelque chose pour vraiment remplir ce vide, surtout pour les gens. Et les gens, Marcelo a une expérience, il sait bien ce que les gens veulent. Donc on a commencé à faire, on voulait d'abord faire, mettre des volumes dans cet espace pour le remplir. Mais que ce soit pas des volumes, n'importe quoi, des volumes avec une fonction architecturale. Alors je me souviens quand je suis arrivé sur le projet, il fallait que je dessine une structure au milieu du restaurant, une structure en bois qui fait genre un peu cozy pour donner une autre ambiance de ce qu'il y a aux alentours de cette structure. Mais après une fois, j'étais en train de faire des croquis et

je me suis dit « Bon pourquoi on fait pas le bar au milieu ? ». Bon Marcelo a vu cette proposition et il a aimé. Alors là parce que moi je peux pas prendre de décision. Je suis un employé chez un patron. C'est à lui de faire tout. Moi je fais des croquis et tout, et c'est à lui de faire. Et donc, oui, comme je te dis, je commence avec les croquis. Et voilà, j'étais en train de faire les croquis, et le bar il était mieux au milieu. Et d'un coup Marcelo voulait faire du bar le centre restaurant. Le ... Comment il l'a appelé ? Le lustre du restaurant ! Et donc voilà, on a travaillé vraiment beaucoup à dessiner le bar qui est la première chose que tu vois quand tu rentre. Et ça doit être vraiment quelque chose de ... Je sais pas comment le dire. De glorieux ! Et voilà, on a commencé, on a dessiné même les luminaires du bar. Donc, c'était vraiment tout, tout, tout en détail. Et après ... Alors ça j'étais pas là quand il avait décidé mais il voulait me montrer le, l'asador et la parilla, comme une sorte de, avec une verrière. Une sorte de musée. Tu vois tout qui se prépare. Et donc voilà, ça, ça a été déjà conçu avant. Et après il fallait faire tout en fonction du bar qui était au milieu du restaurant. Ouais, ça a été comme ça. C'est bon, moi je parle trop ! Ca suffit !

. **Moi (Guillaume)** : Mais non ! C'est très bien !

. **Ralph** : Les gens ne pensent pas que je suis comme ça quand ils me voient mais oui, quand il faut parler sérieux, je parle sérieux !

Je m'exclame de rire.

. **Moi (Guillaume)** : Qu'est ce qui a été le plus important pour toi dans ce projet ?

. **Ralph** : Alors je savais que j'aurais pas vraiment d'influence architecturale sur le projet par ce que c'est Marcelo qui

travaillait. Donc je me suis dit « Voilà je prends ça comme un grand exercice d'initiation à tout ce qui est contacter les agences, faire les suivis de commandes, bien choisir les meubles parce que ça vraiment ». Ca c'était moi qui proposait et c'était à lui de choisir. Mais je faisais déjà le ... Genre tu sais, sur internet il y a un million de produits et c'était à moi de choisir d'abord une sélection de cinq chaises, de cinq tables. Donc voilà, c'était déjà un travail que je trouvais intéressant. Même les matériaux, tout ce qui est carrelage, qu'est ce qu'on met, tout ça. Il fallait faire des sélections. Donc ça c'était vraiment une tâche difficile pour moi au début.

. **Moi (Guillaume)** : Tu devais faire des sélections de quoi ?

. **Ralph** : De tout !

. **Moi (Guillaume)** : De tous les équipements. Ca t'as permis de libérer ta créativité.

. **Ralph** : Ben oui ! Voilà ! Parce que déjà pour dessiner, pour l'intérieur ... En plus, un restaurant ça reste restreint en terme de, d'archi d'intérieur. Tu peux faire ce que tu veux bien sur, mais t'es toujours ... Le plus grand je dirais, t'es toujours dans un 200 m² ! T'es pas dans un centre commercial ! T'es pas dans un musée ! Donc ça reste un peu restreint. Mais ! La créativité est sans limites ! Donc, voilà. Ouais donc je me suis dis c'est un exercice plutôt technique, de dessin technique de mobilier, de contacter les agences pour faire des rendez-vous. J'avais jamais fais ça avant ! De faire des choix ! Même si c'était des choix ... Mais par contre, c'est des choix, on peut dire qu'ils ne sont pas très importants mais ça reste, quand tu rentres, tu regarde la chaise et tu regardes la table, tu regardes le lustre. C'est des choix peut-être pas très architecturaux en terme d'archi du lieu mais ça reste des éléments très dominants dans l'expérience du client. Une chaise c'est pas une chaise ! Une chaise elle doit être confortable, elle doit être belle, elle

doit être rentable, parce que surtout, on a un budget qu'il ne faut pas dépasser, et elle doit être ... Elle doit laisser un souvenir! On essaie ... Bon pour moi, les meilleurs restaurants c'est là où j'ai des souvenirs. Par exemple, ici on est rentré, j'ai un souvenir de ce dragon là. Quand t'as un souvenir d'un objet, c'est que vraiment il a fait son rôle. Et on essaie de faire ça pour tout. On arrive pas. Bon, une table ça reste une table ! Bon, parfois t'es dans un resto, tu te souviens de la table parce qu'elle a quelque chose de différent. Et donc oui le mobilier n'est pas un mobilier, il a beaucoup de fonctions qu'il faut qu'on respecte pour aboutir à cette expérience culinaire réussie dans un restaurant.

. **Moi (Guillaume)** : Est-ce que tu penses que l'expérience, l'ambiance, l'atmosphère, le confort ...

. **Ralph** : Ben imagines que l'on est sur des chaises qui ne sont pas confortables. Tu voudrais plus revenir ! Et inconsciemment, tu vas penser à ton ... J'avais lu avant, je sais pas si c'est vrai mais oui ! Alors inconsciemment, on est pas confortable, on est pas à l'aise ! Bon, après on va commencer à discuter, on va manger ! Mais inconsciemment, non ! On s'en souvient, voilà ! Inconsciemment, tu veux plus revenir à ce restaurant. Donc tout fait ... Même le touché du bois ! J'ai déjà été dans un restaurant où le bois ... Tu sais, il y a des épines ! C'est pas ... C'est impossible ! Donc, voilà ! Je veux plus jamais retourner dans un resto pareil !

. **Moi (Guillaume)** : Même si la cuisine était bonne ?

. **Ralph** : Oui ! Parce que c'est un tout ! Vraiment ! Pour moi ! Mais c'est, là tout est personnel. Pour les autres, je sais pas ! Peut-être pour toi, tu adores manger ! Alors ton expérience culinaire consiste que à manger un bon plat. Tu vas retourner. Je voulais dire un truc mais j'ai oublié.

. **Moi (Guillaume)** : C'est quoi le meilleur restaurant où t'es déjà été dans ta vie ?

. **Ralph** : Non ! C'est la question la plus difficile ! Vraiment ! Tu peux me dire par exemple ... Un restaurant duquel je me rappelle à chaque fois qu'on me dit « Où tu veux manger ? ». Ca c'est différent que mon meilleur restaurant. Même là, si tu me demande chaque jour où je veux manger, je te dirais le relais de l'entrecôte, à Montparnasse. Je sais pas pourquoi ! C'était le premier restaurant que j'ai visité quand je suis arrivé à Paris. Déjà le souvenir ! Et l'architecture ! C'est une architecture de bistrot français ... Ben pour moi c'était aussi quelque chose de nouveau ! Whoua !

. **Moi (Guillaume)** : Folklorique ?

. **Ralph** : Folklorique ? T'as dis Folklorique ? Ca se dit ? Folklorique je trouve ça péjoratif. Traditionnel plutôt. Ouais donc ... En plus c'est très bon ! Le service est bien, on est confortable. Voilà. Mais il y a plein de découvertes culinaires comme ici par exemple. C'est une autre dimension ! C'est un bâtiment de restaurant ... Bon, au fait ça dépend. Mais, le Ritz j'adore. Si tu me demande aussi où je veux vraiment toujours aller, c'est le Ritz. C'est le luxe ! C'est le luxe français. C'est la période où je souhaite, que j'aimerais ... Comment on dit ? C'est un rêve ! Si seulement j'étais née à cette période là, de l'archi et tout. C'est pour ça, le Ritz. A chaque fois que je suis dedans « Ah ! Comme c'est beau ! ».

. **Moi (Guillaume)** : Et pourquoi ?

. **Ralph** : C'est cette période ! C'est cette architecture ! Ce détail d'architecture qu'on trouve plus maintenant dans l'archi moderne. Tout est épuré ! Tout est simple ! Tout est blanc ! Pour moi, c'est beau ! Mais genre, cette architecture là elle est éblouissante ! Les détails ... Ben je sais pas quoi dire

Annexe II

mais ... T'es éblouis ! Mais dis-moi, toi aussi non ?

. **Moi (Guillaume)** : Moi je reste impartial.

. **Ralph** : Comment ?

. **Moi (Guillaume)** : Pour l'instant je reste impartial !

. **Ralph** : Pourquoi ?

Je lui montre mon téléphone enregistrant la conversation.

. **Ralph** : Bon, on parlera de ça à la fin de l'entretien.

. **Moi (Guillaume)** : Quand tu as conçu le restaurant Asador, est ce que le chef de Shanghai, je ne me souviens plus de son nom, Franck, a eu son mot à dire pour la conception ?

. **Ralph** : Il a eu ... Peut-être c'est le cas de presque tous les chefs. Je sais pas, j'ai pas encore eu d'expériences avec d'autres mais ... Pour lui ce qui importe le plus, ce qui importe le plus c'est d'avoir une cuisine fonctionnelle. Voilà ! Architecture et tout ça, il n'a jamais été, il n'a jamais vu ... Il avait les plans parce qu'il suivait le chantier en plus, lui. Mais je pense en général, le cuisinier, le chef ... Non, il peut pas avoir d'opinion architecturale concernant le restaurant. Mais il faut que ce soit fonctionnel pour lui.

Le serveur vient nous apporter les plats que nous avons commandé.

. **Ralph** : Merci ! Oh, ça a l'air trop bon ! Une petite pause Instagram ! Je fais une story ! J'ai parlé 37 minutes ! Mais Guillaume !

. **Moi (Guillaume)** : Mais c'est très intéressant ! Il faut que tu continues ! Ralph commence sa story en se filmant avec son téléphone portable.

. **Ralph** : Apparemment je suis très intéressant dans l'entretien ! Voilà ! Je vous montre ! Ca fait 38 minutes que je parle sans arrêt ! Et là je vous montre un peu la nourriture ! On est sur un cabillaud vapeur, yuzu et coco, du riz péruvien. Et là on est sur un morceau de viande, je me souviens plus du nom. Churasco, voilà ! On a un expert en viande. Et des pommes de terre. Bon appétit à nous !

Ralph arrête sa story et remet son téléphone portable dans sa poche de veste.

. **Ralph** : Bon ! On en était ou ?

. **Moi (Guillaume)** : Tu parlais de ton cher ami Franck.

. **Ralph** : Ouais, voilà ! Donc le chef, je pense, que normalement il peut pas avoir d'opinion architecturale. Mais bien sur, en terme de cuisine, il peut faire ... Par exemple, on voulait pas mettre ... Il nous a obligé de changer un truc dans l'archi parce que c'était pas fonctionnel pour lui. Mais faire des choix architecturaux, non.

. **Moi (Guillaume)** : C'était quoi par exemple ?

. **Ralph** : C'était une porte que devait être beaucoup plus grande, et ça nous a obligé de faire des, de recalculer un mur qui était vraiment imposant, c'était au fond. Et recalculer aussi la parilla et la verrière de ce côté là, donc ... C'est juste pour une porte qui devait être plus grande pour faciliter le service, faire rentrer et sortir des assiettes et tout.

Ralph me montre son assiette.

. **Ralph** : Tu peux goûter si tu veux. Mais il faut que tu prennes de la sauce. C'est bon ?

. **Moi (Guillaume)** : La sauce est très bonne ! La citronnelle !

. **Ralph** : J'adore !

. **Moi (Guillaume)** : Est-ce que tu penses que le repas peut-être envisagé comme un spectacle ?

. **Ralph** : Voilà ! C'est pas le repas mais c'est le ... Ce que je te disais sur la scénographie dans le restaurant.

. **Moi (Guillaume)** : Mais pendant le repas ?

. **Ralph** : Du moment où tu rentres dans le restaurant, ça peut être une scénographie, un spectacle ou une pièce de théâtre. Et c'est ça où j'ai pas vraiment encore eu d'expérience comme ça ! Nulle part dans le monde, où j'ai voyagé. Bon voilà, j'aimerais bien trouver ce restaurant ou sinon le concevoir. Mais c'est sûr que si ça existe, ça serait quelque chose que je ferais souvent. Pour moi, l'expérience culinaire c'est très important. Le spectacle ! Ah j'aime bien cette appellation ! Un spectacle culinaire ! Ben tu dois faire une page Instagram, tu l'appelles « le spectacle culinaire de Guillaume » !

. **Moi (Guillaume)** : De Gourmand !

. **Ralph** : De Gourmand ! Je pense qu'ils ont introduit un peu cette idée de spectacle lorsqu'ils ont fait les cuisines ouvertes. J'étais en train de lire, je me souviens plus exactement c'était où dans le monde, mais c'était très intéressant ! D'abord, c'était pas très accepté. Tu vois la nourriture, la préparation, c'est pas beau, la viande, le sang, tout ça ! Mais après c'est devenu ... Pour moi, quand je vois la cuisine, ça me fait

plaisir. De voir la préparation ... J'ai été une fois chez Terra, un restaurant à Paris. Et en fait, le restaurant c'est un grand bar qui se déroule tout autour de la cuisine. Tu t'assoies et tu vois ton plat en train de se préparer. C'était un plaisir visuel ! Même auditif ! Genre tu entends tous les bruits de ... De ça ! J'adore !

Ralph touche son assiette avec le couteau pour imiter les bruits des ustensiles de cuisine lors de son repas chez Terra.

. **Ralph** : Donc voilà. C'était une expérience, une sorte d'expérience, de spectacle culinaire où on était pas vraiment acteur. On était que spectateur. Je sais pas si tu veux dire par spectacle culinaire un spectacle où on est acteur. Mais moi j'aimerais bien avoir, concevoir le restaurant où on est pas que acteur.

. **Moi (Guillaume)** : Tu as déjà eu des expériences comme ça ?

. **Ralph** : Non, non, non ! Où on est ... Non ! J'ai eu une expérience où genre tu commences avec une sorte de welcome drink dans un espace, avec des petits tapas, puis tu changes d'espace pour manger. C'est beau ... Mais c'est pas encore ça que je veux. Que j'aimerais faire. Je veux genre, tu rentres t'es dans un monde, dans un autre monde, de découvertes culinaires et de ... Comme dans un musée. Tu découvres. Chaque pas que tu fais, tu découvres quelque chose, une œuvre. Pourquoi la restauration ne peut pas devenir comme ça. Moi j'aimerais faire ça. J'ai pas eu de réponse. Donc voilà ! C'est ça mon but ultime. Quand ? Ou ? Comment ? Je sais pas mais j'aimerais bien faire ça. Un exemple.

Ralph tombe sur une arrête de son poisson.

. **Ralph** : J'ai une arrête. Oh ! C'est pas chic du tout ! Exemple

très banal ! Ben, tu prépares quelque chose que tu vas manger toi-même dans un restaurant. Par exemple, couper quelque chose. Je sais pas ! Tu rentres et une partie du spectacle consiste à être dans la cuisine qui sera bien aménagée pour le confort et le bien-être du client. Ou tu prépares quelque chose qui sera vraiment servi dans ton plat. Un exemple banal ! Je sais pas si ça peut se faire ! On ne sait jamais.

. **Moi (Guillaume)** : Tu veux un client acteur ?

. **Ralph** : Ouais voilà ! Le client acteur. Mais acteur confort, parce que acteur ça vient la fatigue , ça vient tout ça ! Donc acteur dans le confort. A l'aise ! On va pas fatiguer les clients, ils vont plus revenir après. Sinon, une qui vient, surtout si c'est un restaurant de luxe, elle vient avec ses diamants et tout, elle va pas couper les oignons ! Donc voilà, il faut trouver ça ! C'est ça ce qui est difficile à trouver.

Ralph déguste son plat.

. **Ralph** : Mmmh ! Ah, j'ai du riz en plus ! Tu veux manger du riz, moi j'ai vais surement pas tout manger.

Ralph me tend sa petite cassolette remplie de riz et que je déleste de quelques cuirées.

. **Ralph** : C'est ma grand-mère qui est décédé exactement un an, c'était le 4 juillet 2018. Sa perte a été un choc pour moi. Je l'aimais plus que ma mère, à ce point là. J'ai passé toute mon enfance avec elle. Je me souviens, j'étais trop petit, j'arrivais même pas à voir ce qu'elle faisait sur le plan de travail de la cuisine. J'avais le petit tabouret. Je me mettais dessus et j'observais toute la journée, bon le matin en fait, lorsque qu'elle préparait la nourriture, ce qu'elle faisait. Et donc voilà, j'ai eu cette passion à cause de, grâce à ça. Ouais bon, je

cuisine tout ! Pas de sushi. J'ai pas la patience de préparer, de couper après. Mais je cuisine tout. Un plat que je fait et tout le monde me dit que j'excelle en le faisant, c'est la lasagne. Elle est vraiment bonne. Mais sinon je cuisine vraiment tout. Du thai, du japonais, français ... Pas à Paris, au Liban. Mmmh ! Avec du riz c'est très bon ! C'est bien le b u f ?

. **Moi (Guillaume)** : Tu veux goûter ?

. **Ralph** : Non !

. **Moi (Guillaume)** : Tu organises des repas ?

. **Ralph** : Chez moi ? Oui ! Je fais ça ! Mais pas à Paris. A Paris c'est à cause de, tu sais, l'appart est petit, la cuisine est petite ... Je trouve pas parfois les ingrédients. En fait, quand je suis à Paris, je fais faire découvrir la cuisine libanaise à vous, à mes collègues, à mes amis. Mais pour trouver les ingrédients qu'il faut vraiment mettre, il faut aller dans un supermarché spécifique. Et je trouve ça un peu. Non ! C'est fatiguant ! C'est pas très pratique. Donc non ! Je cuisine pas. Et la cuisine est petite. Et en plus pour cuisiner ... Alors, je sais pas si c'est un défaut, mais moi je peux pas manger tout seul. Manger et cuisiner tout seul, ça je peux pas. Si je suis seul à la maison, je mange pas. Vraiment ! Je crève de faim ! Je peux pas manger.

. **Moi (Guillaume)** : Pourquoi ?

. **Ralph** : Je sais pas. Peut-être c'est psychologique, j'arrive pas à manger tout seul. Je me sens très triste. J'adore partager. Et manger c'est partager je trouve. Même si parfois on le fait pas. Surtout que au Liban, la meza, la meze, la meza, je sais pas, c'est la variété de plats que l'on mange avant le plat principal, c'est fait pour être partagé. Et depuis que je suis né, on fait que partager des repas. Donc voilà, c'est peut-être

Annexe II

que c'est ... Comment dire ? Culturel ! Et donc ... C'est difficile pour moi de manger tout seul. Et préparer un plat et manger tout seul c'est triste. Vraiment ! Parfois je l'ai fais, j'ai jeté.

. **Moi (Guillaume)** : C'est quoi ton plat préféré ?

. **Ralph** : C'est une question aussi très difficile. Mais ma cuisine préférée, c'est asiatique.

. **Moi (Guillaume)** : Un pays ?

. **Ralph** : Japonaise.

. **Moi (Guillaume)** : Pourquoi ?

. **Ralph** : Déjà l'asiatique ou la japonaise. La japonaise parce que j'aime bien les sushis, c'est japonais. Mais la cuisine asiatique en général parce que ... Bon, la libanaise j'adore, mais je peux pas dire ça parce que c'est ma cuisine maternelle. Tout ce qu'il y a beaucoup d'ingrédients, beaucoup d'épices, beaucoup de sauces. Ça nécessite vraiment beaucoup de réflexion pour faire ça. Tu peux pas mettre, bon, tu peux mettre sel, poivre. Non ! Alors là-bas il y a plusieurs épices, plusieurs ingrédients qu'ils mélangent ensemble, je sais pas ce qu'ils font. Et ça fait des goûts et des saveurs exceptionnels, orgasmiques si je pouvais dire. Par exemple, là, la sauce elle est ... J'adore ! Peut-être c'est nouveau ! On est pas vraiment encore habitué. On arrivera à un point où la cuisine asiatique sera comme les autres. Mais pour le moment, I enjoy the moment ! C'est la cuisine asiatique !

Ralph regarde vers ma feuille d'entretien.

. **Ralph** : Ohhh ! Mais il y en a encore beaucoup ?

. **Moi (Guillaume)** : C'est très intéressant Ralph ! Je découvre une autre facette de toi !

. **Ralph** : Ah oui ? C'est ça, les gens ne voient pas ça en moi. C'est un peu peut-être la maturité mais ... Ouais ! J'ai ce côté, ne t'en fais pas.

. **Moi (Guillaume)** : Et ta relation à l'architecture ?

. **Ralph** : C'est On and Off ! Un jour je l'aime, un jour je la déteste. Non ... Je me souviens quand il y avait les Sims ... Tu connais, le jeu ? Je passais des jours et des jours à construire, ne pas jouer, juste construire leurs maisons. Et c'est à ce moment là où j'ai découvert ma passion de tout ce qui est architecture, construction, bâtiment. Ma relation avec l'architecture ... Je l'aime bien mais ... Je l'aimais bien quand j'étais étudiant ... Mais quand on commence à être dans le monde de ... Professionnel ... Ca manque le charme de la créativité, de dessin, de comme je te disais de l'humain. Maintenant c'est que des machines qui font tout le travail. Et ... J'adore l'archi ! Mais pas l'archi dans un bureau où je suis employé, salarié. Et je te redis que ça fait que un an que je travaille, j'ai pas encore fais toutes les taches qu'un archi doit faire en terme de créativité, tout ça. Mais pour le moment, c'est ça mon opinion. Mais c'est pas mon opinion définitive. Ca va changer, donc voilà. Pour la clarification !

. **Moi (Guillaume)** : Et tu penses quoi de la relation entre architecture et cuisine ?

. **Ralph** : Avant, je disais que cuisine, médecine et architecture c'est presque les mêmes. Genre, l'architecture pour plaire aux gens, pour le confort, la cuisine pour plaire aux gens, et le médecin il est là pour les gens. Je trouve que ce sont trois ... Bon banquier et tout ça ... Avec tout mon respect, on peut s'en

débarrasser. Mais archi, médecin et chef, je trouve que c'est trois métiers vraiment très importants. La relation à l'archi ... Bon voilà, comme on disait, ça fait longtemps, la restauration c'est pas que la nourriture ! C'est un bâtiment, c'est tout ce qui est sensoriel dans un espace défini où tu es en ce moment ! Si tu manges, tu es dans un espace. Tu es pas chez toi, tu es pas, je sais pas, tu es pas dans un ... Tu es pas nulle part, tu es dans un espace qui doit créer en toi des sentiments. Tout comme la nourriture. Donc c'est l'archi, la nourriture ... C'est ... Comment on dit ? C'est comme la chaleur ou le froid ! C'est des facteurs qui t'influencent en ce moment.

. **Moi (Guillaume)** : Et tu te vois comment dans dix ans ? Dans vingt ans ? Dans trente ans ? Comment tu verrais ton futur ?

. **Ralph** : Ok ! Ca j'ai pas encore complètement décidé. Mais j'ai deux options ! Je peux les faire toutes les deux ! Patron de ... Ben comme Marcelo ! Oui, il est mon idole en terme où il a des restaurants, il les gère, et il est architecte et il gère une agence ! Mon but ultime c'est de faire ça ! Avoir une agence d'architecture, reconnue, et avoir des restaurants. Mais pour le moment je me crois en train de changer de ville pour vraiment absorber la culture, les nouveautés ... Tout ce que chaque ville a à m'offrir pour à quarante ans, avec tout ce que j'ai économisé, avec tout l'expérience que j'aurai, j'ouvrirai mon agence, où je ferai mon restaurant, où les deux. Et alors ! Quand est-ce que ça va être un peu fun ce dîner ?

Je rigole des exclamations extravagantes de Ralph.

. **Ralph** : Non, non ! Moi aussi je m'amuse. Je redécouvre mon moi sérieux ! Cultivé ... Non je suis cultivé mais bon ! Pas moi à l'agence !

. **Moi (Guillaume)** : Et Popcorn ? Qu'est-ce que tu lui réserves

comme avenir ?

. **Ralph** : C'est mon bébé ! Pour le moment, tant que je suis là, il est là ! J'espère ! Mon rêve c'est que je serai le meilleur critique culinaire au monde. Mais pour le moment je suis très fier de ce que j'ai. Surtout quand je rencontre les gens. Je retrouve des gens dans les centres commerciaux ils viennent me parler. Surtout quand je me suis montré sur les réseaux. Par ce que avant je me montrais pas. Donc ils savent c'est qui Popcorn, il viennent « Ah ! Mais Popcorn ! Mais vraiment ! L'un des meilleurs blogs, une des meilleurs pages Instagram qu'on suit ! Très diversifiée ! Toujours subjective et tout ! ». Ça me fait vraiment plaisir. Ça fait partie de moi maintenant. Je me vois aucun jour sans Popcorn. Pour l'instant ! Et c'est très fatiguant par contre.

. **Moi (Guillaume)** : Pourquoi ?

. **Ralph** : Tu dois être toujours connecté. Tu dois ... Bon voilà, on est là, j'apprécie le moment, je m'amuse et tout mais, c'est une partie de moi aussi qui veut partager ça donc. Parfois je dois prendre des belles photos, et il y a ma pizza ou mon plat qui se refroidit parce que j'ai pas encore trouvé le bon angle pour prendre la photo. Ça devient un peu chiant mais c'est ma passion. Donc non, je m'en fous ! Je vais vraiment prendre une belle photo et bien la partager. Je suis un peu ... Comment dire ? Perfectionniste ! Donc je peux pas mettre une photo qui n'est pas belle. C'est pour ça que ça devient un peu chiant. Mais Popcorn c'est mon bébé !

. **Moi (Guillaume)** : Du coup, il évoluera avec toi dans ta carrière ?

. **Ralph** : Eh oui. En plus, c'est un outil de marketing qui est magnifique ! Genre, si un jour, j'ouvre un restaurant, j'aurai déjà je sais pas combien de gens qui vont ... Si Instagram

Annexe II

existera à ce moment là. Mais genre, même maintenant, je peux faire une bonne pub d'un restaurant, donc ... Voilà ! C'est un outil très important. Ris et souris !

. **Moi (Guillaume)** : Je crois que l'on arrive à la fin, cher Ralph!

. **Ralph** : Ah ouais ! Après une heure ! C'est fini ?

. **Moi (Guillaume)** : T'as fais comme Marcelo !

. **Ralph** : Il a pris aussi une heure ! Bon, alors je sais que toi tu veux ... Ton mémoire, c'est sur ... J'ai envie de dire une phrase.

. **Moi (Guillaume)** : Vas-y !

. **Ralph** : J'espère que tu trouveras la solution de la cuisine spectaculaire, du spectacle culinaire.

Le diner continue de manière plus décontractée vers d'autres sujets plus personnels.

ANNEXE III

•

Un diner «Dans le noir ?»

Compte-rendu de mon expérience personnel

d'un diner «Dans le noir ?», à Nantes,

le 30 novembre 2019

//. LE PROTOCOLE DE L'EXPÉRIENCE «DANS LE NOIR?»

Le protocole de cette expérience est le suivant : je vais aller dîner seul à l'espace sensoriel «Dans le noir», installé au sein de l'établissement Radisson Blu Hotel situé 6 place Aristide Briand à Nantes, le Samedi 30 Novembre 2019, à 21H30. Je fais cette démarche de me rendre seul à cet événement afin de ne pas être perturbé par un élément familier et de m'extraire de ma zone de confort. Je pense cette condition prépondérante dans ma démarche, afin de m'assurer pouvoir me concentrer sur l'expérience en elle-même, et me prédisposer mentalement à stimuler mes sens et mon attention durant tout le déroulement de l'expérience.

L'expérience durera 1H30 et débutera à 21H30 pour se terminer à 23h00. Une réunion orchestrée par l'animatrice de la soirée permettra d'expliquer plus en détail le déroulement du dîner et éventuellement de permettre aux convives de poser certaines questions.

Puis nous prendrons place sur des tables de dix personnes dans la salle plongée dans un noir complet. Le repas gastronomique que j'ai présélectionné pour un montant de 69 euros et se compose d'une formule entrée+plat+fromage+dessert, chaque plat étant accordé avec un verre de vin différent. Le service sera assuré par une brigade de salle constituée uniquement de personnes déficientes visuelles.

A la fin du repas, un temps de discussion est organisé afin que les convives puissent livrer leurs réactions sur l'expérience et découvrir les plats qu'ils ont consommé. Je pense utiliser ce temps de discussion afin de recueillir certaines réactions de convives à la fois sous la forme de notes et d'enregistrements audios via l'application dictaphone de mon smartphone.

// LE RÉCIT DE MON EXPÉRIENCE «DANS LE NOIR ?»

Manger dans le noir est pour moi une expérience inédite. En invoquant un terrain retrospectif personnel, j'ai constaté que je fréquentais notamment des restaurants conventionnelles et particulièrement des crêperies du fait que je sois breton. Les crêperies sont en soit très standardisée au niveau de la carte et du contexte environnemental de la salle. Elles ont ce rôle de faire transfigurer une culture et une identité forte, un message et une promesse que vient chercher le convive et qui constitue le fond de commerce de ce concept. J'ai aussi expérimenté, pour fêter certaines occasions (baccalauréat, anniversaires,...), des restaurants de niveau gastronomiques tels que le restaurant du chef doublement étoilé Patrick Geoffroy à Carantec. Ces expériences me permirent d'appréhender et de vivre l'environnement gastronomique dans un cadre hors du commun.

Aujourd'hui j'éprouve une certaine appréhension par le fait d'aller dîner seul dans ce restaurant. Cependant je considère qu'il s'agit d'un moyen efficace afin de s'imprégner en profondeur dans le contexte de cette expérience sans aucune perturbation qui pourrait reconstituer ma zone de confort dont je compte m'extraire le temps d'un repas. Je m'attends ainsi à pénétrer dans un espace plongé dans une pénombre totale. En ce sens, j'envisage devoir m'acquiescer d'une période d'adaptation, tant au niveau l'inhibition de la vue, que du reste de mes autres sens qui seront sollicités de manière inhabituelle et intense. Je devrais entre autre établir des repères physique au sein de l'espace de cette table de dix couverts et déterminer mon rapport spatial avec le reste des convives de cette table. Je pense entre autre que les contacts verbaux seront facilités par le partage de cette expérience commune plongeant l'assemblée des convives dans une certaine situation de vulnérabilité, favorisant des réactions plus spontanées et sujetes à réactions. Vais-je pouvoir piquer

correctement ma fourchette dans mon assiette ? Peut-être vais-je m'émanciper des codes des bonnes manières en expérimentant de manger avec les mains ? Vais-je reconnaître les saveurs des aliments que je suis en train de manger ? Je suis dans un état d'esprit emplit de perplexité et de questionnements.

20h00 - Après avoir revêtu mon pull Lacoste et m'être vaporisé de déodorant Axe afin de me rendre présentable, je vérifiais le contenu de mes poches contenant mon smartphone chargé, un carnet canson noir, un feutre papermate fushia, mon porte-feuille et les clés de l'appartement d'Houda qui me le prêtait généreusement pendant son weekend à Madrid. J'éteins les multiprises et verrouille la porte de l'appartement. Me voilà parti pour l'arrêt de tramway Vincent Gache où j'allais prendre la ligne 3 en direction de Marcel Paul. Le trajet dura dix bonnes minutes. Je suis en avance de près d'une demi-heure. Je m'arrête donc à l'arrêt commerce où je décide de passer faire un tour dans le marché de Noël qui vient d'ouvrir place Royale. Puis je remonte les rues vers le nord et en direction de la place Aristide Briand. Je débouche sur cette place et longe une brasserie avnat de me retrouver face à cette imposante façade de style néoclassique. Un sapin de Noël s'installe de guirlandes bleues et blanches aux couleurs de l'hôtel. Je décide de prendre quelques photos de la façade avant de rentrer. Un homme d'un groupe de 6 personnes d'une quarantaine d'années, probablement des couples, vient m'interpeller pour me demander où se situait la place Royale. Je leur indique de descendre vers le sud en traversant la place.

21h00 - Je me décide à rentrer dans l'hôtel. J'entre dans un sas où j'observe à ma droite une affiche signalétique de l'expérience, et à ma gauche, un espace occulté et fermé par des rideaux noirs. Je décide de monter le grand escalier afin d'accéder au hall de l'hôtel. On y retrouve un intérieur de hall

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

de palais de justice avec différents portes surplombées de frontons où il est gravé la fonction de la salle à laquelle donne accès chaque porte. Ce hall à été réaménagé en lounge d'hotel de haut standing. Les lustres sont en forme de de disques lumineux extrudés. Un groupe et un couple, semble t'il, sont aglutinés devant le comptoir de la réception. Ce comptoir blanc laqué se développe en forme d'ovale. Je me fraie un chemin au travers entre le couple et le groupe avant d'arriver au niveau du comptoir. Un couple d'une vingtaine d'année y est en train de récupérer sa chambre. J'attends pendant cinq minutes. Puis ceux-ci récupèrent leur clé de chambre et par en direction des étages. Je me trouve alors face à l'employé de l'hotel qui est vêtue d'un costume bleu foncé similaire à celui du logotype de l'hotel. Il porte entre autre une boucle d'oreille à l'oreille gauche, en forme de disque noir. Je lui pose la question de savoir ou se situait l'expérience. Il m'indique l'espace fermé par des rideaux au rez-de-chaussée devant lequel j'étais passé en rentrant. Je le remercie et reprend la direction de l'escalier que je descend. Arrivé dans le sas d'entér du rez-de-chaussé, je décide de tourner vers la droite et d'explorer les alentours. Il y a un espace d'attente avec des fauteuils rouges, ainsi qu'une galerie recouverte d'un sol en moquette grise foncée ornementé de cercles de points fushia. Les portes et les plaintes sont recouvertes d'un bois stratifié foncé, les murs sont blanc et accentue l'intensité de la luminosité de cette galerie éclairée par des bandes lumineuses dissimulées dans le renforcement des faux-plafonds. Je me retrouve dans une ambiance de centre de séminaires.

21H15 - Je suis seul à attendre dans cet espace d'accueil. Je décide de regarder des flyers laissés sur une table de bar recouverte d'un tissu extensible noir qui la recouvre à la manière d'un collant. Je retourne m'asseoir. Puis arrive un couple d'une quarantaine d'années, qui s'avance vers une femme d'une vingtaine d'années et vêtue d'une chemise blanche, d'une veste

de costume noir, d'un patalon noir et de chaussures noires. Elle était en train d'attendre dissimulée derrière l'escalier menant au hall. Ceux-ci confirment leur réservation, ce que je fais à mon tour. Je discute quelques secondes avec la coordinatrice de l'expérience et elle m'indique une salle au fond à droit au fond de la galerie dans laquelle je rentre pour attendre le reste des convives. Puis les convives du premier service de 19H30 sortent en s'esclafant et rejoignent par vague de dix la salle attenante. «houlala ! C'est fatigant !» J'entre dans cette salle et je décide de m'installer au second rang. Cette pièce mesure approximativement une vingtaine de mètres carrés et est meublée de cinq rangées de six chaises recouvertes d'un tissu fuchsia foncé. La salle est plongée dans une musique d'ambiance lounge. On se croirait dans une sorte de salle d'attente. Je reste quelques minutes seul. On entend au travers du mur le brouhaha des convives dans l'autre salle.

21H18 - Le couple qui me précédait me rejoint dans la salle en s'asseillant dans les dernières rangées. L'homme s'aperçoit qu'une table est installée au fond de la salle, est équipée d'une cafetière, de dossettes de café, de sucre et de thé. Tout se préparant un café, il propose un à sa femme un café qui lui répond par la négative. Prenant des notes depuis quelques minutes et profitant d'être seul avec ce couple dans la salle avant l'arrivée des autres convives, je décide d'aller leur poser quelques questions :

. **Moi (Guillaume)** : Du coup, je voulais savoir d'abord d'où vous veniez ?

. **Le couple** : Alors, nous on vient de Malville. Donc c'est pas très loin de Nantes.

. **Moi (Guillaume)** : D'accord, ok.

. **Le couple** : Dans l'agglomération, à côté.

. **Moi (Guillaume)** : Et du coup, vous êtes venus faire en fait cette expérience ?

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

. **Le couple** : Ben, parce qu'on était assez intrigués. On en avait entendu parler. Et puis, suite à un dîner avec des amis, on s'est dit pourquoi pas. Pour tester quoi ? Parce que en fin de compte... Voir ce que ça fait.

. **Moi (Guillaume)** : D'accord, ok. Vous en attendez quoi ?

. **Le couple** : Ben rien ! En fait, on attend rien parce que vraiment, en fait. Parce que on sait pas du tout à quoi s'attendre. Voilà. On va attendre les explications pour en savoir un peu plus.

. **Moi (Guillaume)** : D'accord ! Ok ! Super ! Voilà ! C'était juste pour ...

. **Le couple** : Vous l'avez fait vous déjà ?

. **Moi (Guillaume)** : Non, pas du tout ! Là c'est vraiment, c'est pour un mémoire que je mène à l'école d'architecture à Nantes, et c'était l'occasion. Voilà, je vous remercie.

. **Le couple** : Merci !

Entre 21H28 et 21H34 - Les convives arrivent en petits groupes de deux à quatre personnes et d'une trentaine à une cinquantaine d'années. Puis arrive un grand groupe d'une quinzaine de trentenaires dans la salle en discutant. L'assemblée des convives est manifestement constitué d'un groupe d'une quinzaine de personnes et de couples. La tranche d'âge se situe entre une trentaine d'années et une cinquantaine d'années. Ces gens sont-ils de la même entreprise ? Sont-ils amis ? Viennent-ils pour une occasion particulière ? Les gens prennent peu à peu place. Certains restent debout et aggroupés autour de la table du café. Un brouhaha s'installe dans la salle. On ressent une excitation palpable par le fait que les gens parlent fort, se taquent entre eux et boivent du café. «C'est une expérience!», «Il vont nous expliquer comment ça va se passer!».

21H45 - La coordinatrice de l'expérience arrive dans la salle pour nous expliquer le déroulé de l'expérience :

. **Louise (coordinatrice)** : Bienvenue au Radisson ! Je suis Louise! Je suis Coordinatrice de la marque «Dans le Noir?». Alors avant que l'on commence, est-ce que certains d'entre vous connaissent la marque «Dans le noir ?»

. **Les convives** : Non. non. non. non.

. **Louise (coordinatrice)** : Non ! Personne ? Peut-être certains on entendu parler du restaurant «Dans le noir ?» de Paris. Ça a été le premier restaurant «Dans le noir?» qui a été ... Oui madame ! Qui a été créé. Donc au départ, c'était un concept éphémère pour sensibiliser au handicap visuel. Et puis, petit à petit, le concept s'est développé partout dans le monde et des restaurant dans le noir se sont ouvert un peu partout en Europe et dans le monde. Le concept s'est aussi décliné ensuite en spa dans le noir et aussi en espace sensoriel dans le noir. Donc nous en avons un, nous à Nantes, place Saint-Similien, où l'on propose des dégustations surprises pour aller encore plus loin dans l'expérience et vous proposer une expérience encore plus complète. C'est pour ça que l'on organise tous les vendredis et samedis soirs des dîners ici, donc au Radisson Blue. C'est pour ça qu'on est en partenariat avec eux. Donc, ce soir vous allez vivre avant tout une expérience sensorielle, puisque vous allez être voilà, amenés à développer tous les autres sens que celui de la vue? Donc n'hésitez pas à l'intérieur à essayer de deviner ce que vous mangez, et pourquoi pas manger avec les doigts aussi. Ça se fait ! Vous allez voir ! Vous allez aussi vivre une expérience conviviale, puisque vous allez voir les apprioris sur ce que vous mangez, mais aussi sur les personnes qui vous entourent disparaissent. Et également, une expérience humaine, puisque vous allez être accompagnés par nos guides et serveurs déficients visuels. Donc ce soir, c'est Mickael et Camilla. Donc si vous avez deux prénoms à retenir ce soir sur tout ce que je suis en train de dire, c'est vraiment ces deux personnes là, Mickael et Camilla, qui vont venir vous chercher tout à l'heure pour entrer dans la salle. Et c'est eux qui vont vous guider tout au long du repas.

Donc si vous avez besoin de quoique ce soit, ce sera à eux qu'il faudra s'adresser. Nous on est ...

. **Les convives** : On les appelle.

. **Louise (coordinatrice)** : Tout à fait ! Ne levez pas la main ! Appelez-les ! C'est plus facile ! Sachez que nous à l'extérieur, on est relié avec eux en toki-woki. Donc voilà. Si il y a quoique ce soit ... Si il y a besoin de faire sortir quelqu'un ou de rallumer, pas d'inquiétude, c'est possible dans la minute. Mais on a jamais eu à le faire. Donc il n'y a pas de raison. Tout se passe bien normalement. Je vous invite, comme je vous l'ai dit, comme je vous ai accueilli, à passer aux toilettes avant l'expérience, puisque quand vous êtes plongés dans le noir et que vous revenez ensuite en lumière pour ensuite retourner dans le noir, ça fosse un petit peu. Donc, c'est pour ça que l'on préconise de passer aux toilettes avant. Et également, je vais vous inviter à laisser dans cette salle vos vêtements, vos sacs. D'abord pour être plus à l'aise, il fait plutôt bon à l'intérieur. Mais aussi et surtout, toute vos sources de lumière. Vos téléphones, vos montres connectées s'il y a, ou tout objet lumineux qui pourrait refléter. Parce que vraiment, la salle est dans le noir complet. Donc un petit voyant lumineux serait capable de tout fausser. Voilà, je vous invite à laisser tout ça ici. Pas d'inquiétude ! La salle est fermée à clés pendant tout le repas. Donc voilà, il y a pas d'inquiétude à avoir la-dessus. Je vais appeler les personnes à venir en trois groupes de personnes pour entrer dans la salle. Et puis, après l'expérience, on se retrouvera ici, en lumière. Mon collègue du Radisson vous montrera les plats que vous avez mangé. Donc vous pourrez les voir en réel. Et voir si vous avez réussi à deviner ou non ce que vous avez à manger.

. **Les convives** : On nous dit rien au cours du repas en fait.

. **Louise (coordinatrice)** : Rien du tout ! Non, non, non.

. **Les convives** : Ah !

. **Louise (coordinatrice)** : C'est vraiment le menu surprise. Est-ce que vous avez des questions avant de rentrer dans la

salle? Ou pas ? Vous avez beaucoup de questions ? C'est un peu l'aventure.

. **Les convives** : Je voulais savoir si il y a une pause ou pas ? Si le repas se passe en un seul ...

. **Louise (coordinatrice)** : Non ! Comme je disais justement, tout l'intérêt c'est de rester tout le long du repas dans le noir. Parce que sinon, de revenir en lumière, ça ferait pas le même effet. Donc c'est vraiment tout le repas en une fois. Alors justement, au niveau du temps ... Comment ?

. **Les convives** : C'est un service de combien de plats ?

. **Louise (coordinatrice)** : Trois plats !

. **Les convives** : Entrée, plat, dessert !

. **Louise (coordinatrice)** : Voilà ! Entrée, plat, dessert ! Justement, au niveau du temps, on vous dit rien. Ça fera partie des choses sur lesquelles on échangera après. Sur voilà ... Sur comment vous vous êtes senti à l'intérieur. Est-ce que vous avez eu l'impression d'être dans un grand ou un petit espace. Est-ce que vous avez eu l'impression d'être resté longtemps ou pas longtemps ...

. **Les convives** : Au niveau du choix des vins, on fait comment? Enfin ? Est-ce que l'on va avoir la carte ?

. **Louise (coordinatrice)** : Alors, le menu ... Nous on choisi pour vous. On vous sert à tous le même vin.

. **Les convives** : Et en terme de quantité ? J'ai pas envi que l'on prenne dans mon verre !

L'assemblée de convives ricane.

. **Louise (coordinatrice)** : Alors c'est pareil ! Vous allez voir que les quantités vont vous paraître plus ou moins grandes dans le noir. Souvent, vous verrez en lumière, les gens ont pas l'impression des quantités qu'ils ont eu. Donc voilà, vous allez voir ça. Est-ce que tout le monde est prêt ? Je vous laisse tranquillement laisser vos affaires, passer aux toilettes si besoin, et je vais voir moi si la salle est prête. Et quand ce

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

sera le cas, je vais appeler la première, le premier groupe à me suivre. J'arrive tout de suite.

22H00 - J'organise et je range mes affaires sur une chaise voisine. La coordinatrice se présente à l'entrée de la salle forme les groupes selon l'organisation des tables dans la salle du restaurant par un appel. Deux groupes de dix personnes chacun sortent progressivement de la salle avant le mien. «Ca va aller !», «Bonne Chance !». Nous nous rendons dans le couloir où j'ai rencontré la coordinatrice trois quart d'heures auparavant. Nous nous plaçons selon l'ordre de réservation et je me retrouve tout à la fin de la file que nous formons à 15 convives. La coordinatrice prend une photo de nous et nous présente Camilla, notre guide déficiente visuelle. Main sur l'épaule droite de notre voisin de file, nous écoutons les recommandations de Camilla avant de nous faire pénétrer dans un espace plongé dans une pénombre complète. Guidés par Camilla, nous nous engageons dans l'espace sensoriel en passant deux sas successifs. Il faut ainsi soulever d'épais rideaux noirs tout en gardant le contact physique avec son voisin de file afin de ne pas se perdre. Cela forge directement un certain rapprochement entre soi et les autres convives. Nous arrivons dans une pièce plongée dans le noir total mais dont on peut deviner par l'ambiance sonore qui y règne et le son des voix que l'espace de la pièce ou nous nous trouvons, se développait que dans une seule direction. Il y fait assez chaud. Je reste les yeux ouverts. Camilla m'interpelle par mon prénom et me fait prendre place à ma chaise avant de faire asseoir le reste des convives. J'en déduis qu'elle sait que j'ai réservé une formule spécifique. Nous nous installons en nous entrechoquant les un les autres. J'ai l'impression d'être très serré et très proche de mes voisins. Je commence à toucher un peu la table et les couverts avant que Mickael et Camilla prennent la parole afin de nous donner certaines règles comme de ne pas toucher quoique ce soit. Il nous explique le

déroulement du repas, et nous guide sur la disposition des couverts, des verres et des carafes d'eau. Nous devons nous même nous servir de l'eau dans le noir. Il nous invite ensuite à commencer à déguster l'entrée qui est déjà servie dans nos assiettes. Je pose mes mains sur la table et je sens la fourchette à ma gauche, le couteau à ma droite et placé sur une serviette du même tissu que celui de la nappe. A côté de ce couteau est placé un petit pain individuel aux extrémités pointues. Un verre à eau est placé à droite de l'assiette, un verre assez haut et bombé. A gauche de l'assiette se trouve un verre de vin de forme conventionnelle. Tout le monde goutte et commente son assiette dans une joyeux brouhaha. Je commence par palper le rebord de l'assiette pour découvrir un certain motif circulaire texturé sur l'assiette. Je m'arme de ma fourchette et commence à piquer dans ce que je pense être approximativement l'espace de l'assiette. Je réussis au début à glaner quelques éléments dans mon assiette et les porter à ma bouche. Un goût de champignon assez ténu. C'est gélatineux, c'est croquant, c'est sabloneux, c'est froid, c'est liquide ... Je commence à toucher l'assiette avec ma main, profitant que personne ne puisse rien voir. Je trouve un élément de forme complexe et au goût très prononcé de champignon juteux. Je touche mon assiette du bout des doigts, j'explore l'espace de l'assiette. Je tombe sur quelque chose de gélatineux que je n'arrive pas à manger avec ma fourchette. Je décide de le manger en l'attrapant avec ma main. Je finis par empoigner mon pain pour le rompre et saucer l'assiette en la ratisant de part en part, aidé de ma main, afin de m'assurer de ne rien avoir oublié de manger. Cela vient naturellement de manger avec les mains sans aucune gêne, car personne ne peut absolument rien voir. Le fait de manger dans le noir est une situation très déshinibande où l'on a vraiment l'impression de faire appel à son instinct primaire en touchant la nourriture, en la sentant, en la mangeant avec les mains. On se surprend soi-même à le faire de manière complètement instinctive tel un animal. Je finis mon verre de vin qui

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

s'apparentait pour cette première dégustation à un vin blanc assez doux et légèrement sucré dans un premier temps, et puis qui se révélait en fin de bouche à la manière d'un saké. Mickael, le serveur débarasse les assiettes puis et les verre de chacun des convives par la gauche. Certains membres d'un même groupe occupant près de la moitié de la table s'offusque de ne pas avoir de verre de vin. Je leur précise que cela dépendait des formules choisies et que j'avais prévenu la coordinatrice la veille de mon choix d'une formule à 69 euros comprenant une prestation de différents accords mets & vins. Chacun d'entre eux commanda un verre de vin à 7 euros après que Mickael en ait vérifié le prix auprès de la coordinatrice se trouvant à l'extérieur de la salle et en contact avec les guides par toki-woki. Lors de cet intermède entre l'entrée et le plat de résistance, nous fimes chacun connaissance en nous donnant nos noms et le motif pour lequel nous étions présents ce soir. La majeure partie des convives de la tablée étaient présents afin d'accompagner leur amis qui se mariaient et qui avaient reçu ce cadeau. Le couple, quant à lui, était venu par volonté de faire une expérience, de combler une soirée de samedi. Pour ma part, je leur expliquai que ce repas constituait un sujet d'étude dans le cadre de mon mémoire à l'école d'architecture de Nantes. Le noir me permettait ainsi de prendre la parole quand j'en avais envie et de ne retirer de la conversation lorsque j'en avais l'envie, sans subir aucune pression de jugement sur le comportement d'observateur sensoriel que j'arborais pour cette expérience. Je laissais la conversation couler tout en me concentrant sur certains éléments d'art de la table notamment, tels que les couverts qui n'étais pas en argent. En les examinant par le toucher, je notais mentalement leur forme sans relever de poinçon à leur surface. De plus, je pu entrevoir l'espace de la salle lors d'un très court incident, Mickael ayant malencontreusement touché un bouton de commande de l'air conditionné, éclairant la salle dans laquelle nous nous trouvions dans d'une lumière bleue pendant quelques

secondes. J'ai eu le temps de relever un environnement similaire à celui de la salle de présentation de l'expérience, mais d'une surface double à celle-ci. L'incident clos, nous nous retrouvions à nouveau dans un néant des plus total. Mickael nous ammena le plat principal en nous servant par la droite puis il me servi mon verre de vin en me le mettant dans ma main. J'en déduisais un vin rouge assez corsé. Puis je mis directement mon doigt gauche dans l'assiette en m'en servant de guide avec ma fourchette afin d'appréhender les textures, les températures et les goûts. Je pris les morceaux de viandes entre mes doigts pour en identifier la chair. Celle-ci était légèrement filandreuse mais trop souple et juteuse pour être du filet mignon. Les autres convives de la table reconurent le magret de canard. C'est à ce moment là que je notais que les personnes qui venaient diner dans ce genre de restaurant était tout de même des amateurs éclairés de gastronomie. Les guides venaient à chaque table pour nous demander comment nous appréhendions le plat et les saveurs particulières que nous avions identifié. Je relevais pour mon palmarès personnel la purée de céleri et son goût puissant d'anis. Je pris dans ma main deux morceau d'un légumes qui restaient dans l'assiette et que nous avions identifié comme une sorte de légume racine. Un radis noir ? Cependant je relevais une certaine saveur poivrée qui me laissant perplexe. Je saçais encore de la même manière mon plat avant d'en tapoter la surface pour savoir si il était bien vide. Les guides vinrent reprendre les assiettes et les verres de la même manière que pour l'entrée. Ils leur arrivait de se cogner contre des plaintes ou nos propres chaises. Leur situation me rappelait un projet que nous avions avec Anna Galkina au premier semestre de licence. Nous avons conçu une maison adaptée aux personnes malvoyantes. Afin de mieux comprendre leur mode de vie, nous avons rendus visite au membres de l'association Valentin Haüy qui nous avaient expliqué leur manière de voir l'espace au travers les autres sens, ainsi que le très bonne capacité à se le représenter

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

mentalement. Mickael vint m'apporter un plateau de fromage extrêmement odorant qui crée l'émoi au sein de la tablée. L'assiette de forme allongée, est pointue aux extrémités. J'y relève quatre morceaux de fromages dont du comté, un fromage qui s'apparenterait à du morbier, un camebert fermier très coulant, et un Saint-Nectaire. On me demandait de me dépêcher de terminer mon assiette sur un ton hyronique. Cependant il était vrai que l'odeur était assez inconfortable. Je ne crois jamais avoir senti de fromage aussi fort. Mickael me débarasse avant de nous servir nos desserts ainsi que les verres de vins. L'arrivée du dessert fut un moment assez particulier du repas. D'une part, je n'ai pas trouvé la cuillère qui m'était destinée sur la table. N'ayant pas demandé à en avoir une, je l'ai tout simplement mangé avec les doigts. Cela ne m'a bizarrement pas du tout perturbé. D'autre part, ma voisine de table avait précisé à la coordinatrice être intolérante aux fruits crus et aux fruits à coques. Lors de la dégustation du plat, celle-ci fut surprise de trouver un grand morceau d'ananas dans son assiette. Pensant qu'il était cru, elle interrogea les serveurs, ce qui amorça une sorte de situation de panique soudaine et brève. Celle-ci échangea son dessert avec l'un de ses amis avant d'en informer les guides qui lui répondirent que ce dessert contenait des fruits à coques. La situation était cocasse mais démontrait aussi les limites des capacités des guides dans la gestion de ce type de situations et du besoin réel d'un contact permanent avec l'extérieur. Ma voisine se retrouvait donc sans plat. «Ben, amenez-moi un yaourt». Cette situation fut l'objet de vifs conversations sur la table. Pour en revenir sur la dégustation de mon dessert, celui-ci était servi dans une assiette aux courbes étranges. Je relevais le contour de l'assiette avec mon index en percevant un trou des jeux de courbes. Les contours de cette assiette semblaient dessiner la silhouette d'un poisson ou d'une palette de peintre. Je tatonais le dessert avec mon index pour trouver des textures crémeuses, croquantes, des saveurs de chocolat,

un crumble de fruit à coque, de l'orange et une tuile de chocolat au sucre pétillant. En farfouillant dans le plat, je trouvais un palet de chocolat que je croquais. J'avais l'impression de manger un chocolat «Mon Chéri». J'essuyais mes mains dans la serviette et dégustais le verre qui m'avait été présenté. Le verre avait résolument la forme d'une flute à champagne en plastique. Ce vin était un pétillant. Cependant je ne retrouvais pas cet aspect très sec du champagne que je n'appréciais pas, ce qui rendait sa dégustation très agréable associée au chocolat. Une fois le dessert consommé, les guides nous retirèrent les assiettes. «Un rince-doigt ?». Camilla nous proposa des rinces-doigt que je pris volontiers pour nettoyer mes mains ayant conservée l'odeur du fromage. Mickael et Camilla nous remercièrent de cette soirée et nous quitâmes les premiers la table en reformant cette file, main droite sur l'épaule de son voisin. Ainsi je fis tout le tour de la table étant le dernier de la file. Je pus m'apercevoir que certaines chaises portaient des noeuds en tissus, des repères permettant aux guides d'aiguiller leur service sans commettre d'erreur. Nous avons repassé les deux sas par les trois rideaux successifs avant de retrouver dans le couloir d'entrée. La lumière m'éblouissait et je mis près de quelques secondes à retrouver une vision nette en passant par une sorte d'intermède de flou. Je n'ai pas vraiment d'idée de temps que j'aurai pu passer dans cette salle. J'aurai dit 45 minutes, une heure. Je n'y ai en fait pas vraiment pensé. Je trouve cela assez curieux. J'ai plutôt l'impression d'avoir vécu quelque chose d'intense, et de n'avoir pensé qu'à l'expérience pendant toute la durée du repas.

23H38 - Nous regagnâmes la salle d'accueil pour le débriefing de l'expérience dans des flots de rires et d'enthousiasme. «Ca m'a parru moins long que ça!». «J'ai toujours touché avant de manger!». «Si on avait vu, on aurait mangé différemment!». Les deux autres groupes arrivèrent un par un dans la salle. Un

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

climat d'euphorie était installé entre l'échange de réactions et la découverte de son voisin de table et qui était l'occasion d'une deuxième rencontre par le biais de la vue. Les gens s'assèrent. Certains se servirent du café. Au bout de quelques minutes, un barman du Radisson Blue vint habillé d'une chemise grise d'un noeud papillon et d'un pantalon bleu marine légèrement taché. Il lança le débriefing de l'expérience :

. **Basile (barman)** : Je m'appelles Basile

. **Les convives** : Shuuuuut ! Bonsoir Basile !

. **Basile (barman)** : Bonsoir Messieurs, Dames ! Je suis la personne qui travaille au Radisson. Donc, en fait, ce soir j'ai fais le coordinateur entre la cuisine et ce qui va se passer en salle. Euh ... Est-ce que vous savez à peu près combien de temps vous avez passé dans le noir ce soir ?

. **Les convives** : Au ben au moins une heure, une heure et demi !

. **Basile (barman)** : Une heure et quart à peu près. Euh ... Généralement, ça va être la première chose que l'on va perdre dans le noir, ça va être la notion du temps. Tout de suite, en fait, ça va être très flouté, et ça a tendance à passer beaucoup plus vite que ça en a l'air. Deuxièmement, quand vous êtes rentrés, vous avez eu ...vu quelque petite choses quand même ... en fait ... Dans vos yeux, quelque petites éclairs, quelques petites nuances de blanc à certains moments ?

. **Les convives** : De la voie lactée un peu !

. **Basile (barman)** : C'était sympa ! En fait ça ça va être votre cerveau qui comprend pas pourquoi vos yeux sont ouverts alors qu'en fait ...

. **Les convives** : Il ya rien !

. **Basile (barman)** : ... vous êtes plongés dans le noir complet. Donc, selon les gens ... Les personnes ! Excusez-moi ! Ca va durer entre cinq à un quart d'heure, le temps de s'habituer vraiment à être dans une pièce totalement noire. Par exemple, moi, tout à l'heure à seize heure, je m'occupe en fait de préparer la salle. Donc quand même c'est pas mal de boulot

puisqu'à la base c'est une salle à peut prêt comme celle-ci mais totalement vide, de séminaire, ou je vais mettre en place un restaurant. Et en fait, derrière, sur tous les murs, camoufler les moindres plaintes, les moindres petites lumières comme vous pouvez voir ça en fait.

. **Les convives** : Ah oui !

. **Basile (barman)** : N'importe quelle source lumineuse doit être camouflé et en fait, à la fin je vais faire un test de noir où pendant un quart d'heure, moi pour le coup, je suis tout seul dans la salle, dans le noir ! C'es vachement sympa.

. **Les convives** : Ahahahaha !

. **Basile (barman)** : Ouai, je dois vraiment attendre un quart d'heure, le temps que l'oeil se fasse. Ca c'est un petit peu, chose marrante ...

. **Les convives** : Vos collègues, ils savent que vous êtes là-bas? Parce que ...

. **Basile (barman)** : Ouai, je les appelle généralement ... C'est bon je suis tout seul ... C'est toujours sympa d'avoir quelqu'un avec soi parce que bon, c'est vraiment très calme dans le noir. Est-ce que vous arrivez à peu près à visualisez la salle dans laquelle vous étiez ? De quelle forme elle pouvait être ?

. **Les convives** : Non ! Petite ! Pas très grande ! J'aurai pas dit rectangulaire, j'aurais dit ... En L ! Biscornue !

. **Basile (barman)** : Alors, en fait, on est rectangulaire exactement comme celle-ci. On est juste quand même un peu plus long, et surtout, le plus important, c'est quand est beaucoup plus haut de plafond là où vous êtes. Parce que en fait, dans une salle très basse de plafond, tout de suite, le son, l'acoufène, ça ... L'acoustique va tout de suite ... Enfin, vous entendez plus rien, vous vous retrouvez dans un brouhaha général. Parce que c'est pareil. Sans la vision, tout de suite, votre audition va ...

. **Les convives** : Ah ouai !

. **Basile (barman)** : Va prendre tout de suite vraiment beaucoup plus d'importance.

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

. **Les convives** : Et les tables, elles étaient alignées les trois ?
Non !

. **Basile (barman)** : Oui ! Trois tables alignées ! De quelle forme les tables ?

. **Les convives** : Ronde ! Elles étaient pas en décalé un peu ?
En quinconce ?

. **Basile (barman)** : Non ! Non ! C'est ... Les trois tables sont comme ça ! Après il y a des petits décalages que vous allez pouvoir voir et justement apporter une certaine importance ! Tout de suite, dans le noir ça décale tout ! Vous avez surtout l'audition qui va bouger !

. **Les convives** : Oui ! C'est bruyant !

. **Basile (barman)** : Ah ouai ! C'est assez impressionnant ! Vous arrivez même ! Généralement ! Ca nous arrive à peu près toutes les trois semaines, j'ai deux à trois clients qui vont remonter en haut finalement, soit avant la salle, soit dans la salle, en fait, pour le côté un peu oppressant du départ de l'obscurité. Est-ce que ça a été pour rentrer dans la salle ?

. **Les convives** : Oui ! Oui ! Très bien !

. **Basile (barman)** : Le temps de faire confiance au serveur, de savoir comment ça allait se passer ? Pas de problème ?

. **Les convives** : Ah oui ! Très très bien !

. **Basile (barman)** : Parce que c'est pas simple pour vraiment beaucoup de monde, en fait, on se retrouve avec beaucoup de gens qui finalement ne résistent pas et s'en vont en haut. Et ça nous est arrivé aussi une fois et c'était assez marrant comme cas parce que une dame était installée, et son voisin ... En fait, lui machait assez fort ! Et du coup, en fait, impossible de ce déconcentrer de ça !

. **Les convives** : Ah oui ! Faut lui dire au mec !

. **Basile (barman)** : Et du coup elle a été vraiment obligée de sortir de la salle, ça devenait vraiment oppressant en fait.

. **Les convives** : Faut lui dire !

. **Basile (barman)** : Je pense qu'elle lui a dit mais une fois que vous vous concentrez là-dessus, tout de suite ...

Annexe III

- . *Les convives* : Au ben après c'est ...
- . *Basile (barman)* : Il y a plus rien à faire. Pour en venir à ce que vous avez mangé, est ce que vous avez trouvé à peu près?
- . *Les convives* : Oui ! Oui ! Oui ! Il y avait du champignon !
- . *Basile (barman)* : On va commencer avec l'entrée. Il y avait du champignon !
- . *Les convives* : Gluant ! Il y avait du sucré !
- . *Basile (barman)* : Pour l'entrée ?
- . *Les convives* : Non, non ! Gélatine ! Il y avait de la confiture! Chips !
- . *Basile (barman)* : Bien joué ! Il y avait une petite chips de lard au début pour commencer ! Cette chips de lard en fait, on prend du bacon en lamelle. En fait, on va aller mettre ça dans un four alto, 60 degrés, pendant cinq jours. Ca vous fait des chips.
- . *Les convives* : Cinq jours ?
- . *Basile (barman)* : Moi par exemple, je travaille plus au bar. Je fais beaucoup de fruits séchés en fait pour mettre dans les cocktails ... Du kiwi, orange, amande, mandarine ... Vous avez donc du coup cet aspect gluant que disait madame.
- . *Les convive* : Oui ! Aubergine, non ? Champignon ! Gélatineux !
- . *Basile (barman)* : Champignon, madame, vous avez raison. Et généralement, c'est un dessert italien. Est-ce que vous saurez me dire son nom ?
- . *Les convives* : Panacotta ! Pannacotta ! Pannacotta !
- . *Basile (barman)* : Exactement ! C'était une pannacotta ! Et au dessus vous aviez autre chose !
- . *Les convives* : Un crumble ! Il y avait un crumble ! Un crumble !
- . *Basile (barman)* : Quel parfum le crumble !
- . *Les convives* : Parmesan !
- . *Basile (barman)* : Pas de parmesan !
- . *Les convives* : De l'ail ! Du fromage ! Du pesto ! De l'huile ! De l'ail !
- . *Basile (barman)* : Alors, il y a beaucoup d'ingrédients, alors

je vous préviens ! Donc c'est au piment de Lavera. C'est une variété de piment espagnol très doux, mais par contre, vraiment prononcé en goût de piment. Vous aviez ça ! Vous aviez aussi du champignon sous une autre forme !

. **Les convives** : En duxelle un peu ? Il y avait des champignons entiers ! Oui ! Ca c'est sur !

. **Basile (barman)** : Une salade fraîche de champignons. Ce qui est marrant pour cette salade là, c'est qu'en fait, dans la vinaigrette, on va avoir de la tomate séchée, de la fleur de sel, de l'huile de noisette, et du jus de viande.

. **Les convives** : Du jus de viande ?

. **Basile (barman)** : En fait, le jus de viande, c'est ... Imaginons que vous allez faire un jus de cochon. Il va vous falloir une pièce d'à peu près dix kilos de cochon, vous allez vous retrouver avec ça de jus. Donc avec vingt kilos, vous vous retrouvez avec ça ! Ca fait quand même beaucoup de carcasse pour pas grand chose. Mais par contre, on a des sauces qui sont en haut, au niveau du restaurant qui elles sont vraiment mais délicieuses avec ça. Vous aviez aussi un petit beurre d'oeuf ! On fait ... On va faire à base de jaune d'oeuf, on va faire un beurre, et lui il est truffé, il est disposé entre les deux chips sur tout le long de la pannacotta.

Basile découvre la première cloche, présentant l'entrée aux convives avant de saisir l'assiette pour la montrer dans la salle.

. **Les convives** : Oulà ! Oh là là ! C'était ça ! C'était ça ! J'aurais jamais pensé ça ! En fait il suffit qu'on démonte l'assiette avec deux, trois coups de fourchette.

. **Basile (barman)** : Ouai c'est ça ! Petite question comme ça ! Tout le monde a utilisé ses couverts bien sûr ?

. **Les convives** : Ah non ! Nous, on a utilisé les doigts. Tout au doigt ! J'ai touché tout ce qu'il y avait autour moi !

. **Basile (barman)** : Alors la pannacotta avec les doigts, ça

doit être super agréable !

. **Les convives** : Je pensais que les champignons étaient dans la pannacotta.

. **Basile (barman)** : Mais la pannacotta est aux champignons.

. **Les convives** : En deux coups de cuillères, il y avait plus d'assiette. C'est fou !

. **Basile (barman)** : Alors pour le vin, il y en a beaucoup qui ont mélangé ! Euh ... Est-ce que vous savez ce que vous avez bu à la base avec l'entrée ?

. **Les convives** : De l'eau ! Chardonnay !

. **Basile (barman)** : Pas de Chardonnay non ! On est à Nantes !

. **Les convives** : Muscadet ? Ah Muscadet !

. **Basile (barman)** : C'est le domaine de la Pérondière.

. **Les convives** : Sur le muscadet ? Ah il est super celui-là.

. **Basile (barman)** : Oui ! Ah celui-là il est super !

. **Les convives** : On peut prendre en photo l'étiquette ?

. **Basile (barman)** : Alors vous pouvez tout prendre en photo ! A la fin si vous voulez, une fois que le brief sera fini, de tout venir prendre en photo ! Sous juste, en fait un gage de confidentialité. Pas de ça sur les réseaux sociaux parce que après si jamais les autres, ils viennent et qu'ils les ont vu, c'est un peu dommage quoi !

Les convives : On va les laisser galérer !

. **Basile (barman)** : On garde un menu pendant deux mois, deux mois et demi, trois mois grand maximum ! Généralement, on va suivre une saison, on va suivre les produits locaux tout en essayant toujours de garder un piège quelque part, que vous ne puissiez pas trouver. C'est vraiment le but !

. **Les convives** : D'où le muscadet !

. **Basile (barman)** : D'où le muscadet ! Non, mais c'est le dernier plat, au niveau, au niveau du plat, la dernière fois on était sur un agneau confit à la menthe. C'est super et les gens trouvaient vraiment pas pour le coup. C'est vraiment super sympa et ça créait vraiment quelque chose de vraiment ... Au niveau de la viande normalement c'est assez simple à

trouver.

. **Les convives** : Ouais ! Canard ! Du canard !

. **Basile (barman)** : On est sur du canard ! Sous quelle forme ?

. **Les convives** : Magret de canard ! Magret ! Magret !

. **Basile (barman)** : Qu'est ce que l'on avait en accompagnement pour le magret de canard ?

. **Les convives** : Celeri ! Celeri ! Du panais ! Du panais !

. **Basile (barman)** : Alors on avait du celeri mais sous forme de mousseline. Et il y avait quelque chose d'autre dans cette purée !

. **Les convives** : Du panais ? Il y avait des grandes tranches de panais ! Du navet ! Non !

. **Basile (barman)** : On va juste revenir à la mousseline avant de partir sur les autres morceaux. Dans la mousseline il y avait du celeri et autre chose dans dans la mousseline.

. **Les convives** : Du citron vert, il y avaiot ! Non ! Un agrume !

. **Basile (barman)** : Alors oui ! Mais ça, ça va être dans autre chose. Il y a une sauce sur le magret. Et là vous êtes sur un agrume. Quel genre d'agrumes ?

. **Les convives** : Pamplemousse ? Pamplemousse ? Un citron vert ! Mandarine !

. **Basile (barman)** : Alors voyez au plus simple !

. **Les convives** : Citron ? Orange !

. **Basile (barman)** : C'était une sauce beurre orange. Une sauce beurre orange qui viensur le magret et puis un peu partout dans l'assiette. Au niveau de la mousseline ! Vous avez aussi de la pâte de sésame noir. Vous allez voir ce qui lui rend un aspect très, vraiment très marrant. Et au niveau des fru ... Enfin, des légumes que vous avez eu à côté ?

. **Les convives** : Panais ! Radis noir ? C'est pas des navets ? C'est un légume racine mais ... Topinambour ?

. **Basile (barman)** : Alors on est sur ... Toute cette famille de légumes. Si je vous dis un légume qui revient très à la mode à la période de Noël ?

. **Les convives** : Noël ? Un radis noir ? C'est pas ça !

. **Basile (barman)** : Si je vous dis du Butternut ?

. **Les convives** : Ah oui ! Maintenant ça paraît évident ! C'était très poivré !

. **Basile (barman)** : Parce que le Butternut en fait il est cuisiné. On le met sous vide et là ensuite, on cuit. Donc le Butternut est cuit sous vide pour donner un aspect un peu plus confit, et en plus qui va changer sa texture.

. **Les convives** : Par contre vous l'aviez pas épluché ! Parce que j'avais bien le truc de ... La peau ! La bouche pleine !

. **Basile (barman)** : Là, je vous avous que vous me posez une colle parce que je sais pas si ils l'épluche, je suis pas non plus en cuisine.

. **Les convives** : On va voir ! On va voir !

Basile découvre la deuxième cloche, présentant le plat aux convives avant de saisir l'assiette pour la montrer dans la salle.

. **Les convives** : Ah ouai ! Oh là ! C'est ouf ! On avait trois morceaux de canard nous !

. **Basile (barman)** : C'est la mousseline en fait où on utilise la pâte de sésame noir, ce qui donne un aspect très grisâtre.

. **Les convives** : Au niveau des quantités, c'est les mêmes quantités qu'on a eu ?

. **Basile (barman)** : Exactement la même quantité !

. **Les convives** : C'est marrant parce qu'on le voit pas ... Ahahah! C'était tout petit !

. **Basile (barman)** : On voit la photo du plat à la carte, je suis pas sûr qu'on prend. La mousseline, c'est vrai que ... Mais c'est juste la pâte de sésame noir, on trouve ça drôle au moment de découvrir, tout le monde ...

. **Les convives** : Oh la purée noire comme ça ...

. **Basile (barman)** : C'est exactement comme ça dans toutes les assiettes.

. **Les convives** : Ben non, moi je pense que la peau n'y est pas.

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

Ben moi, il y avait la peau. Ca serait bien de voir les assiettes vides. Il y avait la peau ! Il y avait la peau ! J'ai à moitié faim !

. **Basile (barman)** : Ouai, je comprends ! Au niveau du vin rouge messieurs, dames ?

. **Les convives** : De Loire ! Dans le secteur ! Non ?

. **Basile (barman)** : C'est un sud !

. **Les convives** : C'est un Languedoc ! Un Languedoc !

. **Basile (barman)** : C'est un Ventoux !

. **Les convives** : Un Ventoux ! Alors les gars, vous avez pas reconnu un Ventoux ? Ventoux !

. **Basile (barman)** : Pour le rosé, j'ai des personnes qui ont pris du rosé. Ca, par contre, c'était un rosé de Loire, en effet. J'ai pas la bouteille là. C'est des bouteilles du bar. Je sais que j'ai une personne qui a pris du rosé.

. **Les convives** : Ludivine !

. **Basile (barman)** : Au niveau du dessert, messieurs, dames !

. **Les convives** : Chocolat ! Cacahuète !

. **Basile (barman)** : Vous avez bien aimé le dessert ?

. **Les convives** : Ouai ! Le sucre pétillant !

. **Basile (barman)** : Tout le monde le voit énorme ce dessert !

. **Les convives** : Exactement ! Ouai !

. **Basile (barman)** : Alors que non !

. **Les convives** : C'est vrai ? Il y a des gens sur notre table qui ont trouvé, nous on a rien eu. Non ! Non 8 On était trois à pas avoir de pétillant !

. **Basile (barman)** : Donc, au niveau du dessert ! Tarte chocolat en effet ! Chocolat au lait ? Chocolat noir ?

. **Les convives** : Lait ! Lait ! Lait et cacahuète !

. **Basile (barman)** : Bien joué ! Uniquement lait ! Par contre il y a un agrume en fait que l'on va mélanger dans une pâte de chocolat. Il y a un agrume !

. **Les convives** : Yusu ! Ouai !

. **Basile (barman)** : Quasiment. Vous avez le Yuzu mais son petit frère au niveau du Yuzu, vous avez le citron, est-ce que vous connaissez, C'est les citrons Combava !

. *Les convives* : Ah ouai !

. *Basile (barman)* : En fait, le citron combava, on va le mélanger à notre chocolat, et ça va nous donner du coup cette texture en fait très amère, finalement, et qu va en fait parer la douceur du chocolat au lait. Madame, vous avez parlé de cacahuètes! Sous quelle forme ?

. *Les convives* : Nougatine ! Torréfiées ! Ouai ça faisait un peu nougatine.

. *Basile (barman)* : Ca fait un peu nougatine !

. *Les convives* : Avec du sucre pétillant ! Alors on l'a pas trouvé celui-là !

. *Basile (barman)* : Si jamais vous prenez une fraise, qu'est-ce que vous mettez dessus ?

. *Les convives* : Sur quoi ? Sur une fraise ! Du sucre ! Du sucre ! De la chantilly !

. *Basile (barman)* : Une chantilly, ouai ! Une chantilly de cacahuètes !

. *Les convives* : C'est galère ! C'es dingue !

. *Basile (barman)* : Ouai ! Et vous aviez aussi les bonbons cacahuères.

. *Les convives* : Ben oui ! Parce que il y avait des ...

. *Basile (barman)* : Un peu à l'instar d'un choucou que l'on va aller acheter, là ça va être une cacahuète qui se fait enrober de chocolat , plusieurs fois, plusieurs fois jusqu'à prendre une consistance un peu plus grosse. Et vous avez aussi un dernier ingrédient !

. *Les convives* : Il y avait un truc pétillant là ! Du sucre pétillant!

. *Basile (barman)* : Ouai ! Alors c'est du sucre pétillant. Donc ça, ça va être une tuile de chocolat au lait avec du sucre pétillant qu'on ajoute. Et il y avait aussi des petites billes !

. *Les convives* : Oui ! C'est du citron caviar !

. *Basile (barman)* : Alors, c'est assez dur de les trouver généralement. Presque ! Là pour le coup, on est sur du Yuzu. Donc là c'est pareil, c'est les premiers pas de la cuisine moléculaire. Ca, on peut pas le faire chez nous, puisque là

on est sur un labo de chimie. Et en gros, c'est vraiment avec la tranfusion des fluides en passant une plaque de gélatine. Ca se transforme directement en billes. Et là c'est selon les goûts et les couleurs, vous faites ce que vous voulez. Ici on est sur du citron Yuzu. On a aussi au miel. Si jamais vous avez envie de faire au poulet, vous mettez un arôme de poulet, vous pouvez faire du poulet comme ça. Donc voilà.

Basile découvre la troisième cloche, présentant le dessert aux convives avant de saisir l'assiette pour la montrer dans la salle.

. **Les convives** : C'est tout ?

. **Basile (barman)** : C'est tout ! Oui, l'assiette généralement, ça plaît à tout le monde ! On a l'impression que c'est plus gros mais on est vraiment sur cette taille là à chaque fois.

. **Les convives** : Pour mettre les verres ... Elle sont ou les billes?

. **Basile (barman)** : Donc, j'avais juste pour madame. Donc, j'avais juste un autre dessert, je voulais en revenir. Donc vous vous étiez sur une île flottante. Donc, en fait, c'est un mousse, une mousse, des blancs montés en neige, c'est cuit dans un moule et derrière aromatisé à la vanille. Alors c'est en fait sur un lit d'ananas victoria qui lui est poché. Donc cuit à 110 degrés, avec un coulis de fruit de la passion. Mais là, c'est aussi, en fait c'est cuit avec le sucre. Donc en fait tout est cuit.

. **Les convives** : L'ananas était cuit ?

. **Basile (barman)** : L'ananas est cuit à 110 degrés, ouai. En fait, il est cuit, pareil, sous vide. Donc, c'est vrai que sur le moment, quand vous mangez l'ananas comme ça ...

. **Les convives** : Oui, voilà ...

. **Basile (barman)** : Et surtout dans le noir ! Ca peut vraiment surprendre et du coup, je tenais à m'en excuser parce que c'est vrai que la cohésion se fait pas forcément. Mais non ! C'est bel et bien cuit, et en fait l'ananas, quand il est poché, c'est vrai qu'en fait, ça baigne dans son sirop. Donc ça va

garder sa consistance malgré la cuisson.

. **Les convives** : D'accord ! Parlez-en pas trop parce que je commence à avoir faim.

. **Basile (barman)** : Au niveau de ce que vous avez bu avec le dessert.

. **Les convives** : Un crément de Loire ?

. **Basile (barman)** : On aurait pas osé, non.

. **Les convives** : Un Vouvrey Pétillant !

. **Basile (barman)** : C'est ... On est déjà là dessus. Madame ?

. **Les convives** : Oui ! Un vin de Loire pétillant.

. **Basile (barman)** : On est sur un vin de Loire pétillant.

. **Les convives** : Un Montlouis Pétillant !

. **Basile (barman)** : Comment ?

. **Les convives** : Un Montlouis Pétillant !

. **Basile (barman)** : Non ! on est pas sur du mousseux, on est pas sur du Saumur. Est-ce que vous avez déjà entendu parler des méthodes traditionnelles ?

. **Les convives** : Oui ... Mmmmmh ... La méthode champenoise.

. **Basile (barman)** : Alors ! Les méthodes traditionnelles, en fait, vous faites exactement les mêmes choses pour faire du champagne, sauf que pas de bol, vous habitez pas à Reims, vous n'êtes pas dans la bonne région. Vous avez pas le droit d'utiliser cette appellation là. Du coup, vous prenez le nom de méthode traditionnelle. Par contre vous êtes quand même sur un largement plus haute gamme que le crément ou le mousseux, et à l'instar même de certains champagnes.

. **Les convives** : Il est bon !

. **Basile (barman)** : Nous, la moitié de notre équipe en haut au niveau du service préfère les méthodes traditionnelles à notre champagne standard. Il y a sept, huit méthodes qui existe maintenant je pense. C'est assez marrant à voir puisque c'est vraiment des méthodes par régions. C'est un peu à l'instar de si jamais vous essayer de faire du Bourbon mais que vous habitez pas dans le kentucky, ça restera du whisky. Malgré que se soit la même chose exactement. Donc voilà.

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

. **Les convives** : C'est du muscadet ?

. **Basile (barman)** : Non, pas de Muscadet. On est sur du Chardonnay.

. **Les convives** : Chardonnay !

. **Basile (barman)** : Donc voilà, ici vous savez tout ! J'espère que le repas vous aura vraiment plut. L'expérience, la confiance avec vos serveurs !

. **Les convives** : Ouai ! Nickel !

. **Basile (barman)** : C'est assez sympa de se mettre à leur place.

. **Les convives** : Il sont surement plus doués que nous !

. **Basile (barman)** : C'est impressionnant ! Moi, je me mange des chaises encore. Je suis passé quand même vous voir mais j'ai montré à un de mes collègues comment ça se passait puisqu'il va le faire plus tard. Nous on se mange les murs. On a tout un couloir, un virage, tout un couloir, on se mange tous les murs. C'est ... Même en connaissant les lieux, c'est vraiment impressionnant de se mettre à marcher vraiment à l'aveugle et de dire ben pas d'autres choix que d'aller ...

. **Les convives** : Est-ce que c'est peut être plus facile pour vous, une question d'organisation de faire des grandes tables de dix, que des petites tables de quatre.

. **Basile (barman)** : Bien sur ! Ben, après même encore plus pour eux. Après moi je pense que sincèrement, une heure et quart dans le noir avec, enfin certes, avec son conjoint, son ami, ça peut être très sympa. Mais je pense que le gros de l'expérience ne sera pas là. Moi, ce que j'aime beaucoup avec le dîner dans le noir c'est de par exemple voir madame et madame «ah c'est toi euh ?». Un jour, on a eu une table, en haut à la fin, au bar. «Alors toi t'es le prof de maths, toi t'es nanana ...». Et en fait, c'est là que ça crée vraiment une expérience qui vaut vraiment le coup d'être vécu. Après je sais qu'il y a des diners dans le noir qui se font vraiment ... Des petites tables où ... Je réserve ma table et je décide de manger comme ça. Mais là, nous pour le coup, on décide de

faire des grosses tablées et on trouve ça vraiment plus drôle.

Un brouhaha enthousiaste s'installe dans l'assemblée.

. **Basile (barman)** : Qu'est ce que je voulais dire par rapport à ça, par rapport au bruit. Qu'est ce que vous disiez madame par rapport au bruit ?

. **Les convives** : Que l'on entend tout de suite ...

. **Basile (barman)** : Parce que en fait les gens vont tout de suite se mettre à parler plus fort.

. **Les convives** : Est-ce qu'ils se mettent à parler plus fort ou si ça ...

. **Basile (barman)** : En fait, les gens vont se mettre à parler plus fort parce que ... Est-ce que vous êtes un minimum certain que la personne à qui vous parlez vous écoute.

. **Les convives** : Non. On en sait rien. On peut pas ...

. **Basile (barman)** : Tout le monde va taper sur l'épaule, tout le monde va se mettre à parler plus fort pour essayer de garder cette attention «Je suis en train de te parler, il faut que tu m'écoutes du coup». Tout le long du repas, peut-être que la personne ne vous a jamais écouté. Vous êtes obligé en fait de parler un peu plus fort.

Nous applaudissent.

. **Basile (barman)** : Du coup, on va finir par la petite partie qui est un peu moins marrante. Pour tous les petits extras des vins, je vous invite à venir me voir.

. **Les convives** : C'est Mickael et Camilla qui prennent en charge! Pas de problème ! Ils nous l'on dit.

A la fin du débriefing de l'expérience, les gens partent très vite de la salle pour aller payer et partir. Je restais avec seulement quelques personnes. Un homme s'exclama sur le fait que le barman n'avait pas bien situé le lieu de production

Compte-Rendu de l'expérience du dîner «Dans le Noir ?»

du vin rouge accompagnant le plat principal. Les convives échangèrent, prirent quelques photos, puis partirent très rapidement. Je me retrouvais seul dans la salle au bout de quelques minutes. Je pris le temps de bien cadrer quelques photos de plats et de la salle de débriefing avant de prendre mes affaires et de partir payer le repas au niveau de l'entrée de la première salle où se situait la table affublée d'un tissu noir et couvert de flyers. Je payais la note de 69 euros tout en déclarant ma satisfaction au barman et l'intérêt d'une telle expérience pour mon mémoire.

23H56 - Je quittais l'hôtel Radisson Blue pour m'engager dans les rues brumeuses de la nuit nantaise encore euphorique de l'expérience que je venais de vivre.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



BIBLIOGRAPHIE

•

INTRODUCTION

. **Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :**

.Heinich, Nathalie ; Shapiro, Roberta (dir.). *De l'artiflcation. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, coll. « Cas de figure », 2012, 336 p. ISBN : 9782713223365.

–

.Vincent-Cassy, Mireille. « La première artiflcation du culinaire à la fn du Moyen Âge », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 37-48.

–

.Vitaux, Jean. *La gastronomie*. Presses Universitaires de France, 2007

. **Sites Internet & Documents en Ligne :**

.<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9G0320>

.<https://www.canalacademie.com/ida3019-Qu-est-ce-que-la-gastronomie.html>

.<https://www.larousse.fr/encyclopedie/personnage/Archestrate/182683>

PARTIE I . LE RITUEL DU REPAS AU SERVICE DE L'APPARAT SOCIAL

. **Chapitre I . Les décors du banquet antique**

. **Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :**

.Nadeau, Robin. *Les manières de table dans le monde gréco-romain*. éditions PU Rennes. 02/09/2010. 490 pages.

ISBN : 2753511284, 978-2753511286

.Quinot Muracciole, Martine. *Rome côté cuisines*. éditions Les Belles Lettres. 20/06/2019. 250 pages.

ISBN : 2251449434, 978-2-251-44943-2.

–

.Müntz, Eugène. *La Peinture en mosaïque dans l'antiquité et au Moyen Age*. *Revue des Deux Mondes*. 3e période, tome 52. 1882. Pages : 162-183.

.Vössing, Konrad. « Les banquets dans le monde romain : alimentation et communication », *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. s7, no. Supplement7, 2012, pp. 117-131.

–

.Morvillez, Eric. "Klinai ou triclinium ? Sur la permanence de l'utilisation du mobilier grec de banquet à l'époque romaine". Morvillez, Eric. *Dossier : Et si les Romains*

avaient inventé la Grèce ? Paris-Athènes : Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 2005. (pp. 57-76) Web. <<http://books.openedition.org/editionsehess/2141>>.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

.<https://saintraymond.toulouse.fr/attachment/530414/>

.<http://www.mbaa.besancon.fr/wp-content/uploads/2014/05/peac2015-RomeSweetHome.pdf>

-

.<https://www.albertdemun.fr/college/art2mun/histoire-des-arts-6eme-la-mosaïque-romaine/>

.<http://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1705>

.https://www.regionevda.it/cultura/patrimonio/siti_archeologici/augusta_praetoria/villa_consolata/triclinium_f.asp

. Chapitre II . Le spectacle des banquets médiévaux

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.Birlouez, Eric. *A la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Age*. éditions Ouest-France. 24/04/2015. 128 pages.

ISBN : 2737367506, 978-2-7373-6750-2.

.Durand, Philippe. *Le château-fort*. éditions Jean-Paul Gisserot. 23/08/1999. 125 pages.

ISBN : 2877474356, 978-2877474351.

-

.Bove, Boris « Les palais royaux à Paris au Moyen Age (XIe-XVe siècles) », dans M. -F. Auzepy, J. Cornette (dir.), *Palais et Pouvoir, de Constantinople à Versailles, Saint-Denis*, Presses universitaires de Vincennes, 2003, pp. 45-79. Article édité en ligne sur Cour de France.fr le 4 octobre 2008 (<http://cour-de-france.fr/article592.html>).

.Buschinger, Danielle. "Banquets et manières de table dans la réalité et la fiction au Moyen Âge : Un exemple : le corpus tristanien". Buschinger, Danielle. *Banquets et manières de table au Moyen Âge*. Aix-en-Provence : Presses universitaires de Provence, 1996. (pp. 411-422) Web. <<http://books.openedition.org/pup/3580>>

.Muller, Vianney. *Les évolutions du château au Moyen Âge : Archéologie*

et architecture castrale en Haute-Saône. Musée de Champlitte - Service Régional de l'Archéologie de Franche-Comté. *La vie de château, de la forteresse à la résidence de plaisance*, Musée de Champlitte, pp.11-18, 2011. fffhalshs00686335.

. Vincent-Cassy, Mireille. "La vue et les mangeurs : couleurs et simulacres dans la cuisine médiévale". Vincent-Cassy, Mireille. *Banquets et manières de table au Moyen Âge*. Aix-en-Provence : Presses universitaires de Provence, 1996. (pp. 161-175) Web. <<http://books.openedition.org/pup/3557>>.

. Sites Internet :

.http://expositions.bnf.fr/gastro/arret_sur/festins/index.htm

.<https://vaisselledetable.wordpress.com/>

.<https://www.24heures.ch/vivre/histoire/banquet-princier-medieval-experience-sensorielle/story/27684597>

. Chapitre III . Les raffinements de la table moderne

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

. Marenco, Claudine. *Manières de table, modèles de moeurs, 17e-20e siècle*. éditions École normale supérieure de Cachan. 31/12/1992. 308 pages.

ISBN : 2909968006, 978-2909968001.

. Rambourg, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. éditions Tempus Perrin. 28/10/2010. 384 pages.

ISBN : 2262033188, 978-2262033187.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

.<http://musee-de-normandie.caen.fr/sites/musee-de-normandie.caen.priv/filles/pictures/Atable-dossier%20pedagogique.pdf>

.<https://www.arlffb.be/ebibliotheque/communications/goosell10389.pdf>

.<http://www.edap.vendee.fr/content/download/39871/643143/version/2/file/FR+Le+savoir-vivre.pdf>

.<http://www.mtmad.fr/Lists/Ressources/VI-Art-decoratif/salle-a-manger.pdf>

.http://www.musee-adriendubouche.fr/sites/default/files/Dossier%20p%C3%A9dagogique_A%20table_web_en%20ligne.pdf

-

[.http://parismuseescollections.paris.fr/fr/parcours-thematiques/vivre-a-paris-au-xviii-e-siecle](http://parismuseescollections.paris.fr/fr/parcours-thematiques/vivre-a-paris-au-xviii-e-siecle)

[.https://www.anticstore.com/article/surtout-table](https://www.anticstore.com/article/surtout-table)

[.https://www.cairn.info/revue-informations-sociales-2006-2-page-41.htm](https://www.cairn.info/revue-informations-sociales-2006-2-page-41.htm)

[.https://www.francetvinfo.fr/culture/patrimoine/le-souper-aux-xvii-e-et-xviii-e-siecles-s-expose-aux-arts-decoratifs-de-bordeaux_3292183.html](https://www.francetvinfo.fr/culture/patrimoine/le-souper-aux-xvii-e-et-xviii-e-siecles-s-expose-aux-arts-decoratifs-de-bordeaux_3292183.html)

[.http://www.proantic.com/magazine/lheure-du-souper-lart-du-bien-manger-aux-17e-18e-siecles/](http://www.proantic.com/magazine/lheure-du-souper-lart-du-bien-manger-aux-17e-18e-siecles/)

. Chapitre IV . Vers une révolution gastronomique

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.De Baecque, Antoine. *La France gastronome : Comment le restaurant est entré dans notre histoire*. éditions Payot. 01/2019. 240 pages.

ISBN : 2228922641, 978-2-228-92264-7.

.Rambourg, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. éditions Tempus Perrin. 28/10/2010. 384 pages.

ISBN : 2262033188, 978-2262033187.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

[.file:///Users/guillaume/Downloads/flche_palais_royal%20_cafe_2%20\(1\).pdf](file:///Users/guillaume/Downloads/flche_palais_royal%20_cafe_2%20(1).pdf)

[.file:///Users/guillaume/Downloads/flche_palais_royal_galleries.pdf](file:///Users/guillaume/Downloads/flche_palais_royal_galleries.pdf)

—

[.http://madame.lefigaro.fr/art-de-vivre/lhotel-ritz-legende-051206-7483](http://madame.lefigaro.fr/art-de-vivre/lhotel-ritz-legende-051206-7483)

[.http://passerelles.bnf.fr/dossier/palais_royal_01.php](http://passerelles.bnf.fr/dossier/palais_royal_01.php)

[.https://www.dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice/histoire-du-meurice/](https://www.dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice/histoire-du-meurice/)

[.https://www.franceculture.fr/histoire/aux-origines-des-palaces](https://www.franceculture.fr/histoire/aux-origines-des-palaces)

[.https://www.lesechos.fr/2006/09/paris-le-ritz-entre-legende-et-realite-avec-sa-somptueuse-facade-du-xviii-e-siecle-classee-monument-historique-et-construite-par-larchitecte-de-versailles-jules-hardouin-mansart-lhotel-nen-flnit-pas-de-faire-rever-les-promeneurs-sur-la-place-vendome-1071383](https://www.lesechos.fr/2006/09/paris-le-ritz-entre-legende-et-realite-avec-sa-somptueuse-facade-du-xviii-e-siecle-classee-monument-historique-et-construite-par-larchitecte-de-versailles-jules-hardouin-mansart-lhotel-nen-flnit-pas-de-faire-rever-les-promeneurs-sur-la-place-vendome-1071383)

[.https://www.lefigaro.fr/histoire/archives/2016/06/03/26010-20160603ART-FIG00284-le-ritz-un-chef-d-oeuvre-selon-le-flgaro-de-1898.php](https://www.lefigaro.fr/histoire/archives/2016/06/03/26010-20160603ART-FIG00284-le-ritz-un-chef-d-oeuvre-selon-le-flgaro-de-1898.php)

[.https://www.ritzparis.com/fr-FR/gastronomie-paris/restaurant-espadon](https://www.ritzparis.com/fr-FR/gastronomie-paris/restaurant-espadon)

[.http://www.slate.fr/story/60073/ritz-fermeture-mystere](http://www.slate.fr/story/60073/ritz-fermeture-mystere)

. Chapitre V . La médiatisation de l'espace gastronomique

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.Rambourg, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. éditions Tempus Perrin. 28/10/2010. 384 pages.

ISBN : 2262033188, 978-2262033187.

.Rival, Pierre. *Le Paris des gourmets : Belles et bonnes adresses*. éditions Flammarion. 15/09/2012. 303 pages.

ISBN : 2081266776, 978-2081266773

–

.Olivier Roger. *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française (1953-2012)*. Histoire. 2014. dumas-01071741

. Documents Multimédias :

.Andrieu, Julie ; Carreté, Boris. *Thierry Marx, un chef sans frontières*. Documentaire. 52min. 2011.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

.<https://be.gaultmillau.com/news/quand-gault-et-millau-lancaient-la-nouvelle-cuisine>

.<https://www.christiandepartzamparc.com/fr/projects/cafe-beaubourg/>

.https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/histoires-d-info/1954-la-gastronomie-devient-un-spectacle-mediatique_1768871.html

.<https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire-gault-millau>

.https://www.lemonde.fr/disparitions/article/2014/09/02/slavik-le-decorateur-des-drugstores-publicis-est-mort_4480142_3382.html

.<https://www.starck.fr/cafe-costes-paris-p2010>

.<https://www.vice.com/fr/article/wnb5q9/une-histoire-francaise-des-emissions-de-cuisine-a-la-tele>

.<https://www.universalis.fr/encyclopedie/gastronomie/4-la-gastronomie-francaise-en-quete-d-identite/>

PARTIE II . UNE DÉFINITION CONTEXTUELLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

. Chapitre VI . Les codes & rituels d'une institution française

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.Bellon, Stéphane. *Gastronomie et hôtellerie: Secrets de cuisine... les nouveaux enjeux*. éditions Eyrolles. 07/05/2012. 192 pages.

ISBN : 2212552971, 978-2212552973.

.Brégeon de Saint-Quentin, Virginie ; Lemercier, Brian. *Le grand livre du marketing culinaire*. éditions Dunod. 29/05/2019. 384 pages.

ISBN : 2100789368, 978-2100789368.

.Dortier, Jean-François. *Le cerveau et la pensée: Le nouvel âge des sciences cognitives*. éditions Sciences Humaines. 28/04/2011. 480 pages.

ISBN : 2361060108, 978-2361060107.

.Drouard, Alain. *Histoire des cuisiniers en France: xixe-xxe siècle*. éditions CNRS. 2004. 145 pages. ISBN : 2271062667, 9782271062666.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

<http://mon-maitre-d-hotel.restaurantemploi.com/historique/le-commencement/>

http://technoresto.org/tr/organisation_bep/index.html

[.https://www.cairn.info/revue-nouvelle-revue-de-psychosociologie-2013-2-page-171.htm](https://www.cairn.info/revue-nouvelle-revue-de-psychosociologie-2013-2-page-171.htm)

[.https://www.gastronomiac.com/](https://www.gastronomiac.com/)

[.https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2015/10/23/en-salle-un-autre-service-est-possible_4795676_4497540.html](https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2015/10/23/en-salle-un-autre-service-est-possible_4795676_4497540.html)

[.https://www.telerama.fr/sortir/en-2020,-le-restaurant-traditionnel-va-disparaitre-et-cest-ineluctable,n6401822.php](https://www.telerama.fr/sortir/en-2020,-le-restaurant-traditionnel-va-disparaitre-et-cest-ineluctable,n6401822.php)

. Chapitre VII . La signature gastronomique

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.Brégeon de Saint-Quentin, Virginie ; Lemercier, Brian. *Le grand livre du marketing culinaire*. éditions Dunod. 29/05/2019. 384 pages.

ISBN : 2100789368, 978-2100789368.

.Boutaud, Jean-Jacques. « L'esthétique et l'esthétique. La figuration de la

saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 85-97.

.Cohen, Évelyne, et Julia Csergo. « L'Artiflcation du culinaire », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 7-11.

.Dupuy, Jean-Philippe. « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 99-111.

-

.Bayet-Robert, Philomène ; Girard, Valérie. *Une approche expérientielle de la consommation appliquée à la restauration gastronomique*. 14èmes Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne, Nov 2009, Dijon, France. pp.21-39. halshs-00692422.

.Zancanaro, Frédéric. *La créativité culinaire: Les trois étoiles du guide Michelin*. éditions PU François Rabelais. 27/06/2019. 348 pages. ISBN : 2869067089, 978-2869067080

. Sites Internet & Documents en Ligne :

.<https://www.alimentarium.org/fr/magazine/gastronomie/c%E2%80%99est-beau-mais-est-ce-bon>

. <https://www.canalacademie.com/ida3019-Qu-est-ce-que-la-gastronomie.html>

.<https://www.franceculture.fr/oeuvre/storytelling-la-machine-a-fabriquer-des-histoires-et-a-formater-les-esprits>

.<http://www.slate.fr/story/122949/meilleur-gastronomie-francaise-serie-netflix>

. Chapitre VIII . La conception du restaurant gastronomique

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.Rival, Pierre. *Le Paris des gourmets : Belles et bonnes adresses*. éditions Flammarion. 15/09/2012. 303 pages.

ISBN : 2081266776, 978-2081266773.

-

.Zancanaro, Frédéric. *La créativité culinaire: Les trois étoiles du guide Michelin*. éditions PU François Rabelais. 27/06/2019. 348 pages.

ISBN : 2869067089, 978-2869067080

. Documents Multimédias :

. Gerbet, Julie ; Martinez Lory ; Walsh, Santiago. Saison 2, Episode 1 : Pierre Gagnaire. À Poêle - Le Podcast. Podcast. 52min. 04/10/2018.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

. <https://www.artcurial.com/sites/default/files/pdf-catalog/2017-09/2407.pdf>

—

. <https://archicree.com/lagence-jouin-manku-au-plaza-athenee/>

. <http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/a-la-petite-cuillere/grand-vefour/>

. <https://lagrenouillere.fr/fr/#>

. <http://madame.leflgaro.fr/cuisine/le-grand-vefour-joyau-de-lart-decoratif-du-xviiiie-siecle-301216-128793>

. <https://mag.lesgrandsducs.com/2019/01/le-grand-restaurant-piege-paris/>

. https://next.liberation.fr/food/2014/09/26/plaza-athenee-le-naturel-revient-au-galon_1109302

. <https://nouvellesgastronomiques.com/a-la-table-de-jean-francois-piege-au-grand-restaurant/>

. <https://ph.news.yahoo.com/dressing-iron-lady-architect-aline-070044611.html>

. <https://wwd.com/eye/lifestyle/eiffel-tower-restaurant-jules-verne-aline-asmardamman-french-gastronomy-1203222403/>

. https://weekend.levif.be/lifestyle/maison/architecture/son-architecte-aline-asmard-d-ammann-nous-parle-du-lifting-du-jules-verne-restaurant-de-la-tour-eiffel/article-normal-1164267.html?cookie_check=1576968988

. https://www.academiedugout.fr/articles/le-grand-vefour-ce-joyau-historique-de-la-restauration-parisienne_3229

. <https://www.archilovers.com/projects/174598/alain-ducasse-au-plaza-athenee.html>

. <https://www.admagazine.fr/lifestyle/le-carnet-adresses-de/diaporama/le-jules-verne-restaurant-mythique-de-la-tour-eiffel-rouvre-ses-portes/58389>

. <https://www.arty-buzz.fr/le-grand-vefour-guy-martin-confle-son-salon-prive-a-lartiste-claudine-drai/>

. <https://www.atabula.com/2015/03/18/table-cabane-plaza-athenee-patrick-jouin-alain-ducasse/>

. <https://www.atabula.com/2016/12/21/pierre-gagnaire-2/>

. <https://www.atabula.com/2017/10/05/principaux-architectes-decorateurs-de>

restaurants-france/

[.https://www.atabula.com/2019/11/20/podcast-restaurant-le-casse-tete-de-la-deco/](https://www.atabula.com/2019/11/20/podcast-restaurant-le-casse-tete-de-la-deco/)

[.https://www.baccarat.fr/fr/luminaires/mur/appliques/torch-applique-2602830.html?cgid=sconces#start=4](https://www.baccarat.fr/fr/luminaires/mur/appliques/torch-applique-2602830.html?cgid=sconces#start=4)

[.https://www.cotemaison.fr/chaine-d/plaza-athenee-et-son-duo-alain-ducasse-patrick-jouin_8901.html](https://www.cotemaison.fr/chaine-d/plaza-athenee-et-son-duo-alain-ducasse-patrick-jouin_8901.html)

[.http://www.cyberarchi.com/article/plaza-athenee-une-modernite-qui-refiete-la-beaute-des-details-plus-classiques-23-04-2015-15544](http://www.cyberarchi.com/article/plaza-athenee-une-modernite-qui-refiete-la-beaute-des-details-plus-classiques-23-04-2015-15544)

[.http://www.grand-vefour.com/legrandvefour.html](http://www.grand-vefour.com/legrandvefour.html)

[.https://www.grazia.fr/lifestyle/deco/restaurant-jules-verne-tour-eiffel-paris-927649](https://www.grazia.fr/lifestyle/deco/restaurant-jules-verne-tour-eiffel-paris-927649)

[.http://www.jeanfrancoispiège.com/fr](http://www.jeanfrancoispiège.com/fr)

[.http://www.jeromewbugara.fr/le-grand-restaurant](http://www.jeromewbugara.fr/le-grand-restaurant)

[.https://www.laurentdelporte.com/lhistorique-du-plaza-athenee-histoire-femmes-hommes/](https://www.laurentdelporte.com/lhistorique-du-plaza-athenee-histoire-femmes-hommes/)

[.https://www.lecommercedulevant.com/article/28675-aline-asmar-damman-du-crillon-a-la-tour-eiffel-une-architecte-au-sommet](https://www.lecommercedulevant.com/article/28675-aline-asmar-damman-du-crillon-a-la-tour-eiffel-une-architecte-au-sommet)

[.https://www.lefigaro.fr/gastronomie/2019/01/25/30005-20190125ARTFIG00007-le-grand-vefour-guy-martin-l-enchanteur-d-un-lieu-unique.php](https://www.lefigaro.fr/gastronomie/2019/01/25/30005-20190125ARTFIG00007-le-grand-vefour-guy-martin-l-enchanteur-d-un-lieu-unique.php)

[.https://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2014/09/10/30004-.20140910ARTFIG00028-dans-les-coulisses-du-nouveau-plaza-athenee.php](https://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2014/09/10/30004-.20140910ARTFIG00028-dans-les-coulisses-du-nouveau-plaza-athenee.php)

[.https://www.lesmarbreriesdelaseine.com/projets/le-grand-restaurant-jean-francois-piege/](https://www.lesmarbreriesdelaseine.com/projets/le-grand-restaurant-jean-francois-piege/)

[.https://www.lexpress.fr/actualites/1/societe/jules-verne-le-mythique-restaurant-de-la-tour-eiffel-repart-a-zero_2090288.html](https://www.lexpress.fr/actualites/1/societe/jules-verne-le-mythique-restaurant-de-la-tour-eiffel-repart-a-zero_2090288.html)

[.http://madame.lefigaro.fr/cuisine/le-grand-restaurant-par-jean-francois-piege-280915-98744#diaporama-914272_2](http://madame.lefigaro.fr/cuisine/le-grand-restaurant-par-jean-francois-piege-280915-98744#diaporama-914272_2)

[.https://www.maison.com/architecture/interieur/plazza-athenee-bar-restaurant-signé-jouin-mank-8398/](https://www.maison.com/architecture/interieur/plazza-athenee-bar-restaurant-signé-jouin-mank-8398/)

[.https://www.muuz.com/magazine/muuz-univers/cafes-hotels-restaurants/46699-jouin-manku-restaurant-alain-ducasse-plaza-ath%C3%A9n%C3%A9e.html](https://www.muuz.com/magazine/muuz-univers/cafes-hotels-restaurants/46699-jouin-manku-restaurant-alain-ducasse-plaza-ath%C3%A9n%C3%A9e.html)

[.https://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/Frederic-Anton-voyage-extraordinaire-au-coeur-du-Jules-Verne-1639510](https://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/Frederic-Anton-voyage-extraordinaire-au-coeur-du-Jules-Verne-1639510)

[.http://www.patrickjouin.com/](http://www.patrickjouin.com/)

[.http://www.patrickjouin.com/fr/projets/jouin-manku/1421-alain-ducasse-au-plaza-athenee-2014.html](http://www.patrickjouin.com/fr/projets/jouin-manku/1421-alain-ducasse-au-plaza-athenee-2014.html)

[.https://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2015/06/27/a-ducasse-un-chef-cuisinier-a-besoin-de-partager-son-experience/](https://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2015/06/27/a-ducasse-un-chef-cuisinier-a-besoin-de-partager-son-experience/)

[.https://www.vice.com/fr/article/4x5p5w/a-la-rencontre-de-patrick-bouchain-larchitecte-du-gout](https://www.vice.com/fr/article/4x5p5w/a-la-rencontre-de-patrick-bouchain-larchitecte-du-gout)

[.https://www.vogue.fr/lifestyle/article/visite-guidee-du-jules-verne-le-nouveau-restaurant-de-la-tour-eiffel](https://www.vogue.fr/lifestyle/article/visite-guidee-du-jules-verne-le-nouveau-restaurant-de-la-tour-eiffel)

[.http://www.voyager-magazine.fr/m-729-hotel-plaza-athenee-le-debut-d-une-nouvelle-ere.html](http://www.voyager-magazine.fr/m-729-hotel-plaza-athenee-le-debut-d-une-nouvelle-ere.html)

[.https://www.yonder.fr/gastronomie/restaurants/paris/les-50-meilleurs-restaurants-a-paris/le-grand-restaurant-jean-francois-piege](https://www.yonder.fr/gastronomie/restaurants/paris/les-50-meilleurs-restaurants-a-paris/le-grand-restaurant-jean-francois-piege)

[.https://www.youtube.com/watch?v=IhO5V4YOqAo](https://www.youtube.com/watch?v=IhO5V4YOqAo)

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

PARTIE III . LE REPAS GASTRONOMIQUE, UNE EXPÉRIENCE DES SENS

. Chapitre IX . Une société de l'image et de l'expérience

. **Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :**

.Alexandre, Philippe; De L'Aulnoit, Béatrix. *Des fourchettes dans les étoiles: Brève histoire de la gastronomie française.* éditions Fayard. 03/11/2010. 352 pages.

ISBN : 2213655197, 978-2213655192

–

.Poullennec, Gwendal. « Le guide Michelin : une référence mondiale de la gastronomie locale », *Le journal de l'école de Paris du management*, vol. 89, no. 3, 2011, pp. 37-42.

.Karpik, Lucien. "Le Guide Rouge Michelin." *Sociologie Du Travail*, vol. 42, no. 3, 2000, pp. 369-389.

–

.Zancanaro, Frédéric. *La créativité culinaire: Les trois étoiles du guide Michelin.* éditions PU François Rabelais. 27/06/2019. 348 pages.

ISBN : 2869067089, 978-2869067080

. **Documents Multimédias :**

.Tavitian, Zazie ; Jean Jean, Bingé Audio. *Casseroles passe à table #18 : Le fantôme du critique gastronomique.* Casseroles - Bingé Audio Project. Podcast. 43 min. 29/05/2019.

. **Sites Internet & Documents en Ligne :**

.<https://www.alimentarium.org/de/node/3998>

.<https://www.atabula.com/2016/03/21/michelin-etoile-experience-client/>

.<https://www.atabula.com/2017/09/14/devenir-journaliste-gastronomique-12-points/>

.<https://www.entreprendre.fr/guide-michelin-etoiles/>

.<https://www.epure-editions.com/auteurs/stephane-mejanes-294.html>

.<https://www.larousse.fr/encyclopedie/personnage/Archestrate/182683>

.https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/05/11/grimod-de-la-reyniere-roi-des-gourmets_1700009_4497319.html

.<http://www.leparisien.fr/societe/gastronomie-1802-l-annee-ou-la-cuisine-acquit-ses-lettres-de-noblesse-27-01-2019-7997901.php>
. <https://www.lisez.com/auteur/francois-simon/57023>
. <http://madame.lefigaro.fr/cuisine/stephane-mejan-es-critique-gastronomique-tailler-la-plume-livre-230719-166205>
. <https://www.marieclaire.fr/cuisine/le-guide-michelin-une-institution-jusqu-a-quel-point,1188801.asp>
. <https://www.nouvelobs.com/food/20190717.OBS16059/et-si-les-critiques-gastronomiques-se-faisaient-eux-aussi-croquer.html>

. Chapitre X . Le restaurant comme terrain d'expériences

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

. Goffman, Erving. *Les Rites d'interaction*. éditions Les Editions de Minuit. 01/10/1974. 236 pages.

ISBN : 2707300225, 978-2707300225

. Hall, Edward t. *Le langage silencieux*. éditions Seuil. 01/03/1984. 237 pages.

ISBN : 2020067749, 978-2020067744

-

Tissier-Desbordes, Élisabeth ; Maclaran, Pauline. « Ritualisation des espaces de consommation pour une transformation de soi », *Nouvelle revue de psychosociologie*, vol. 16, no. 2, 2013, pp. 171-185.

. Documents Multimédias :

. McGinn, Brian. *Chef s Table : Grant Achatz*. Documentaire. 50 min. 27/05/2016.

-

. Gerbet, Julie ; Munoz, Garance ; Walsh, Santiago. *Episode bonus : le restaurant est mort, vivent les restaurants*. À Poêle - Le Podcast. Podcast. 24 min. 29/11/2019.

. Sites Internet & Documents en Ligne :

. <https://big.dk/#projects-noma>

. <https://chicago.eater.com/2016/5/3/11578144/alinea-photos-price-redesign-renovation>

. <https://chicago.eater.com/2016/5/19/11695724/alinea-chicago-grant-achatz-nick-kokonas>

[.http://foodandsens.com/f-and-s-live/heart-ibiza-freres-adria-ouvre-reservations-saison-2016/](http://foodandsens.com/f-and-s-live/heart-ibiza-freres-adria-ouvre-reservations-saison-2016/)

[.http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/nomadisme-culinaire-installer-un-restaurant-ephemere-chez-un-autre-chef/](http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/nomadisme-culinaire-installer-un-restaurant-ephemere-chez-un-autre-chef/)

[.http://foodandsens.com/non-classe/chicago-grant-achatz-ouvre-bientot-nouvelle-version-de-alinea-proposera-espace-de-performances-culinaires/](http://foodandsens.com/non-classe/chicago-grant-achatz-ouvre-bientot-nouvelle-version-de-alinea-proposera-espace-de-performances-culinaires/)

[.http://foolscapstudio.com.au/work/noma-australia/](http://foolscapstudio.com.au/work/noma-australia/)

[.https://ici.radio-canada.ca/quebec/ca-vaut-le-detour/actualite/document/nouvelles/article/1154340/restaurant-noma-copenhague-territoire-nordique](https://ici.radio-canada.ca/quebec/ca-vaut-le-detour/actualite/document/nouvelles/article/1154340/restaurant-noma-copenhague-territoire-nordique)

[.https://liffeathome.ch/fr/2019/02/noma-2-0-billing-eberli/](https://liffeathome.ch/fr/2019/02/noma-2-0-billing-eberli/)

[.https://paris.danslenoir.com/](https://paris.danslenoir.com/)

[.https://uvbypp.cc/brochure/more/more5.html#s1](https://uvbypp.cc/brochure/more/more5.html#s1)

[.https://www.aboriginalsignature.com/glossaire-art-aborigene](https://www.aboriginalsignature.com/glossaire-art-aborigene)

[.https://www.alimentarium.org/fr/magazine/gastronomie/le-chef-alexandre-gauthier](https://www.alimentarium.org/fr/magazine/gastronomie/le-chef-alexandre-gauthier)

[.https://www.atabula.com/2015/01/28/et-si-la-haute-cuisine-devenait-exclusivement-evenementielle/](https://www.atabula.com/2015/01/28/et-si-la-haute-cuisine-devenait-exclusivement-evenementielle/)

[.https://www.atabula.com/2015/07/30/noma-a-sydney-en-2016-rene-redzepi-chef-performeur-ou-restaurateur/](https://www.atabula.com/2015/07/30/noma-a-sydney-en-2016-rene-redzepi-chef-performeur-ou-restaurateur/)

[.https://www.atabula.com/2015/09/20/dans-les-coulisses-du-restaurant-ultraviolet-du-chef-paul-pairet-a-shanghai/](https://www.atabula.com/2015/09/20/dans-les-coulisses-du-restaurant-ultraviolet-du-chef-paul-pairet-a-shanghai/)

[.https://www.atabula.com/2015/09/30/le-chef-grant-achatz-ouvre-un-alinea-ephemere-a-madrid/](https://www.atabula.com/2015/09/30/le-chef-grant-achatz-ouvre-un-alinea-ephemere-a-madrid/)

[.https://www.atabula.com/2016/01/13/pop-up-restaurant-noma-redzepi-akrame-pic-achatz/](https://www.atabula.com/2016/01/13/pop-up-restaurant-noma-redzepi-akrame-pic-achatz/)

[.https://www.atabula.com/2016/03/01/pop-up-restaurant-cuisine-tendance/](https://www.atabula.com/2016/03/01/pop-up-restaurant-cuisine-tendance/)

[.https://www.atabula.com/2017/09/20/paul-pairet-ultraviolet-shanghai/](https://www.atabula.com/2017/09/20/paul-pairet-ultraviolet-shanghai/)

[.https://www.atabula.com/2019/05/19/lindice-chefs-et-potagers-par-atabula/](https://www.atabula.com/2019/05/19/lindice-chefs-et-potagers-par-atabula/)

[.http://www.bonviveur.es/restaurantes/heart-ibiza-una-experiencia-multisensorial-creada-por-los-adria](http://www.bonviveur.es/restaurantes/heart-ibiza-una-experiencia-multisensorial-creada-por-los-adria)

[.https://www.broadsheet.com.au/sydney/art-and-design/article/designing-noma#gallery-7](https://www.broadsheet.com.au/sydney/art-and-design/article/designing-noma#gallery-7)

[.https://www.darchitectures.com/restaurant-enigma-barcelone-a3530.html](https://www.darchitectures.com/restaurant-enigma-barcelone-a3530.html)

[.https://www.francebleu.fr/emissions/la-minute-connectee/mayenne/restauration-vivez-une-experience-culinaire-dans-un-restaurant-multi-sensoriel](https://www.francebleu.fr/emissions/la-minute-connectee/mayenne/restauration-vivez-une-experience-culinaire-dans-un-restaurant-multi-sensoriel)

[.https://www.gourmettraveller.com.au/news/food-and-culture/noma-australia-vision-and-design-15115](https://www.gourmettraveller.com.au/news/food-and-culture/noma-australia-vision-and-design-15115)

[.https://www.heartibiza.com/](https://www.heartibiza.com/)

[.https://www.lapresse.ca/arts/spectacles-et-theatre/cirque/201508/24/01-4894910-le-cirque-a-table-a-ibiza.php](https://www.lapresse.ca/arts/spectacles-et-theatre/cirque/201508/24/01-4894910-le-cirque-a-table-a-ibiza.php)

<https://www.lefigaro.fr/secteur/high-tech/2015/11/09/32001-20151109ARTFIG00210-ce-que-cache-exactement-le-nouveau-mot-uberisation.php>

[.https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2013/10/25/d-ou-ca-sort-les-restaurants-ephemeres_3502048_4497319.html](https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2013/10/25/d-ou-ca-sort-les-restaurants-ephemeres_3502048_4497319.html)

[.https://www.lepoint.fr/culture/a-ibiza-les-chefs-adria-et-guy-laliberte-fusionnent-art-et-gastronomie-01-07-2015-1941481_3.php](https://www.lepoint.fr/culture/a-ibiza-les-chefs-adria-et-guy-laliberte-fusionnent-art-et-gastronomie-01-07-2015-1941481_3.php)

[.https://www.milkdecoration.com/la-nouveau-noma/](https://www.milkdecoration.com/la-nouveau-noma/)

[.https://www.muuz.com/magazine/rubriques/interieur/48948-rcr-arquitectes-restaurant-enigma.html](https://www.muuz.com/magazine/rubriques/interieur/48948-rcr-arquitectes-restaurant-enigma.html)

[.https://www.nytimes.com/2018/04/24/dining/noma-restaurant-copenhagen.html](https://www.nytimes.com/2018/04/24/dining/noma-restaurant-copenhagen.html)

[.http://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2015/07/02/pour-vivre-l'experience-heart-ou-les-freres-adria-sont-associes-au-cirque-du-soleil-a-ibiza-il-vous-faudra-depender-315-euros-par-personne/](http://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2015/07/02/pour-vivre-l'experience-heart-ou-les-freres-adria-sont-associes-au-cirque-du-soleil-a-ibiza-il-vous-faudra-depender-315-euros-par-personne/)

[.https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/Noma.html](https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/Noma.html)

[.https://www.vice.com/fr/article/wn7zyz/le-restaurant-etoile-qui-traversait-les-oceans](https://www.vice.com/fr/article/wn7zyz/le-restaurant-etoile-qui-traversait-les-oceans)

[.https://www.wikiwand.com/en/Pop-up_restaurant](https://www.wikiwand.com/en/Pop-up_restaurant)

[.https://www.yonder.fr/gastronomie/restaurants/monde/ultraviolet-extraordinaire-restaurant-paul-pairet-shanghai](https://www.yonder.fr/gastronomie/restaurants/monde/ultraviolet-extraordinaire-restaurant-paul-pairet-shanghai)

[.https://www.7detable.com/article/societe/enigma-le-nouveau-concept-d-albert-adria-dans-le-monde-culinaire/1315](https://www.7detable.com/article/societe/enigma-le-nouveau-concept-d-albert-adria-dans-le-monde-culinaire/1315)

PARTIE IV . UN AVENIR COMMUN AUX ARTS ET AUX FOURNEAUX

. Chapitre XI . Des chefs cuisiniers & des artistes

. Sites Internet & Documents en Ligne :

.<http://lechannel.fr/wp-content/uploads/2019/03/sillage203web.pdf>

–

.<https://blogs.mediapart.fr/edition/perform/article/210311/le-diner-des-petites-mecaniques>

.<https://lagrenouillere.fr/fr/#>

.<https://lamaisonrusse.com/eboutique/vodka/675-balzar.html>

.<http://lechannel.fr/fr/evenement/balsam/>

.https://next.liberation.fr/food/2019/04/19/encatation-le-gout-du-spectacle_1722398

.<https://www.actualitte.com/article/reportages/alexandre-gauthier-dans-les-cuisines-de-sa-bibliotheque/93511>

.<https://www.atabula.com/2014/03/28/compagnie-laika-le-repas-mis-en-scene/>

.<https://www.atabula.com/2019/04/10/jy-etais-a-encatation-spectacle-culinaire-orchestre-par-johann-le-guillerm-et-alexandre-gauthier/>

.<https://www.laika.be/FR/aromagic>

.<http://www.lamachine.fr/spectacles/le-diner-des-petites-mecaniques/>

.<https://www.levolcan.com/saison/2019-2020/balsam>

.<https://www.levolcan.com/spectacles/le-marais-luisant>

.<https://www.paris-normandie.fr/region/le-havre--on-passe-a-table-au-volcan-GG11350035>

.<https://www.relikto.com/theatre-volcan-festival-saveurs/>

.<https://www.2rienmerci.com/spip.php?page=accueil>

. Chapitre XII . Le banquet immersif contemporain

. Ouvrages, Articles & Travaux Universitaires :

.Peillod, Claire ; Picot, Bénédict. *Spectaculinaire : Julie Rothhahn au Manège de Reims*. coédition du Manège de Reims Scène nationale et de l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims.

ISBN : 978-2-9540200-6-8

. Sites Internet & Documents en Ligne :

[.http://studioplastac.fr/projets](http://studioplastac.fr/projets)

[.https://www.faguowenhua.com/fr/event/wanderland-une-exposition-herm%C3%A8s-%C3%A0-shanghai](https://www.faguowenhua.com/fr/event/wanderland-une-exposition-herm%C3%A8s-%C3%A0-shanghai)

[.http://www.juliehhh.com/#installation-performance](http://www.juliehhh.com/#installation-performance)

. Chapitre XIII . Pour un art baroque du service en salle

. Sites Internet & Documents en Ligne :

[.https://cache.media.eduscol.education.fr/file/Francais/O6/O/RESS-FR-LGT-Theatre_Piste_7_374060.pdf](https://cache.media.eduscol.education.fr/file/Francais/O6/O/RESS-FR-LGT-Theatre_Piste_7_374060.pdf)

–

[.https://www.atabula.com/2015/10/01/reinventer-le-service-en-salle-en-utilisant-lhistoire-de-lart/](https://www.atabula.com/2015/10/01/reinventer-le-service-en-salle-en-utilisant-lhistoire-de-lart/)

[.http://www.atabula.com/2016/11/09/amphitryon-theleme-gil-galasso/](http://www.atabula.com/2016/11/09/amphitryon-theleme-gil-galasso/)

[.https://www.charleskaisin.com/](https://www.charleskaisin.com/)

[.https://www.grandspeintres.com/surrealisme/](https://www.grandspeintres.com/surrealisme/)

[.http://www.histoiredelart.net/courants/le-surrealisme-16.html](http://www.histoiredelart.net/courants/le-surrealisme-16.html)

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



CREDITS PHOTOGRAPHIQUES



.COUVERTURE

.«Balloon, helium, green apple»

.NM

.©thealineagroup & ©mikebagale

.source : <https://www.preview.ph/culture/-this-plastic-balloon-looking-dessert-is-apple-flavored-and-edible-a00007-20160506>

.PARTIE I . LE RITUEL DU REPAS AU SERVICE DE L'APPARAT SOCIAL

. 20191028_203559

.source : <http://thecreativemetal.com>

.PARTIE II . UNE DÉFINITION CONTEXTUELLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

. paris-les-meilleures-adresses-du-moment-26_5607699

.©L'express

.source : https://www.lexpress.fr/styles/diapo-photo/styles/saveurs/paris-les-meilleures-adresses-du-moment_1797948.html#

.PARTIE III . LE REPAS GASTRONOMIQUE, UNE EXPÉRIENCE DES SENS

.«Milk chocolate, pâte sucrée, violet, hazelnut»

.20131126_alineaWebsite_0021_800Res1

.©thealineagroup & ©mikebagale

.source : <https://www.alinearestaurant.com/site/cuisine/>

.PARTIE IV . UN AVENIR COMMUN AUX ARTS ET AUX FOURNEAUX

.IMG_9178

.©CharlesKaisin

.source : <https://www.charleskaisin.com/lets-fall-in-diamond>





«La salle à manger est un théâtre
dont la cuisine est la coulisse
et la table la scène.»

•

*Chatillon-Plessis,
La vie à table à la fin du XIXe,
1894.*

Mémoire de Master en Architecture
Guillaume Feuvrier
Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes