



HAL
open science

Curiosité d'une gastronomie paysagère : relation entre gastronomie et paysage à travers la pratique et le discours des chefs étoilés Bras et Bourdon

Manon Beneteau

► To cite this version:

Manon Beneteau. Curiosité d'une gastronomie paysagère : relation entre gastronomie et paysage à travers la pratique et le discours des chefs étoilés Bras et Bourdon. Architecture, aménagement de l'espace. 2021. dumas-03156716

HAL Id: dumas-03156716

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03156716>

Submitted on 4 Mar 2021

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

Curiosité d'une gastronomie paysagère

Relation entre Gastronomie et Paysage à travers la pratique
et le discours des chefs étoilés Bras et Bourdon

Manon Beneteau

Travail Personnel d'Etude et de Recherche (TPER)
de la formation paysagiste DEP

Année universitaire 2020-2021



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Manon Beneteau
Date de soutenance orale : 8 janvier 2021

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

REMERCIEMENTS

Je souhaite remercier Emmanuelle Haulmé, mon professeur référent, Alexandre Moisset, professeur encadrant qui m'a également suivie et accompagnée dans la rédaction de ce mémoire tout comme Hervé Goulaze, professeur mais avant tout ami, avec qui je partage une convoitise pour les mets de grande qualité.

Je remercie très chaleureusement Michel Bras et Hervé Bourdon, deux chefs étoilés aux parcours singuliers et atypiques. Croiser leur chemin fait partie de mes plus belles rencontres.

Un merci de coeur, pour mes amies de goût, avec qui chaque bouchée est un émerveillement perpétuel, Frédérique Guidot, Rachel Lagièrè.

Merci à mes parents, qui m'ont transmis l'amour et l'art de bien manger.

Merci à Isabelle Vincent, sans qui le discours aurait une toute autre allure, à une virgule près.

Enfin, un merci si particulier pour Hugo, avec qui la gourmandise pourrait s'éterniser à jamais.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

p 9	INTRODUCTION
p 15	PARTIE I - INTERROGER LA PLACE DU PAYSAGE DANS LA GASTRONOMIE DES CHEFS ÉTOILÉS
p15	1. La cuisine des chefs étoilés, une cuisine singulière
p 22	2. Voir et être vu : Dialogue entre le restaurant et le paysage
p 26	3. Le paysage au coeur de l'expérience du repas
p 30	4. Le discours des chefs, le paysage garant d'un renouveau
p 32	PARTIE II - LE PAYSAGE DANS LA PRATIQUE ET LE DISCOURS DES CHEFS BRAS ET BOURDON
	1. Mobiliser un outil paysagiste : l'entretien
	2. Michel Bras, le paysage nourrit et conditionne sa pratique culinaire
p 38	3. Hervé Bourdon, la pratique culinaire comme préalable à la conscience paysagère
p 42	RETOUR SUR LA DEMARCHE DE RECHERCHER
p 43	CONCLUSION
p 44	ANNEXES
p 49	BIBLIOGRAPHIE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

INTRODUCTION

Ce mémoire prend appui sur des expériences personnelles vécues au cours de ces dernières années d'études. La première, lors d'un stage réalisé au printemps 2018 dans les jardins de *La Gardelle* du restaurant le *Suquet*, restaurant du chef triplement étoilé Michel Bras.

Son rapport au paysage, mobilisé et annoncé dans ses discours ainsi que ses propos, tenus lors d'interviews à la radio, relatés dans certains articles de presse ou encore écrits dans son dernier livre « Le goût du jardin », ont nourri une volonté grandissante de découvrir l'univers singulier des grands chefs étoilés, enfants de l'ère gastronomique, pour en comprendre les codes. C'est par cette première entrée concrète sur le terrain de la gastronomie française que l'idée de questionner le rapport entre la Gastronomie et le Paysage est apparue. S'ensuit une seconde expérience, lors d'un travail au sein du Conservatoire du Goût, à l'été 2019. Le Conservatoire du Goût est une association liée à une entreprise de maraîchage, implantée depuis 2018 à Floirac sur des terres communales situées dans le domaine de la Burthe. Sa raison d'être est la préservation et la diffusion du patrimoine génétique de variétés de plantes comestibles sélectionnées sur un critère principal : l'intérêt gustatif. A cette fin, le Conservatoire du Goût travaille en collaboration avec des chefs étoilés. C'est à travers ces rencontres déterminantes avec les chefs que mon questionnement au stade embryonnaire jusqu'alors est devenu plus dense et plus complexe. Ces rencontres et ces échanges avec les chefs m'ont aidé à définir le cadre de recherche.

On peut retenir dès à présent : l'exercice d'une pratique, celle de la cuisine, un rapport au lieu selon l'importance et le rayonnement du restaurant, mais aussi le discours, l'approche et la philosophie de chaque chef, font apparaître des divergences et des ressemblances.

« Mon métier c'est une écriture, celle de ma sensibilité au paysage »

Cette citation extraite de nos nombreuses discussions avec Michel Bras a permis de conforter le choix de vouloir étudier les relations entre gastronomie et paysage.

L'envie de questionner la gastronomie des chefs étoilés dans leur relation au paysage s'est affirmée. Ce mémoire se propose d'observer les relations entre la gastronomie et le paysage qui ont jusqu'ici été considérées et étudiées séparément.

Dans l'élaboration de la méthodologie de recherche, une première question est apparue. Comment peut-on définir le paysage ? En quel sens serait-il intéressant de le considérer ?

Alors la réflexion portée ici tient compte du paysage selon la définition de la Convention Européenne du Paysage, « Le paysage, en tant qu'étendue s'offrant à la vue, fraction d'espace telle que perçue par les populations ». Les perceptions sensibles des paysages seront particulièrement étudiées: il est à la fois question de considérer les paysages dans leurs caractères exceptionnels comme ceux du quotidien, sur lesquels les chefs portent leurs regards.

Si le chef Bras utilise le terme paysage dans son discours mais aussi dans sa pratique, c'est bien que les chefs semblent mobiliser la notion de paysage. C'est très certainement cette interrogation qui est apparue ensuite. Les chefs étoilés ont-ils un rôle dans la relation entre gastronomie et paysage ? Si oui, lequel ?

A travers cet exercice d'initiation à la recherche, nous allons ainsi essayer de répondre à la problématique générale:

Comment les chefs étoilés mobilisent-ils le Paysage ?

A travers cet exercice il sera de valider ou réfuter les hypothèses :

Le paysage nourrit et conditionne la créativité culinaire des chefs.

La pratique culinaire des chefs développe une conscience paysagère.

Au cours de mes lectures, il a été assez difficile de trouver des sources issues d'ouvrages et d'articles scientifiques qui traitent ces deux thèmes de façon liée. Puisque j'ai trouvé peu de matériaux scientifiques susceptibles d'être mobilisés pour confirmer les hypothèses de recherche et répondre à la problématique posée, j'ai souhaité construire une méthode ou plutôt un outil complémentaire pour m'aider dans la démarche de recherche.

Il s'agit de collecter des données par le biais de l'entretien, puis d'analyser ces données grâce à des schémas (grille d'analyse et d'interprétation) fabriqués à l'occasion de ce travail. Ces schémas facilitent le traitement des données par une hiérarchisation des idées, évoquées ou prononcées grâce à des mots, des expressions, un langage propre aux chefs interrogés. Ces schémas ont été élaborés sur la base de la recherche menée par Monique Toublanc (2013) sur l'intérêt de mobiliser l'outil de l'enquête dans la démarche de recherche en paysage.

Ce choix méthodologique s'intègre à la démarche globale de recherche, il est bien évidemment complémentaire de l'apport des sources scientifiques. Si je ne me suis pas uniquement appuyée sur des données extraites de lectures scientifiques, les sources ont tout de même permis de définir et de clarifier le cadre de recherche mais aussi de comprendre et d'approfondir les sujets traités.

Les nombreuses conversations, avec les chefs évoquées précédemment, au sujet d'une relation présumée entre gastronomie et paysage, ont constitué un préalable utile pour structurer les entretiens et pour déterminer le choix des chefs interrogés.

A l'origine un panel de cinq chefs auraient dû être, tous choisis selon des critères communs :

Le chef doit être inscrit dans le Guide Michelin, registre de distinction gastronomique.

Le chef a déjà mobilisé la notion de paysage dans ses discours.

Le chef affiche une cuisine orientée en faveur du monde végétal notamment grâce à la présence d'un jardin potager au sein de son restaurant.

Le chef et/ou le restaurant détient un ancrage particulier au territoire.

Les contraintes générées par les circonstances actuelles n'ont permis d'interroger que deux chefs sur les cinq initialement prévus :

Michel Bras, chef trois étoiles au Guide Michelin - Restaurant Le Suquet à Laguiole - Aubrac.

Hervé Bourdon, chef une étoile au Guide Michelin - Restaurant Le petit hôtel du grand large à Portivy - Presqu'île de Quiberon.

Ces deux chefs ont été interrogés en présentiel sur leurs lieux d'activités (restaurant mais aussi dans les jardins rattachés).

Des échanges complémentaires par téléphone sont venus préciser la qualité des données collectées. Pour appuyer et imager le propos soutenu par ces deux chefs, certains supports (textes, croquis, photos...) viendront compléter les données. Ces supports qui s'ajoutent au

propos du chef seront étudiés comme des matériaux à part entière. Ils apportent une richesse et une précision plus grandes à la masse d'informations recueillies. L'entretien, quant à lui, permet de centrer le discours des chefs interrogés autour de différents thèmes définis au préalable. Ce type d'entretien permet de compléter et/ou de confronter les résultats obtenus lors de la phase de lecture des sources scientifiques.

Sans pouvoir apprécier précisément la part de jugement perceptible dans le propos, l'entretien a montré l'existence de discours et de représentations profondément inscrits dans l'esprit des chefs interrogés. Ces matériaux, issus d'une interview, ne peuvent que rarement s'exprimer à travers un questionnaire. Cela nous intéresse d'autant plus dans l'étude de ce mémoire puisque le discours tient une place déterminante.

C'est à travers une mise en parallèle constante des lectures et des matériaux collectés pendant les entretiens, que, petit à petit, nous pourrions élaborer une réflexion pertinente et exposer les premières grandes thématiques à développer.

Avant d'exposer les grandes thématiques ou composantes de la gastronomie, à savoir la pratique et le discours des chefs étoilés, l'importance du restaurant et l'expérience du repas, il sera intéressant d'introduire la notion de gastronomie, de la replacer dans son contexte historique pour visualiser les éléments cités ci-dessus qui ont fait son fondement et ceux qui, aujourd'hui, permettent son renouvellement.

Alors, le terme gastronomie sera considéré comme : l'univers qui régit la pratique et le discours des chefs étoilés, également comme étant un « prisme » caractérisé par plusieurs composantes, détaillées en amont de cette introduction.

« Lorsque l'on observe Michel Bras qui s'affaire au passe-plats à l'heure du coup de feu, on comprend très vite que sa cuisine ne ressemble en rien à la cuisine de nos grands-mères ou à celle de la cantine : Il porte une toque et un tablier floqués à son nom, autour de lui se déploie une armée de cuisiniers, tous habillés de la même veste couleur crème, liseré vert mousse [...] on peut compter près de 40 ustensiles aux formes dissemblables »

« Coup de feu au Suquet » - Carnet de notes personnel - 2018

Partant d'une observation concrète, il est intéressant d'élargir cette expérience vécue en cuisine au contexte généralisé des chefs étoilés et de la restituer dans le courant de l'histoire. De façon ponctuelle, certaines séquences de l'histoire culinaire et gastronomique viendront parfaire le cadre de recherche et expliciter les fondements de la cuisine gastronomique.

Voici le premier thème présenté dans le développement de notre réflexion. Nous allons aborder la cuisine des chefs étoilés dans sa singularité et sa matérialité concrète. Une pratique qui se traduit par des gestes, des techniques et le choix des produits. La pratique de la cuisine des chefs étoilés se démarque de par ses codes et ses mœurs. Cette pratique se réfère à l'acte de création mais également au lieu de création tels qu'ils existent pour l'artiste avec son atelier, on entend par là que les fourneaux apparaissent tel un atelier qui servirait à l'artiste, ce qui va valoir à la cuisine des chefs étoilés d'être intégrée au XVIII^{ème} siècle, au rang des Arts :

« Hisser la cuisine aux rangs des beaux-arts, où le chef jouirait du prestige et de la liberté de création réservés alors aux grands artistes » (Auguste Escoffier, 1903)

A travers l'histoire de la cuisine et de la Gastronomie française, (2013), l'historien Patrick Rambourg nous permettra de comprendre en quoi l'étude de la cuisine réservée aux chefs étoilés est un fragment des cuisines existantes. Cette première lecture est déterminante, elle nous fera également atteindre d'autres cuisines, telles que la gastronomie bourgeoise du XVIII^{ème} siècle pour mettre en parallèle des caractères communs avec la gastronomie contemporaine. On retiendra de cette période, l'existence d'une scénographie dans les espaces dédiés à la cuisine et l'appréciation du repas, une scénographie hiérarchisée où chaque espace est défini par ses convenances : les fourneaux sont exclusivement réservés aux cuisiniers et, loin de la vapeur chaude, la salle de repas quant à elle, réservée aux maîtres et leurs invités.

Sera évoquée également la gastronomie paysanne qui transforme essentiellement des productions locales. La recherche de produits issus de milieux de production de qualité est un positionnement extrait de la gastronomie paysanne pour être re-mobilisé dans la gastronomie contemporaine. La mise en valeur des produits ou matières premières par les chefs étoilés a fait émerger des constructions telles que la « géographie gourmande » ou encore celle du « terroir »; des notions et/ou constructions qui font l'objet de plusieurs recherches menées notamment par Jean-Robert Pitte, géographe (spécialité Gastronomie et Paysage). A travers réalisme et symbolisme, il sera possible d'interroger « le paysage comme élément d'identification d'un produit à son territoire », article soutenu par Lydie Ménadier et Yves Michelin, tous deux doctorants en géographie et agronomes. Il sera indispensable d'exposer avec justesse l'existence de ces constructions que l'on rattache aux produits, à leurs lieux de production et les pratiques qui y sont associées.

Cette relation de l'humain avec son environnement retiendra toute notre attention dans la définition de ce que l'on peut appeler le « paysage ressource ». (Pierre Dérioz, 2017)

Ici apparaît déjà l'importance du « savoir-faire » et du « savoir-être », de l'excellence et de la qualité. Ces premiers éléments rencontrés dans d'autres gastronomies vont se révéler comme étant le socle de la gastronomie des chefs étoilés.

Après avoir détaillé la pratique des chefs étoilés, vient le moment de présenter le lieu représentatif de leur pratique à savoir le restaurant.

Le Suquet, restaurant du chef étoilé Michel Bras constitue la base de la réflexion puisqu'il a retenu mon attention et suscite de fortes interrogations depuis 2018. Ce cas d'exemple nous permettra d'élargir à nouveau dans un contexte plus global, présentant certains restaurants d'autres chefs étoilés et de voir la relation qui en ressort.

A la suite de quoi nous étudierons le dialogue du restaurant avec son environnement : le restaurant vu depuis le paysage, comme un objet architectural mais aussi objet de représentation. Le cas inverse sera tout aussi important, le paysage vu depuis le restaurant là aussi, lien qui génère de fortes représentations.

Le restaurant mobilise autour de lui certains espaces, certains lieux adjacents comme les jardins, les potagers, les vergers... qu'il sera passionnant d'ajouter au dynamisme du restaurant en tant que pôle d'attraction.

Après avoir étalé ce deuxième thème, structurant la gastronomie des chefs étoilés, nous allons basculer dans la relation du chef avec ses convives, cette relation du chef avec les gastronomes. Nous questionnerons en quoi l'expérience du repas contribue au développement des perceptions et des représentations que les convives se font du paysage mis en scène, à table et comme dans l'assiette.

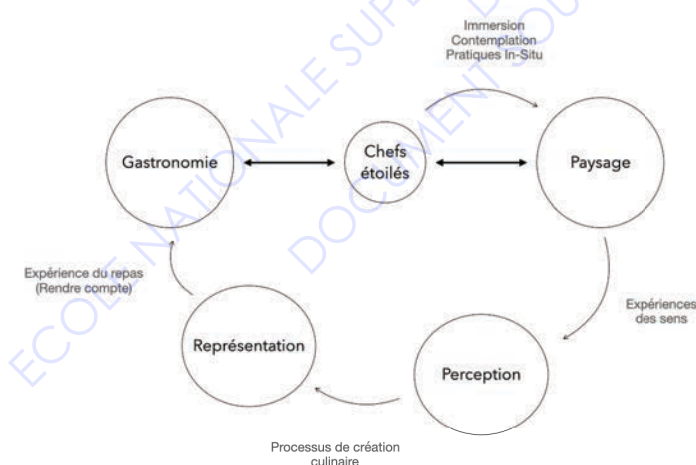
Questionner l'expérience du repas contribue à la codification de la gastronomie des chefs étoilés.

Elle comprend une succession d'étapes allant de la lecture des menus, passant par l'art de la table pour se terminer au moment de la dégustation.

Enfin, dans un dernier temps nous ferons état des couches successives d'informations mises en mots dans le discours des chefs. La médiatisation ou sur-médiatisation des chefs étoilés, ambivalence que l'on pourra questionner, se manifeste au travers de sources médiatiques (Interviews, émissions télévisées, chroniques radio...) que le grand public affectionne particulièrement puisqu'il y a une « mise en spectacle » (Evelyne Cohen, 2015) ainsi qu'au travers d'ouvrages autobiographiques ou romans engagés, comme celui d'Olivier Rollinger, chef étoilé à Cancale « Pour une révolution délicieuse » (2019). Le discours véhicule des idéaux à l'image d'une société et de ses mutations. La vulgarisation de cet univers des chefs étoilés sera soulevée dans ce que certains nomment comme une « starisation » : phénomène qui donne accès en apparence, à une gastronomie qui a toujours été économiquement et symboliquement réservée à une élite (Evelyne Cohen, 2015). En nous appuyant sur le discours porté par les chefs, lors des interviews, l'exposition des leurs propos construits par des choix syntaxiques et stylistiques, nous permettra de questionner la figure du chef étoilé, sa place dans la société actuelle entre son acte de création, la cuisine qui le définit à l'origine et la parole engagée et médiatisée qu'il renvoie.

Après avoir fait l'exposition des thèmes ci-dessus, caractérisant actuellement l'univers gastronomique des chefs étoilés, une seconde partie sera consacrée à l'étude de cas approfondie.

Une façon de mettre en regard les matériaux collectés et les lectures faites jusqu'alors, à travers les portraits du chef Michel Bras et du chef Hervé Bourdon. Deux chefs étoilés qui portent à dans leurs discours toute la singularité d'une pratique qui soutient une relation au paysage.



Synthèse de la réflexion

Schéma de pensée qui structure la réflexion conduite sur la relation supposée de la gastronomie au paysage par l'intermédiaire des chefs étoilés.

Le positionnement du chef est central dans cette relation. Il exerce des pratiques In-situ, qui l'amène à percevoir ces paysages par l'expérience sensible. Ces perceptions sont ensuite mobilisées dans le processus de création lié à la cuisine. C'est un moyen d'expression, une représentation des perceptions à travers l'acte de création culinaire. La cuisine permet le rendre compte d'une relation entre les chefs et leurs paysages. C'est un partage des chefs pour les convives qui viennent à leur tour vivre l'expérience du repas gastronomique.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

INTERROGER LA PLACE DU PAYSAGE DANS LA GASTRONOMIE DES CHEFS ÉTOILÉS

Ce premier chapitre se propose d'exposer l'ensemble des composantes ou thématiques caractéristiques de la gastronomie, de sa création à nos jours. Successivement, les thématiques seront abordées de façon à relever des éléments de réponse.

Soutenant que le lien entre gastronomie et paysage existe du moment que le chef utilise une pratique, un lieu et un discours; c'est ainsi que va se structurer le fil de la recherche.

1. La cuisine des chefs étoilés, une cuisine singulière

a) Manifeste pour une cuisine d'excellence

Certes, comme tous les métiers, celui de chef nécessite un apprentissage. « La technique de la cuisine ne serait au mieux qu'un artisanat » (Joël Robuchon, 2004). Le propos de ce meilleur ouvrier de France et chef d'influence sous l'ère de la Nouvelle Cuisine fait référence à une pratique qui relève d'un « savoir-faire ». Si l'on suit *Le Trésor de la langue française* qui indique que le savoir est une « somme de connaissances qu'un individu possède ou peut acquérir par l'étude, la réflexion ou l'expérience », mais aussi une « connaissance approfondie des règles et des techniques propres à une activité »; ce à quoi on peut ajouter l'acte de faire, selon la définition du CNRTL, « Réaliser (à l'aide d'éléments); Produire; Fabriquer »; Il n'est pas exclu d'admettre que le chef soit un artisan. Brillat Savarin, dans *Physiologie du Goût (1841)* reconnaît la cuisine comme « art mécanique [...] les besoins de la cuisine nous ont appris à appliquer le feu ». Précisant ensuite que la cuisine serait l'« art d'apprêter les viandes » on peut penser qu'il sous-entend par déduction, les méthodes de conservation, de cuisson et d'assaisonnement des aliments.

Après avoir acquis les bases, on entend par là les techniques et savoirs premiers, les chefs comme tout artisan, doivent acquérir de l'expérience. Ce que l'on peut appeler « faire ses gammes » : expression employée dans le jargon de la gastronomie pour qualifier le parcours d'un jeune chef qui acquiert un niveau supérieur dans l'expression et la maîtrise de son métier. « J'ai commencé à décortiquer les crustacés c'est un passage obligé [...] j'y apprends la rigueur, la précision » (témoignage d'un jeune commis - Restaurant Anne-Sophie PIC).

Pour soutenir l'évolution des manières de faire dans la cuisine des chefs, les sources écrites ont constitué un support de transmission et d'apprentissage encore perceptible aujourd'hui : les recettes, recueils et traités de cuisine, et notamment le traité culinaire, datant du XIV^{ème} siècle par Chrétien de Troyes, semble être le premier recueil à parler de techniques culinaires.

Il faudra ensuite attendre les écrits du cuisinier François (1651) qui traduit et enseigne la manière de bien cuisiner et de bien assaisonner, pour réellement voir apparaître une nouvelle conception de la cuisine, manifeste de gestes et d'ustensiles. Dans ces ouvrages faits de règlements, on distingue alors les différents savoir-faire. Codifier cette pratique de la cuisine des chefs dans ces écrits, c'est en même temps une façon de construire l'identité d'un métier, en le positionnant par rapport aux autres.

b) Postures du chef artiste / artisan

Au XVI^{ème} siècle, Antonin Carême, instaure le titre de chef, c'est donc lui qui impulse un positionnement et un cadre à la gastronomie. En ce sens on comprend que les chefs suivent un parcours plus ou moins défini par les codes de la gastronomie.

Le parcours de cuisinier commence généralement par le poste de commis, après vient celui de chef de partie, avant d'occuper la position de sous-chef et enfin celle de chef. Ce statut iconique, auquel ont accédé de nombreux chefs aujourd'hui, renvoie au combat d'une profession qui a longtemps œuvré dans l'ombre pour obtenir une reconnaissance sociale. Brillat Savarin évoque toujours dans *Physiologie du goût* (1841), le rêve du jeune cuisinier Auguste Escoffier. Ce jeune chef compte bien « hisser la cuisine au rang des Arts où le chef jouirait du prestige et de la liberté de création jusqu'alors réservé aux grands artistes »

Cette ascension pyramidale est due à l'œuvre de cet homme, Auguste Escoffier, cuisinier français mais aussi auteur culinaire. C'est vraiment le premier chef à codifier, moderniser et professionnaliser la cuisine. Pour se faire respecter à ce titre, Escoffier reprend le code d'Antonin Carême: la toque, acte symbolique pour affirmer son statut et son rôle au sein des cuisines.

Escoffier revêt alors le rôle de libérateur pour la profession, proclamant « l'hégémonie du cuisinier vers le statut du chef ». (Patrick Rambourg, 2005)

« Il fallait faire comprendre aux gens que la cuisine et la gastronomie française, devaient connaître une évolution et non rester figées. »

A l'instar d'Escoffier et sa toque « garants » d'une hiérarchie respectée, c'est tout un modèle qui se développe et instaure derrière ce personnage de chef une idéologie culinaire associée à l'élévation sociale de la cuisine. On peut retenir de la cuisine dite gastronomique qu'elle se conçoit comme une pratique très codifiée et orchestrée par le chef. (Patrick Rambourg, 2005)

A cela s'ajoute, dans l'évolution de la cuisine, sous l'ère Escoffier, la conception de la brigade : organisation qui attribue à chaque personne un poste et des tâches définies. Cette formation, tayloriste si l'on peut le dire ainsi, apparaît pour la première fois dans les années 1890 à Londres, à l'hôtel Savoy. Cette tendance de modernisation s'accompagne d'un ordonnancement de l'organisation et des infrastructures. On remarque alors une évolution du lieu, de la cuisine, des fourneaux... tel un « Bel espace que l'on peut présenter » (Auguste Escoffier, 1903). La cuisine est aujourd'hui ouverte, le chef se permet d'aller en salle, présenter les plats à ses convives et ne reste plus reclus dans l'ombre des fourneaux, loin de la salle de repas qui est réservée aux maîtres et à leurs invités tel que c'était le cas dans la gastronomie Bourgeoise. Aujourd'hui, la cuisine est au carrefour de plusieurs directions « une vers la salle, mais aussi une autre, à l'arrière, vers le marché ou, plus largement, vers le monde [...] car la cuisine, en étant le lieu de toutes les transformations, est un rapport au monde ». (Dominique Pagès, 2018).

Dans un rapport encore plus concret, Paul Lacoste évoque ce rapport d'interprétation au monde, grâce à l'ouverture de la cuisine « Olivier Roellinger et Gérard Passédat ont étendu leur cuisine à l'extérieur du restaurant, sur la colline d'en face ou sous la mer d'en bas » (Jean-Jacques Boutaud, 2012). De par sa taille, son emplacement, l'histoire de sa conception, la cuisine a conditionné l'histoire de la gastronomie et conditionne sans doute les créations des chefs. Comme dans les cuisines de Michel Bras, « spacieuses et ouvertes sur l'Aubrac » ou celles de Pierre Gagnaire, dans des « caves parisiennes, labyrinthiques et surchauffées », comment cet « atelier », laboratoire d'expérimentation pourrait-il produire les mêmes cuisines ?

(Olivier Etecheverria, 2011). En poursuivant notre réflexion sur les caractères singuliers de la pratique des chefs étoilés, nous pouvons souligner l'importance du lieu de travail, cet « atelier de création ». C'est le cas pour Olivier Roellinger, à Cancale, ce dernier a installé ses fourneaux dans sa maison d'enfance, prétendant « ne jamais pouvoir cuisiner ailleurs ».

La cuisine est ainsi abordée telle une scène de travail comme on vient de le détailler mais également comme un lieu d'affect, lieu personnel et intime.

Après avoir vu le chef, artisan, dans sa manière d'exercer sa pratique de la cuisine, on peut à présent questionner le chef, artiste, par l'acte de création qu'il développe.

« Le modèle du chef-artiste est une création française » affirme Escoffier dans son *Guide Culinaire* (1903). A travers ce propos, d'avantage qu'une cuisine, c'est l'idée d'un art culinaire qui est annoncée. C'est l'époque d'une classe intellectuelle en plein essor, les convives apprécient une cuisine prestigieuse et démonstrative de talent, celui du chef. Rappelons-le, les étoiles distribuées par le Guide gastronomique Michelin, attribuent cette reconnaissance au nom du chef. La pratique culinaire des chefs est devenue un sujet de réflexion et de philosophie. La cuisine devient un objet d'érudition, elle est pensée. Pour les érudits qui s'en préoccupent, la cuisine est « un art et une science où la perfection renvoie à l'alchimie ». Cette vague va marquer sur le long terme la gastronomie française, où les chefs reprendront ces notions d'art et de science. La réputation de la cuisine des chefs à partir du XVIII^{ème} siècle et pour le monde entier, est un trait spécifique de sa culture, de son art de vivre. (Patrick Rambourg, 2005). La cuisine française suscite un imaginaire, une recherche d'idéal. Elle se voit inscrite dans le registre des Arts, de façon éphémère, au rang de 9^{ème} art donné au Salon d'automne de 1923, et mise en comparaison avec la peinture, reconnue dans les écrits de l'époque. Cette idée est encore visible aujourd'hui :

Dans ma cuisine, affirme Pierre Gagnaire « le rythme s'impose de lui-même [...] la peinture me fascine, et je vais me laisser prendre par elle » (Site internet Pierre Gagnaire). Comme un peintre pourrait le faire, le chef exprime avec des choses qui appartiennent au domaine de l'indicible, il donne à voir, il donne à partager à travers la création, cet acte personnel. Pour certains chefs c'est l'occasion de mettre en poésie, pour d'autres, une façon de solliciter les arts :

« Mon métier c'est une écriture, celle de ma sensibilité au paysage » (Michel Bras, 2020, extrait d'interview)

« J'ai besoin de mettre de la musique dans mes assiettes [...] la présentation, le dressage m'apprennent l'harmonie et me font rencontrer une forme de paix. »

(Site internet, Wiliam Ledeuil)

Alain Passard, qui a reçu une « pépite » de cristal en 2010, trouve, lui, de l'inspiration dans les couleurs : « un mauve, un jaune, un blanc nacré, un vert céladon, un orange perlé m'inspirent. Je procède par touches [...] le geste technique vient après ». La capacité à produire à la fois durablement et de manière évolutive est « une qualité et une originalité du chef [...] l'agrégation de compétences techniques, artistiques et relationnelles » (Pierre-Michel Menger, 2002). Cette approche tournée vers les Arts, nous permet de comprendre la dimension exploratoire présente dans le métier des chefs. En 2015, Pierre Gagnaire, chef dont le nom a déjà été évoqué auparavant, a fait références aux arts, lors d'une exposition au Palais de Tokyo. Accompagnant d'autres artistes dans cette programmation, l'exposition « Le bord des mondes » a permis au chef d'explorer la lisière du monde de l'art, de la création, de l'invention et donc de la cuisine. « Le processus de création de sa poésie gustative et éphémère fut notamment questionné ». (Dominique Pagès, 2018).

Au delà du chef artiste, le chef peut aussi être chercheur, voir chimiste à travers la gastronomie moléculaire, née en France sous la collaboration d'Hervé This et de Pierre Gagnaire.

Elle consiste à « expliquer chimiquement les techniques culinaires traditionnelles ». Cette approche scientifique de la cuisine a inspiré directement plusieurs grands chefs comme Thierry Marx ou Marc Veyrat, et a notamment permis de rendre légitime la cuisson à l'azote par exemple (Dominique Pagès, 2018).

La dimension visuelle serait-elle devenue plus importante que le gustatif ? Comment les chefs trouvent-ils l'inspiration ? Quels sont les moteurs de leur création culinaire ?

Ou encore la recherche de l'inédit : « la recherche de techniques nouvelles et l'étonnement sont les incontournables de notre création culinaire », affirme Marc Veyrat. Il poursuit : « chaque jour, je tente des mariages, des contrastes, des histoires parfois improbables, j'essaie, je prends le risque ». D'autres encore comme Michel Guérard sont dans une recherche « exotique », une invitation au voyage, lui qui dit imaginer, l'oreiller moelleux des mousserons qu'il sous-titre : « Une Symphonie, imaginée au Retour d'un Voyage en Chine » (Dominique Pagès, 2018).

Notre propos n'est pas de discuter d'une potentielle inscription de la cuisine dans le registre de l'art mais bien de comprendre en quoi la cuisine des chefs étoilés fait acte de création, en s'appuyant notamment sur les disciplines artistiques : qui sous-entend une certaine esthétique du regard et du geste. Il semble que cette notion d'art dans la cuisine renvoie à une double approche (qui peut porter à confusion) sur l'émergence d'un « art culinaire » dans l'histoire de la gastronomie. Ici est abordée un rapprochement entre la cuisine et les arts que l'on peut observer dans le processus de création des chefs étoilés. A l'inverse ce que l'on nomme « Art culinaire » sera abordée ultérieurement dans l'étude du restaurant et de sa mise en scène.

Par leur création, les chefs développent donc une esthétique visuelle mais peuvent aussi développer une « esthétique des saveurs » qui stimulent la « poly-sensorialité du goût » (Julia Csergo, 2012). Les aliments, de par leur goût, mais aussi de par leur saveur, forme, texture, ou encore leur architecture, peuvent être source de création et d'émotion.

c) Le goût intégré au processus de création des chefs étoilés

A présent, nous allons tenter de faire apparaître le goût, à l'origine du processus de création des chefs et la relation qu'il tisse au paysage. C'est là que l'élaboration des mets prend une valeur sentimentale. Le goût se construit dans le plus jeune âge. « L'apprêtement des aliments par l'un des membres de la famille, puis la dégustation des plats par tous, renforcent les liens d'affectivité qui inscrivent à jamais dans la mémoire le souvenir de certaines expériences gustatives ». L'affectivité culinaire infuse les souvenirs. « La mémoire collective, à l'échelle d'une nation ou d'une ville, abonde en archives gustatives » (Patrick Rambourg, 2005). C'est également le cas à l'échelle d'un individu. Le goût des aliments que nous mangeons semble déterminer dans l'étude de cette relation au paysage. Les « paysages se voient, ils se boivent, se mangent, se sentent, se touchent. Comme toute réalité terrestre, ils passent par les cinq sens qui ensemble participent à la compréhension d'un lieu » (Jean-Robert Pitte). Le sens du goût comme tous les sens, contribue à la perception des paysages et les chefs ont de fait une pratique qui mobilise naturellement le goût. La passerelle du chef au paysage semble passer par le goût, celui des produits, issus de paysages ressource, de production.

d) Le goût, les produits, les paysages

La cuisine est une pratique culturelle puisque l'homme est « le seul mammifère à faire subir à ses aliments des transformations complexes et à les ingérer de façon différée dans le temps et dans l'espace ». C'est une activité entre nature et culture puisque « la cuisson accomplit la transformation culturelle du cru ». (Claude Lévi-Strauss, 1964). L'acte culinaire se place donc entre l'acquisition de la nourriture à travers des pratiques ancrées dans les paysages ressources (chasse, pêche, élevage, agriculture...) et sa consommation. C'est dans cette suite logique que nous allons à présent nous intéresser au goût, à travers l'acquisition des produits, nécessaire à la cuisine des chefs étoilés. A travers les lieux et les pratiques qui y sont associés, nous allons essayer de comprendre la relation que les chefs entretiennent avec le paysage. « Ingrédient », « Nourriture », « Aliment », autant de façons de nommer les produits que l'on va considérer ici comme matière première, nécessaire à la cuisine des chefs étoilés.

On peut remarquer, dans la cuisine des chefs, une volonté d'afficher l'éloquence de produits « mets d'exception » mais aussi de proposer une cuisine à vocation nutritive. Cette ambivalence peut faire sens lorsqu'on la transpose dans l'histoire des manières de s'alimenter de notre société. Dans la gastronomie bourgeoise, *la cuisinière bourgeoise de Menon*, publié en 1746, les produits sont déjà à l'honneur. Cet ouvrage fait l'éloge d'une « cuisine riche, une cuisine qui flatte la quantité et la provenance des meilleurs aliments du pays » à l'image d'une élite sociale. A l'inverse, dans la cuisine paysanne l'assiette traduit « une nourriture plus saine et plus profitable puisque les quantités sont servies avec parcimonie ».

Que dire de la pomme de terre ? Au XVIII^{ème} siècle elle a du mal à se faire accepter. Et puis au tournant du XIX^{ème} siècle, cet aliment est passé d'une nourriture de nécessité dans la gastronomie paysanne à une nourriture gastronomique dans la cuisine des chefs. Retenons que la pomme de terre a su rester le légume « le plus populaire de France se retrouvant aussi bien sur la table familiale que sur celle des grands restaurants » (Patrick Rambourg, 2005).

De nos jours, un des enjeux majeurs pour les chefs est la recherche d'une certaine qualité des produits. « Sans bon produit, pas de bonne cuisine ni de haute gastronomie ». Idéalement, le produit est choisi pour « sa qualité, pour sa fraîcheur, pour son goût, pour sa saveur, et en fonction de l'usage que l'on veut en faire » (Jean Vitaux, 2007). La qualité du produit apparaît alors essentielle pour les chefs mais parfois difficile à obtenir. Il n'est pas rare de constater que les productions traditionnelles qualitatives sont délaissées au profit de « produits industriels, certes sains mais au goût standardisé ». Les chefs doivent alors trouver leurs sources d'approvisionnement afin d'obtenir une matière première à la hauteur de leurs exigences. On comprend alors que le choix de ces produits se fait à travers le prisme du goût : sens moteur mobilisé par les chefs, nous l'avons évoqué précédemment.

Dans les critères de sélection des produits, intervient également l'environnement de production. C'est en faisant ce lien logique entre le produit et son paysage de production que nous allons pouvoir relier le chef au paysage. Transparaît de ces lieux une qualité première de ressource mais également une qualité éthique ou vertueuse, et c'est en cela que les chefs vont nourrir une relation avec le paysage. De façon consciente ou inconsciente, les chefs vont convoquer le paysage par l'intermédiaire des produits qu'ils mobilisent dans leur cuisine. Transformer des productions locales est aujourd'hui une attente de la société mais aussi un levier d'actions pour engager le renouvellement des codes gastronomiques face auxquels les chefs affichent clairement leur positionnement.

On peut à présent questionner le rôle des chefs étoilés dans la fabrication des paysages de production et par déduction des paysages dans son ensemble ?

A travers les paysages de production, ce qui sous-entend une relation avec les producteurs et une connaissance de leurs produits, nous allons essayer de comprendre la relation tissée avec les producteurs et leurs paysages. Les chefs jouent un rôle précurseur dans la qualité des paysages et notamment des paysages agricoles. Constamment à l'affût de produits d'intérêt gustatif élevé, ils génèrent des paysages de production qualitative, encouragés et guidés par le renouvellement créatif de leur pratique. Ils permettent le maintien d'une agriculture qui se renouvelle et prend des initiatives pour la diversification des goûts. Le réseau qu'ils vont créer en réponse à leurs besoins peut drainer tout un territoire de production. C'est ainsi que les sources d'approvisionnement des chefs se voient valorisées. De plus, les chefs se positionnent en faveur d'un approvisionnement local ou du moins dans une certaine proximité géographique. « Ils mettent l'accent sur les produits labellisés ou représentatifs d'un terroir ». Les produits font émerger des constructions socioculturelles par la valorisation des paysages à l'étiquette d' « identité qualitative et créative » (Olivier Etcheverria, 2011). Cette notion de terroir est sujette à des divergences récurrentes. Il s'agit, dans notre cas, de considérer le terroir dans sa dimension naturelle mais aussi culturelle mettant en avant le lien entre les caractéristiques du produit et les composantes ou qualités paysagères de son espace de production. Le géographe Jean-Robert Pitte a soutenu lors d'un colloque en 2011, que les « beaux paysages produisaient forcément les bons produits ».

L'implication des chefs, dans un souci de respecter des bases de leur métier, va constamment préciser l'origine des produits qu'ils transforment, bien que le lieu d'approvisionnement se trouve à des milliers de kilomètres du restaurant et que le client, « sans être en mesure la plus part du temps de juger du bien-fondé de la précision, pourrait cependant en vérifier l'exactitude » (Tristan Hordé, 2015).

Les produits régionaux classés participent à la construction d'enjeux paysagers, qui amènent les chefs à s'engager, consciemment ou inconsciemment. La classification des produits entraîne la conservation des paysages qu'ils conditionnent, souvent perçus comme emblème d'une région ou d'un territoire (Lentille du Puy, Fraise de Plougastel, Ratte du Touquet...). Notons que les pratiques et savoir-faire spécifiques liés à ces paysages sont pris en compte depuis 2017, dans la charte patrimoine culturel et immatériel. Le chef étoilé Adrien Descouls, restaurant *Origines* à Le Broc, met en avant un produit issu de son territoire AOC d'Auvergne, le Saint-Nectaire au cœur d'une cuisine représentative du terroir auvergnat. « Ce fromage raconte une histoire, celle d'un producteur qui travaille et façonne avec amour son produit. Il était essentiel pour moi de retranscrire cette histoire et la faire découvrir aux clients [...] Le Saint-Nectaire et la tomme vieillissent dans nos caves d'affinage, ce qui nous permet de les travailler à notre convenance» précise le chef (Site internet Adrien Descouls).

Le développement du lien humain entre les chefs et les producteurs devient intègre l'enjeu que nous venons d'évoquer, ce lien entraîne des modifications dans les manières de concevoir et de faire l'agriculture.

e) Le jardin, garde-manger des chefs étoilés

Il s'avère qu'au-delà de son rôle premier, le potager soit est un formidable vecteur d'histoires et d'expériences tel qu'il sera présenté prochainement, comme protagoniste adjacent au côté du restaurant dans l'expérience du repas que les convives sont amenés à vivre.

Prenant conscience d'un engouement certain pour une cuisine inspirée d'un « retour à la nature » (Tristan Hordé, 2015), le jardin dans la gastronomie actuelle, s'affiche en gras dans le positionnement des chefs. Essayons de voir en quoi sa présence dans la cuisine des chefs étoilés contribue à la perception des paysages.

A en suivre le témoignage du jeune agronome Lucas Delerry, lors de son tour de France des potagers de chefs, au moins 26 ont répondu présent. Depuis plusieurs années, un grand nombre de chefs comprennent l'intérêt de valoriser leur cuisine à travers l'existence d'un potager, dans sa qualité de ressource mais aussi de communication.

« Avec un excellent fenouil ou un très bon oignon, on fait un plat. Comme une tarte millefeuille de chou [...] chez nous, le légume n'est pas un faire-valoir. Je ne suis pas pionnier en matière de potager mais je me suis réveillé parce que nous sommes la génération qui risque de se faire enterrer par nos parents compte tenu de ce que l'on mange ». (Site internet restaurant Clos Des Sens). Les plantes et produits cultivés dans ces lieux de production à micro-échelle, sont au cœur d'une cuisine en quête de redécouverte de recettes et pratiques disparues souvent ancrées au territoire. La mise en valeur des produits ou matières premières par les chefs étoilés ont fait émerger un véritable mode autour du « jardin des chefs ».

On peut ainsi se demander si les chefs perçoivent-ils les paysages (à plusieurs échelles) qu'ils sont en train de convoquer par le biais de pratiques In-situ ?

f) La pratique ancrée engage une prise de conscience

A travers des pratiques dites « In-situ », c'est à dire des pratiques ancrées dans un lieu: cueillette, pêche, chasse... nous allons essayer de voir comment les chefs appréhendent et perçoivent les paysages à la qualité première de ressource. Les chefs peuvent eux-mêmes être dans l'action de prélever les produits à sa source par des pratiques : la « petite pêche » pêche artisanale, en bord de côte se pratique souvent à pied; la chasse, la cueillette de plantes sauvages comestibles... Le fait de pratiquer, a révélé auprès de pratiquants de la cueillette, de la pêche... l'existence d'une sensibilité à l'environnement, à leur lieu de cueillette. Cette sensibilité peut être identifiée grâce à la poly-sensorialité, que nous avons déjà évoqué parmi laquelle, le goût influence la perception. Cette sensibilité est sollicitée dans la cuisine des chefs, ils en font d'ailleurs l'éloge dans leurs discours, fer de lance de leur création. Le plus souvent le sens de la vue semble particulièrement sollicité au cours de ces pratiques, mais à nouveau le sens du goût, vecteur d'émotions, tient une place importante. Il permet au chef de capter les éléments In-situ, de se projeter et de démobiliser l'expérience de paysage dans sa pratique de la cuisine. Un jeu d'échelles opère également par la vue, entre le micro-paysage : un détail, un élément de petite taille capté en corrélation avec le toucher, « un coquillage, des algues sèches... » et le macro-paysage : l'environnement, le contexte dans lequel cette pratique évolue: « flanc de falaise calcaire », « côte de granite » (extrait d'un mémoire sur la pratique de la cueillette). Cette stimulation des sens In-situ résonne avec la notion de paysage tel que définie par la Convention Européenne du Paysage, « Le paysage, en tant qu'étendue s'offrant à la vue, fraction d'espace telle que perçue par les populations » et convoque un rapport sensible dans la perception des paysages. Dans la seconde partie de ce mémoire, il sera important de questionner les perceptions de paysages sur lesquels les chefs portent leur regard et leurs sensibilités.

Comme nous l'avons évoqué, le jardin, qui connaît un engouement certain dans la pratique des chefs étoilés peut-il inclure ce que l'on a nommé jusqu'ici, les paysages ressource ? Les chefs développent-ils un regard particulier au paysage du fait qu'ils ont un rapport au végétal et au jardin productif ?

La cuisine apparaît alors comme une célébration des pratiques In-situ. A l'image du panier rempli de champignons, la cuisine du chef valorise les produits. L'immersion dans le paysage par le biais de ces pratiques peut-elle figurer comme une nouvelle entrée en paysage ? Il semblerait au vu de notre réflexion que le chef ait à sa disposition, une palette d'outils : à travers le goût, à travers ses gestes, ses connaissances des produits... pour développer un regard sensible au paysage.

Le chef s'est imposé dans ce premier chapitre comme un artisan du goût, un artiste qui renouvelle sans cesse ses capacités créatrices. En quête d'excellence et expert dans son domaine, la cuisine, il a fait évoluer l'identité et l'image de son métier. Le chef semble prendre conscience de l'importance et de l'urgence à prendre soin des paysages. Il le fait en s'engageant tissant une relation complice avec les producteurs, avec les gens qui fabriquent les paysages de production et qui font vivre les territoires. A travers une pratique en constante mutation, le chef a développé une sensibilité certaine au paysage.

2. VOIR ET ETRE VU : Dialogue entre le restaurant et le paysage

a) La portée du restaurant dans la culture gastronomique

Après avoir évoqué l'attachement des chefs pour leurs cuisines, leurs fourneaux, leurs ustensiles... dans un rapport intime et sensible, nous allons à présent porter une considération particulière au restaurant qui, lui aussi, connaît un attachement aux yeux des chefs. Chaque restaurant diffère de par sa localisation, son architecture, son service, la nature des mets servis et l'image qu'il renvoie (Jean-Philippe Dupuy, 2012). Dans le cas présent, nous allons nous intéresser au restaurant gastronomique, lieu emblématique des chefs étoilés. De façon successive, nous allons parler du restaurant dans son rapport au paysage, en étudiant sa spatialité, son rayonnement et son influence.

Au cours du temps, le modèle du restaurant s'est considérablement modifié en fonction des exigences et attentes de la société. Les restaurants n'ont donc pas émergé du néant. « On peut comprendre leur succès sans tenir compte de la longue tradition de professionnels de bouche parisienne. Il existait déjà, des lieux de sociabilité alimentaire (Cabarets, Tavernes, Auberges...) » (Patrick Rambourg, 2005). A sa création en 1765, le restaurant dans sa forme originelle est un lieu qui répond aux préoccupations d'une élite en recherche de bien-être et de confort pour le moment du repas. La concurrence entre les restaurants qui s'ouvrent en premier lieu dans la capitale, fait naître par la suite une émulation et bientôt, une nouvelle répartition géographique des restaurants s'esquisse sur l'ensemble du territoire français. Pendant l'entre-deux-guerres, le succès de l'automobile et le développement du tourisme ont accompagné une nouvelle vague de fréquentation des restaurants. A cela s'ajoute un engouement pour le tourisme culinaire, allant vers une gastronomie spatialisée, plus régionalisée. Cette découverte est rendue possible mais surtout facilitée par la création du Guide Michelin : né de l'imagination d'André et d'Edouard Michelin, les deux frères fondateurs de la manufacture de pneumatiques MICHELIN sont à l'origine du guide gastronomique tel qu'on le connaît encore à ce jour. Ce guide depuis sa version de 1920, propose une cartographie des restaurants, accompagnés d'un classement spécifique sous la marque de l'étoile. (Site internet du Guide Michelin). Il est intéressant de mettre en parallèle la création de ce guide avec la répartition des restaurants gastronomiques qui a démontré un étalement sur l'ensemble du territoire allant même dans les régions les plus délaissées.

La tendance de cette « géographie gastronomique » que l'on peut retrouver encore à notre époque, semble désormais s'exprimer dans la mobilisation de caractères et de qualités des paysages qui sont intégrés à l'environnement du restaurant. Et aujourd'hui encore le guide « rouge » apparaît comme référence principale dans la diffusion des tables étoilées (Jean-Robert Pitte, 2017).

b) Le restaurant vu depuis le paysage

S'appuyant sur l'exemple du *Suquet*, restaurant du chef étoilé Michel Bras, il s'avère intéressant de questionner ce lieu emblématique de la gastronomie en tenant compte de sa forme architecturale et de sa scénographie pour interroger son intégration au paysage et sa relation au territoire. Le restaurant peut-il être un élément caractérisant dans la composition des paysages qu'il fabrique ? La halle aux grains, autre restaurant du chef Michel Bras prend ses quartiers dans la Bourse du commerce à Paris, une évocation à l'histoire du lieu puisque cet édifice élevé en 1763 était réservé au commerce du blé. Au troisième niveau, la conception du restaurant permet une vue intérieure sur le cœur du bâtiment, transformé par l'architecte Tadao Ando. Une façon pour le chef de prendre position avec ce restaurant, véritable objet architectural pour la diffusion d'une culture de la table et de la gastronomie. Sa forme cylindrique est une invitation à tourner « le regard sur la ville, vers l'église Saint-Eustache, la Canopée des Halles et, au-delà, sur la tour Saint-Jacques et les toits de Paris » (Site internet La Halle aux Grains). En effet, ce gigantisme architectural apporte de la diversité.

Ce geste fort, d'implanter un restaurant tel un signal dans le paysage, peut-il devenir un enjeu paysager ?

C'est encore plus le cas dans le territoire frontalier de la Haute-Loire et de l'Ardèche où le restaurant des chefs Jacques et Régis Marcon se voit intégré dans la roche, au sommet du coteau. Depuis la route en contre-bas, le regard est attiré vers ce rideau de pierre et de verre, déployé sur le versant sud. En passant l'entrée, on comprend très vite que nous sommes sur un toit, sûrement celui du restaurant que l'on croyait ancré dans la roche. Cette architecture pensée dans un souci d'intégration paysagère est en réalité une création de toute pièce, à l'effigie de la structure principale, capable de s'adapter à la morphologie du lieu et donnant l'impression de fouler le sol vierge du sommet.

c) Les adjacents au dialogue entre le restaurant et le paysage

A ce dialogue entre le restaurant et le paysage se rattache également un « large éventail d'espaces adjacents : patios, jardins, potagers, vergers, conservatoires de plantes alimentaires... ». La typologie de ces lieux associés au restaurant est une invitation symbolique et spatiale à la découverte d'un univers gastronomique, celui du chef et de ses paysages. Leur présence dénote une forme de sublimation du restaurant ou bien une forme de garant d'une philosophie culinaire, celle du chef. Ces lieux vont créer un patrimoine mettant en valeur les pratiques, les savoirs et savoir-faire gastronomiques. Nombreux sont les fruits et les plantes cultivés dans des potagers/vergers qui sont considérés comme des patrimoines (non-inscrits, non classés). (Marie-Hélène Bénétière, 2019).

C'est le cas à *La Chassagnette* - Restaurant du chef étoilé Armand Arnal à Arles. Un jardin d'un hectare nous accueille depuis l'espace parking jusqu'à l'entrée du restaurant. On peut notamment y voir des techniques de conduites du végétal ou encore une palette composée de nombreuses variétés de riz, aliment représentatif de la Camargue. Les plantes et produits cultivés dans ces lieux sont au cœur d'une cuisine renouvelée, en quête de redécouverte des recettes et pratiques ancrées sur ou dans le territoire du restaurant.

Aujourd'hui la relation au jardin pour les chefs a une double vocation : nourricière avec la qualité de ressource que nous avons évoqué auparavant, puis scénographique, que nous allons détailler à présent.

Dans une conception de l'espace, le jardin de cristal au *Clos des Sens*, restaurant du chef Laurent Petit à Annecy vantent les savoirs d'une profession, celle des artisans verriers de la région. Ils ont apporté, de par les sculptures, au lieu « finesse et transparence, qui mettent en scène les végétaux » déclare le chef. La mise en scène des espaces extérieurs attachés au restaurant semble induire le regard et la perception que l'on a des paysages qui nous sont donnés à voir et par la suite qui nous seront donnés à manger. Il semblerait que l'espace du restaurant soit créé pour plusieurs raisons dont une : celle de faire vivre une expérience à la clientèle, rappelons que le « cadre est vecteur d'émotions » (Auguste Escoffier, 1903). Dans ce cas, la scénographie du restaurant requiert une attention particulière. Le propos d'Olivier Etcheverria, nous permet de conduire une réflexion sur l'organisation et l'agencement des espaces du restaurant. Cette mise en scène influencerait la perception que l'on a du paysage extérieur souvent défini par les usages : le jardin comme le seuil d'entrée, le patio ou cour pour la réception, une salle/salon pour prendre l'apéritif puis enfin la salle de restaurant réservée à la dégustation du repas. Le caractère structuré et segmenté de chaque espace, en scènes, offre une grande théâtralité (Olivier Etcheverria, 2011).

d) Le paysage vu depuis le restaurant

Si le restaurant est un marqueur dans le paysage comme on l'a vu juste avant, l'inverse est aussi vrai. Le paysage perçu depuis le restaurant convoque une scénographie tout aussi travaillée et affinée. Surplombant la mer, faisant face à l'horizon, *Le petit Nice*, restaurant du chef Gérald Passédat à Marseille, convoque un vocabulaire marin dans le décor et agencement du restaurant. Tout donne l'impression d'être monté à bord d'un ferry et de partir en mer. Les convives sont alors plongés dans un récit, un voyage où la lumière et les éléments de la Méditerranée ont inondé le restaurant. Prenons maintenant appui sur *Le Bois Sans Feuilles* restaurant des chefs Troisgros, qui « se laisse apercevoir dans le lointain [...] il paraît mystérieux [...] Apparitions, disparitions, lorsque l'on y pénètre, leur jeu se précise au long du cheminement qui nous conduit à notre place » Autour d'un chêne centenaire, la salle à manger dévoile un vocabulaire scénographique entre champ de graminées et sous-bois, comme un prolongement du réel que l'on a déjà rencontré sur le chemin du restaurant. Les tables, disséminées dans la pièce, se laissent apercevoir, s'abritant au pied de colonnes en acier qui évoquent les fûts des arbres du « bois sans feuilles » (Site internet famille Troisgros).

Les ambiances multiples, de jour ou de nuit sont des invitations à regarder le paysage. Toujours au *Bois Sans Feuilles*, dès la nuit tombée au moment de passer à table, « les reflets paraissent installer des tables dans le sous-bois, entre les touffes de graminées ». L'éclairage imaginé par Patrick Bouchain, forme des sortes de vols d'oiseaux, des « nuées » d'étourneaux comme l'on en voit parfois dans les ciels d'hiver. Cette mise en scène lumineuse recrée l'ambiance que l'on peut vivre dans les clairières, ce à quoi se rajoute en venant accroître la théâtralité : des tables accueillantes, chacune dressée de fleurs, excluant les nappes qui, dans cet environnement si végétal, paraîtraient déplacées, inutiles. Ce désir affiché d'aller à l'essentiel et de donner à voir ce qu'il y a dans le paysage est une amorce à l'expérience du repas et annonce également celle de la cuisine. Lorsqu'on s'installe dans la salle de restaurant au *Clos des Sens*, Annecy, le paysage savoyard se dévoile à travers de grande ouverture en demi-lune. Ces baies sont un appel à la découverte, ce à quoi s'ajoute l'orientation des tables, qui guide le regard des convives vers le Lac d'Annecy et les montagnes en rideau de fond. Faisant écho à ce paysage, la cheminée, assez majestueuse, est parée d'épicéa. Ce que l'on peut qualifier d'œuvre d'art

révèle aussi une mise en valeur d'un savoir-faire et d'un produit local. D'une façon ancestrale, Thierry Martenon « sculpte le bois pour révéler des formes, des couleurs, des textures, des nuances à l'infini, inspirées de notre nature : texture des rochers, de l'écorce des arbres, des nervures des feuilles... » (Site internet Clos Des Sens). C'est un dialogue constant entre ce que l'on voit et ce que l'on donne à voir, entre perception et représentation, entre l'extérieur et l'intérieur entre le macro et le micro paysage.

e) Etre la table du paysage

« L'histoire de l'art culinaire est inséparable du façonnement des mœurs à table ». De l'arrivée de la fourchette, au verre placé, sans oublier l'assiette... les manières de manger se sont progressivement policées. La table dressée telle que c'est le cas dans les restaurant étoilés est une véritable mise en ordre de l'espace (Patrick Rambourg, 2005). Le service qui se joint à cette mise en scène permet d'accueillir les convives, leur faisant comprendre que ce moment n'est pas juste un repas, c'est une expérience. Cette question de l'art culinaire, dans la gastronomie, renvoie à une double approche qui peut porter à confusion. Nous avons déjà fait précédemment le rapprochement entre la pratique des chefs étoilés et l'inscription de leur cuisine dans le registre des arts. L'art était mentionné comme une forme de source dans laquelle les chefs viennent puiser de l'inspiration, moteur dans leur acte de création. Ce qui est différent de ce que l'on va aborder à présent. L'émergence de « l'Art culinaire » dans ce que Jean-Pierre Dupuy définit comme étant un « théâtre gastronomique » vient compléter notre réflexion sur la scénographie associée au restaurant. Il sera ici question de la scénographie de la table où s'exprime la cuisine, depuis le menu jusqu'à la dégustation.

Le moment du repas peut-il figurer une manifestation artistique ?

L'esthétisme primerait donc sur les saveurs ? Le cadre est un élément important, est-il essentiel à la gastronomie ?

« On peut manger un plat extraordinaire dans un bistrot, ou faire un repas médiocre dans un cadre extraordinaire » (Julia Csergo, 2012). Il est incontestable dans la gastronomie des chefs qu'un plat s'intègre dans son environnement, lui-même soigneusement élaboré : « du design de l'assiette au décor de la salle, en passant par la disposition de la table ». Mais leur cuisine, bien souvent, se suffit à elle-même. Le cadre rajoute à la cuisine mais ne pallie pas à ses éventuels manquements. L'avènement du « restaurant » a donné aux chefs la possibilité d'atteindre une plus large clientèle. D'une pratique culturelle dédiée à une certaine élite, il invite désormais, une grande part de la société, les riches comme les moins riches. Depuis quoi, les chefs entretiennent de nouvelles relations avec les convives. L'échange entre les convives et les chefs favorise un nouvel art de la table et de la cuisine. Depuis Auguste Escoffier, rappelons-nous que les chefs vont jusqu'à la table des convives pour partager un moment de sociabilité. Cette relation contribue au développement d'une pratique sociale ritualisée, qu'est le repas mais instaure aussi un lien de confiance noué par l'amour de « la bonne chère ». D'ailleurs, le repas gastronomique est inscrit depuis 2010 au patrimoine mondial (Marie-Hélène Bénetière, 2019).

Pour conclure l'étude du restaurant dans sa relation au paysage, en résonance avec la palette d'outils mobilisables que le chef dispose dans sa pratique, le restaurant est un outil que le chef utilise pour faire une expérience rattachée au paysage. Ce lieu emblématique renvoie l'image du chef et de sa cuisine. Il renforce donc la « charte graphique » du chef et s'impose dans le territoire comme marqueur paysager. Ainsi, parcourant des régions qui semblent parfois

oubliées, le territoire connaît un regain, un dynamisme et une visibilité tout autre par l'intermédiaire du restaurant. C'est ainsi que le restaurant s'inscrit dans une spatialité, selon le géographe Jean-Robert Pitte, proposant de ce fait un « atlas gastronomique de France » (2017). De plus, le restaurant joue un rôle important dans l'expérience qui est donnée à vivre : Sa relation au paysage contribue grandement à la construction des perceptions et des représentations des convives.

3. Le paysage au coeur de l'expérience du repas

L'expérience du repas sera étudiée dans cette partie, dès lors que le client est à table. Nous avons vu auparavant en quoi la scénographie du restaurant pouvait faire éclore des émotions. Nous avons également explicité brièvement ses effets sur l'expérience vécue par les convives. A présent nous allons questionner le rapport au paysage par les perceptions et les représentations des convives lors du repas. De la lecture du menu à la dégustation c'est toute une sensorialité du goût qui opère.

a) Mise en bouche des mets par les mots

L'expérience du repas débute donc à la lecture du menu. Cette étape de présentation des mets en fait partie intégrante puisqu'elle la préfigure. Rappelons qu'un menu est généralement une énumération plus ou moins détaillée de différents plats, des plats qui peuvent être classés selon des thèmes. Non comme l'étude conduite par Jean-Philippe Dupuy en 2009 mettant en évidence l'usage d'une « rhétorique alimentaire » (Barthes, 1985) s'appuyant sur une vingtaine de menus présents dans les restaurants étoilés, il s'agira plutôt de présenter certains intitulés et de questionner leur rapport au paysage. Dans le second chapitre de ce mémoire, du mémoire : Le Paysage dans la pratique et le discours des chefs étoilés Michel Bras et Hervé Bourdon, nous essayerons d'analyser l'intitulé de deux plats signature du chef Michel Bras, représentatifs de sa relation au paysage selon ses mots pour compléter notre propos. Que ce soit un menu au plat unique ou avec un éventail de plats, les mets sont présentés par le biais de constructions et compositions sémantiques. Des mots que les chefs prennent soin de choisir et de mettre en récit pour dévoiler leur cuisine. « Notons que l'histoire de la gastronomie peut se lire à travers les menus, depuis leur création jusqu'à nos jours. Ce sont de pertinents témoignages sur la cuisine des chefs ». (Jean-Philippe Dupuy en 2012)

« Consommé de volailles Sévigné » (Urbain Dubois, 1868)

« Betterave / Fromage frais / Œufs de truite » (Bertrand Grébaut, 2002)

« Carpaccio de bar de ligne, beurre doux ginseng et fruit de la passion, râpée d'artichaut poivrée et puntarella » (Pierre Gagnaire, 2005)

Ces trois compositions ne tiennent pas compte de l'héritage de Carême où « les intitulés des plats sont très lourds, même indigestes ». Dans une quête de sens pour retrouver le goût et les saveurs, « Escoffier supprime l'artificialité et simplifie la présentation des menus ». (Tristan Hordé, 2005).

Aujourd'hui on assiste à une autre forme de composition qui fait place belle, à la sensibilité des chefs et aux qualités des éléments (lieu, origine, produits...) convoqués dans leur cuisine.

« La question du menu se révèle assez complexe puisque celui-ci doit permettre la représentation de ce que l'on va effectivement manger tout en suscitant le désir et l'envie ». Jean-Jacques Boutaud évoque notamment les mots des menus comme des « embrayeurs du goût » (1995). Les mots semblent déterminants dans l'évocation gustative et par conséquent dans l'appréciation des plats qui vont être dégustés.

S'appuyant sur l'enquête d'Anne Parizot exposée dans « Du mot à la bouche » (2015), il ressort précisément de l'analyse des résultats (recueillis auprès de 70 convives) que la connaissance ou non de l'ensemble des termes employés, joue un rôle sur l'envie de déguster. Certains mots comme « zitas » suscitent l'interrogation, la curiosité. Par manque de clarté, d'autres comme « compression » entraînent une incompréhension. Les mots peuvent mettre en avant des éléments sensoriels : goût (saveur), visuel (couleur), olfactif (odeur), toucher (texture). Ils sont liés principalement à l'acte de dégustation mais intègrent aussi l'expérience sensible par l'image et l'imaginaire. L'évocation de la couleur est largement présente dans les intitulés ce qui donne un effet explicite immédiat. Retenons dès lors qu'il y a entre les mets et les mots, une poésie qui opère, faite de formulations, de références, par l'articulation des rythmes. On considère déjà que l'évocation existe, on peut y voir des couleurs, des notes, des voyages...

Les choix stylistiques des mots dans les intitulés révèlent plusieurs manières pour les chefs de rendre personnelle la présentation de leur cuisine.

Aujourd'hui, les énoncés des plats et des menus sont parfois difficiles à déchiffrer mais, de ce fait, ils laissent une grande part de subjectivité et d'interprétation (Anne Parizot, 2015).

Par exemple, en introduisant le nom du restaurant « Grand menu de la Tour d'Argent », ou bien celui du chef « Esprit Pierre Gagnaire » ou encore du lieu comme chez Michel Bras avec le menu « Aubrac ». Les personnes importantes qui ont marqué l'histoire du chef ou de sa cuisine ont aussi leur place dans les intitulés : Menu « Nymphéa et peuplier » à Giverny, pour évoquer Claude Monet. La relation au lieu peut être évoquée simplement par un nom « Garrigue » ou « Bois sans feuilles ».

Soutenant l'idée d'un parcours, dont le repas serait la démonstration de l'entrée au dessert : « Pour commencer cette randonnée, quelques salés au goût de montagne » Cette invitation en nature peut prendre la forme d'une balade « Promenade dans les prés et les jardins ». « Découverte Aromatique du potager » (Pierre Gagnaire).

Les clients sont alors conviés à se déplacer dans l'espace, hors de la table. Bien souvent imaginaires, ces espaces convoqués ont toutefois un lien direct avec la saisonnalité : « Invitation au fil des saisons », « Gourmandise de l'été » ou encore « Caillé de lait à la truffe d'automne ». Ce thème des saisons tout comme celui des produits fournit une grande diversité de compositions possibles. Certains intitulés racontent le produit comme une figure, à titre d'exemples : « La betterave plurielle » ou « Textures fondantes et crémeuses de betteraves jaunes » ou bien « acidulé d'épine-vinette », « Quelque chose entre poire et navet, Soleil Safran ». D'autres encore optent pour une description minimaliste, toujours à titre d'exemple : « Betterave, raifort, tomate ».

Il se peut aussi que l'intitulé du plat incite les convives à la découverte d'une production ou d'un produit avec lesquels les chefs nouent une relation particulière « La mélancolie d'écrevisse », « la Ganache épicée ». « Saveurs du terroir » et « Retour du marché » quant à eux annoncent la présence de produits singuliers que le chef aurait soigneusement sélectionnés.

Si les produits d'exception réservent une place exclusive sur le papier « Truffe noire » ou encore « Foie gras de Madame... », d'autres à l'image de la pomme de terre que l'on a évoquée auparavant, sont mis en lumière bien qu'ils paraissent délaissés (Tristan Hordé, 2015).

Dans une recherche d'association mettant en valeur des produits souvent négligés Pierre Gagnaire les associe « eau de topinambour, radis noir et oreille de veau craquante ».

Les éléments caractéristiques des paysages, sont souvent convoqués à travers le jardin, la montagne, la mer ou les prés... Autour d'eux se déploie tout un champ lexical. « Noisettes de chevreuil, Rivière [...] sous une brume ».

Avec le déjeuner des jardiniers Alain Passard compose avec le lieu : le jardin, les produits : mais aussi la création : avec la citation des cuisiniers :

Les jardins,
ce matin
nous ont offert une palette gustative
Laissez-vous guider
par l'improvisation des cuisiniers.
C'est une balade légumière,
que le chef vous propose,
une association des sens.

D'une autre façon qu'Alain Passard l'a fait ici, les chefs proposent parfois aux convives de se laisser guider sans entrer dans une grande description, avec ce menu intitulé « surprise » ou encore « des goûts pointus, des complicités » où seul le nombre de plats sera communiqué. Le voyage et l'insolite permettent au chef de se renouveler, de réinventer sa cuisine et la manière dont il souhaite la présenter. Certains mets proviennent d'autres continents, loin de la culture culinaire française. Ces produits extraits de destinations à connotation exotique, viennent créer un univers aux repères nouveaux pour les convives.

Au-delà de l'imaginaire convoqué, l'intitulé donne également des éléments qui vont permettre aux convives de définir et d'identifier les produits proposés. Libres à eux d'interpréter et d'imaginer avant de déguster.

Pour résumer, le nom des menus et des plats, suggère parfois la découverte d'un paysage, réel ou imaginaire. Les mots accentuent l'idée que le repas puisse véhiculer une mise en mouvement, un déplacement, hors de la table. Les convives vivent et lisent une histoire, celle d'un lieu, d'une saison, d'un souvenir ou encore celle du chef à travers l'accord mets et mots, soigneusement choisi. La mise en récit des mets est une amorce à l'expérience du repas qui va suivre lors de la dégustation. Même sans indications précises, une des vocations de ces « récits » attachés à la gastronomie des chefs étoilés est finalement d'éveiller l'imaginaire.

b) L'expérience du repas: le goût témoin de paysage

Ce que nous voulons questionner à présent serait donc le rapport au paysage, la perception sensorielle par le sens du goût dans l'expérience du repas. « Manger n'est pas un plaisir solitaire ni égoïste » (Jacques Boutaud, 2019). Il faut être plusieurs pour partager, et en parler est un plaisir supplémentaire pour les gastronomes. Il est vrai que la cuisine des chefs étoilés et la prestation du restaurant étoilé ne favorisent pas forcément l'adaptation pour un grand nombre de convives. Mais il faut être plusieurs pour pouvoir parler de la cuisine, des produits, des saveurs, de la cuisson, des épices, de l'histoire du plat, de ce que l'on a ressenti :

c'est une composante indissociable de la gastronomie que l'on aborde depuis le début de notre réflexion.

« Manger devient plaisir de mots, des mots qui théorisent la sensation gustative, car la cuisine est un art de l'instantané. L'œuvre culinaire, une fois consommée, peut ressusciter par les paroles du convive ».

Comme le soutient Jean-Robert Pitte, « les paysages se voient, ils se boivent, se mangent, se sentent, se touchent [...] les cinq sens participent à la compréhension d'un lieu ». Le goût fait partie des cinq sens grâce auxquels on doit notre rapport sensible au monde. Selon la définition CNRTL le goût contribue déjà à cette notion de perception « la faculté de percevoir les saveurs (réduites, lorsque l'odorat n'intervient pas, au salé, au sucré, à l'amer, à l'acide) ». Les convives, à travers le goût cherchent à donner du sens au moment de la dégustation. Par cet acte de manger ils valorisent toutes formes culinaires ré-enchantées dans l'assiette (produits du terroir, conserves...). La conservation des produits par exemple, permet de jouer sur le dépaysement temporel; à l'exception de certains légumes qui sont consommés immédiatement, « d'autres produits sont mis en conserve et évoquent, par leur goût et leurs effluves, d'autres mois, d'autres saisons ». Le mot « nagori » illustre très bien cette idée de saisonnalité dans laquelle le goût serait vecteur d'émotions. Il évoque une émotion particulière, celle de la nostalgie, pour la saison qui vient de nous quitter.

Prenant l'exemple d'un abricot dans le dessert « Tiges d'angélique de Marais Poitevin , abricot, Baselle en mousseline, sirop gluant de grenade » que l'on retrouve chez Pierre Gagnaire au mois d'août. A travers le goût, c'est donc l'histoire du fruit et de son paysage qui peut apparaître, le goût d'un fruit en fin de saison, un fruit surmaturé. Ce sentiment de nostalgie convoque des images imprégnées dans nos souvenirs. Le goût peut alors nous faire penser à une personne, un acte évocateur, un moment mais aussi un lieu... Par le goût, l'attachement, la nostalgie et les temporalités se mêlent. Il serait intéressant de voir l'empreinte que laisse le goût sur notre schéma de pensée, des perceptions et des représentations que l'on se fait.

De ce point de vue, les pratiques et les représentations des convives sont déterminées à la fois par une culture culinaire commune mais aussi par les caractéristiques de chaque individu : genre, âge, position dans la hiérarchie sociale...

L'esprit s'approprie alors « les moments de table et les réinterprète par l'écriture ; la narration devient littérature ». C'est ce que Jean Robert Pitte désigne comme étant la naissance de la gastronomie. Bien que nous ayons déjà défini le sens attaché à la gastronomie antérieurement, il ne serait pas négligeable de le considérer sous une autre approche. Jean-Philippe Dupuy soutient cette idée en indiquant « que le verbal contribue au goût, que la culture vient aider la nature, qu'il n'est pas de goût sans mot pour dire et faire le goût » (Jean-Philippe Dupuy, 2012). On pourrait de plus questionner le goût comme étant une construction culturelle, développée dans le cadre du repas gastronomique notamment. « Avoir bon goût » « Homme de goût » sont des qualificatifs que l'on retrouve souvent dans les critiques littéraires de gastronomes. ».

Au fil du temps, un certain type de discours s'est associé à la dégustation des plats tout en évoquant la sensualité gourmande. C'est « l'union de la culture et de la bonne chère » (Patrick Rambourg, 2005).

Où que se tourne le regard, la relation sensorielle et plus largement sensible (formes, relations, émotions) à la dégustation porte vers le savoir et la connaissance mais compose aussi avec les images, les représentations, la mémoire et l'action.

L'expérience du repas aura révélé des points d'accroche pour parler du paysage. Dans un premier temps, par le biais d'une mise en récit, celle des mets dès la lecture des menus. Dans un second temps par l'intermédiaire du goût, vecteur d'émotions, qui joue un rôle déterminant dans les perceptions et les représentations des convives au paysage.

4. Le discours des chefs, le paysage garant d'un renouveau

On aborde depuis le début de ce mémoire un domaine particulier qui comprend seulement une fraction de cuisiniers. Une fraction de cuisiniers non représentative de la profession mais la fraction la plus en vue, la plus médiatisée, qui se veut la plus qualitative de la cuisine française. Parmi la pratique de la cuisine, le lieu du restaurant et l'expérience du repas, porter de l'intérêt à la gastronomie des chefs étoilés implique à présent d'avoir de la curiosité pour leur discours.

Ce que l'on entend ici par « discours » suppose l'ensemble des méthodes de communication des chefs. Cela regroupe les propos tenus lors d'interview, lors de reportage et documentaire, les propos relatés dans les articles de presse et sur internet, cela comprend également les propos affichés sur les site de communication des chefs et enfin cela comprend les propos que les chefs eux-mêmes tiennent dans leurs livres et ouvrages culinaires.

La communication a toujours été une composante du mythe gastronomique français c'est-à-dire du « récit imaginaire forgé à partir d'un ensemble de croyances et de représentations collectives sur la cuisine française [...]son excellence ». (Julia Csergo, 2012)

Cet engouement autour des chefs arrive dès l'apparition d'une interdépendance entre les chefs, les critiques gastronomiques et les gastronomes qui incluent les convives en tant qu'« amateurs de la bonne chère » (Alain Drouard, 2010).

Déjà, la « littérature gourmande » et la « littérature gastronomique » (Gaston Derys, 1936) sont l'oeuvre d'une fraction de la société, des Hommes de lettres pour qui la cuisine des chefs est un sujet de pensée et d'érudition : sous la forme d'une rubrique ou de guide, on peut évoquer l'« Almanach des gourmands », de Grimod De La Reynière au début du XIX^{ème} siècle.

Cet ouvrage annonce « un « calendrier nutritif », chaque mois forme un chapitre consacré aux productions alimentaires. Janvier est le mois le « plus favorable à la bonne chère », car il « commence toujours l'année gourmande ». Le volume continue de présenter des « promenades nutritives » où l'on peut trouver les « magasins les plus faits pour exciter l'appétit par leurs assortiments » ainsi que les « artistes les plus célèbres dans la confection des aliments. (Patrick Rambourg, 2005). Cet ouvrage est précurseur dans la manière de rendre compte de l'univers gastronomique des chefs. Il contribue à la construction d'une culture « de la bonne chère ». Puisque les cuisiniers étaient la plupart du temps confinés derrière leur fourneaux, ils ne pouvaient pas parler de leur « art ».

C'est en ça que la critique gastronomique ont jouer un rôle d'intermédiaire.

Aujourd'hui le chef n'est plus seulement un Homme de fourneaux, il revendique également une posture nouvelle, « Il donne l'exemple, celui d'un homme qui s'engage, accepte le changement, s'y coltine et prend en charge la destinée alimentaire du monde ». (Dominique Pagès, 2018).

Comme en témoigne Oliver Rollinger dans son ouvrage engagé *Pour une révolution délicate*, la prise de conscience est grande : celle de mener un combat pour une éthique alimentaire et sociale. Ce qu'il qualifie comme un « combat » s'avère être le combat de bien d'autres chefs.

Le chef revêt aujourd'hui plusieurs postures, cuisinier certes mais aussi artiste, leader, porte-parole et messager... Il consolide son image de créateur, par le biais d'une communication favorisant le regard esthétique de sa pratique. Si l'on suit l'évolution du contenu des sites internet des chefs, la part réservée à l'assiette fait place belle à la création du chef, comme pour se démarquer, c'est un moyen de vendre son savoir-faire et de le faire-valoir. « Plus que de médiatisation, il faut parler depuis une dizaine d'années de surmédiatisation, avec notamment la multiplication des émissions de télévision consacrées à la cuisine » (Alain Drouard, 2010).

La cérémonie des Globes en est un exemple marquant, le chef Alain Passard en 2012, est alors invité à récupérer son prix, au même rang que les acteurs de cinéma ou les artistes de la scène musicale. Ce n'est plus seulement le cuisinier derrière son tablier mais bien un personnage de scène qui s'exprime à travers des créations et qui est reconnu pour ça.

On assiste aujourd'hui à une convocation du paysage dans les discours par un vocabulaire adapté, des photos immersives, des anecdotes vécues... toutes ces techniques de communication semblent mettre en avant la sensibilité du chef.

On peut se poser la question, devant un tel fossé entre représentations, discours, images et pratiques culinaires, quel rôle le chef veut-il porter ?

Première conclusion

Ce premier chapitre consistait à faire l'exposition des thèmes ou composantes de la gastronomie des chefs étoilés, d'hier à aujourd'hui. En mêlant les lectures issues de sources scientifiques et les observations personnelles de terrain, des premiers éléments de réponses semblent être survenus au fil de la réflexion. Ces réponses ne sont en rien définitives, elles soulèvent à nouveau d'autres questions et permettent d'affiner le cadre de recherche.

Le chef devient le trait d'union entre la gastronomie et le paysage.

On l'a vu à présent, le chef noue une relation sensible et intime au paysage. Son métier de chef l'emmène à développer une sensibilité, par les gestes, par le goût, par l'acquisition de ces produits, par des pratiques ancrées... sa relation au paysage est multiple. Il en est conscient et se sert de cette relation emplie d'affect pour valoriser sa pratique à travers un discours, à travers l'expérience qu'il donne à vivre aux convives, à travers la relation qu'il tisse avec les producteurs, à travers le lien humain qu'il construit.

Ce que nous avons pu observer jusqu'ici, conduit dans le cadre de recherche mérite à présent d'être mis en relation avec les matériaux collectés auprès des chefs.

LE PAYSAGE DANS LA PRATIQUE ET LE DISCOURS DES CHEFS ÉTOILÉS MICHEL BRAS ET HERVÉ BOURDON

L'exposition des recherches théoriques proposée dans le premier chapitre de ce mémoire sera nourrie par l'étude et l'analyse approfondie de cas concrets dans ce deuxième chapitre. Seront donc restitués, les entretiens réalisés auprès des chefs étoilés Michel Bras et Hervé Bourdon, les analyses qui découlent des résultats bruts et enfin une ouverture sur les perspectives de cette recherche, sera proposée en fin de chapitre.

1. Mobiliser un outil paysagiste : l'entretien.

La méthode d'enquête retenue se propose de réaliser des entretiens semi-directifs auprès des chefs étoilés Michel Bras et Bourdon.

Rappelons à présent que ces deux chefs disposent de tous les critères mentionnés dès l'élaboration de la méthodologie de recherche à savoir :

Le chef a déjà mobilisé la notion de paysage dans ses discours.

Le chef affiche une cuisine orientée en faveur du monde végétal notamment grâce à la présence d'un jardin potager au sein de son restaurant.

Le chef et/ou le restaurant détient un ancrage particulier au territoire.

Pour compléter les données récoltées lors de nos lectures issues de sources scientifiques, les matériaux collectés sur le terrain, auprès de ces chefs seront ici relatés puis analysés. Il semblerait que les deux chefs se voient attribués respectivement une hypothèse :

Michel Bras, le paysage nourrit et conditionne sa créativité culinaire

Hervé Bourdon, la pratique culinaire comme préalable à la conscience paysagère.

2. Michel Bras, le paysage nourrit et conditionne sa créativité culinaire.

- a) Une relation intime au paysage depuis l'enfance

« Pour ma part, apprivoiser et conquérir l'Aubrac a été un long cheminement. Quand j'étais môme, le Plateau paraissait mystérieux dans mon imaginaire. Lors de la coupe de bois qui a lieu chaque automne, c'est un rituel, les chars sortaient de la forêt domaniale et descendaient la départementale. Ils étaient chargés de bois, et après leur passage ça sentait la sciure encore fraîche. Il y avait une ambiance, avant la tombée de la nuit, les feuilles tombées au sol apportaient de la fraîcheur, on le ressentait. Ils arrivaient des confins du Bois de Laguiole à limite du Plateau d'Aubrac, je me rappelle gamin, je les enviais, ils revenaient de cet ailleurs, de ce lieu que j'imaginai habité par je ne sais qui ou je ne sais quoi. Je savais seulement que ces lieux étaient réservés aux grands ».

Ancré depuis 3 générations, Michel Bras noue avec le territoire d'Aubrac un attachement particulier, qui prend racine dès son plus jeune âge.

Selon ses mots, la période de l'enfance conditionne déjà un regard au paysage. Il convoque de cette période, des souvenirs et surtout un imaginaire construit par l'expérience des sens. Le chef rattache à ce souvenir une saison, celle de l'automne, un lieu, celui du bois domanial de Laguiole, et des sensations : Les sensations olfactives et visuelles dont la « sciure encore fraîche, tombée de la nuit, feuilles tombées au sol... ». On peut alors dire que Michel Bras avait une perception singulière des paysages de son enfance, il s'est construit un imaginaire qui par la suite est lui même venu nourrir des représentations de ces paysages. Aujourd'hui on peut dire aussi que Michel Bras a une façon de parler de ces paysages, un discours qui est en soi une forme de représentation.

« Puis après, adolescent c'est devenu mon compagnon de jeu. Ce monde m'a invité à sa découverte. Ça été long, rythmé par les saisons, j'ai acquis les fondamentaux que nous inculque la nature. Le visage emmitoufflé, dans un pays immaculé, sculpté de noir et de blanc, d'ombre et de lumière, par le vent du nord, j'ai découvert l'appel des lignes d'horizons sans limites.

Aux premiers bourgeons, dans les rigoles, l'eau ruisselait, les mottes de terre s'architecturaient pour piéger cette eau qui filait. Je me souviens, je guettais avec frénésie la montée de la sève sur les branches de noisetiers, je les avais déjà choisies. Je voulais les ciseler, les graver et les façonner. Il y avait aussi les hêtres, leurs branches nouées étaient propices aux jeux de l'instant, fronde, arc, jeux d'adresse... Les baies rouges et noires que je cueillais dans les ronces baignées de soleil donnaient lieu à des goinfreries, ma maman me réprimandait avec une mine fâchée.

Je ne m'arrêtais jamais, les odeurs de fleurs accompagnaient celles des sous-bois. Les tapis des feuilles d'alisiers offraient les rectos et les versos, le fragile et le précieux ».

La période de l'adolescence influence à nouveau le regard de Michel Bras et le fait évoluer. Il qui passe ainsi de l'imaginaire au réel, en accédant à ses paysages qu'il enviait jusqu'alors, pour les pratiquer. Il décrit avoir une relation avec le paysage, qu'il personnalise comme son « compagnon de jeu ». Sa présence au paysage semble s'exprimer par un désir de connaissance. Ce qu'il dit être un jeu pourrait apparaître comme un défi à relever.

La saisonnalité est toujours un repère d'ancrage. Il perçoit, grâce à l'expérience de ses sens et à nouveau par le visuel, des éléments singuliers du paysage « sculpté de noir et de blanc [...] d'ombre et de lumière » Le toucher vient compléter sa perception « le vent du nord » comme un appel à regarder avec finesse le paysage. Un regard qui comprend à la fois le macro-paysage, le lointain, « ligne d'horizon sans limite » mais aussi le micro-paysage, dans un souci du détail. Michel Bras semble avoir un œil aiguisé, un œil expert « aux premiers bourgeons [...] je guettais la montée de sève » une attention portée au paysage et en particulier au végétal, pour autant il n'aime pas qu'on le compare à un botaniste.

Déjà, adolescent, il y a chez Michel Bras une envie de créer, de fabriquer, de « façonner » avec la matière première disponible. On peut également souligner un premier rapport gustatif au paysage par la pratique de la cueillette, qu'il dit associée à des « goinfreries ». Le sens olfactif tient à nouveau une place importante dans son rapport au paysage « odeur de fleurs [...] de sous-bois ». Dans ce rapport « du beau et du bon » La capacité créatrice du chef Bras peut être questionnée dès à présent, dans sa relation au paysage. Il évoque déjà, une attitude créative, soulignée par l'évocation de gestes, de techniques, mais aussi par sa manière soignée de choisir les éléments.

On peut également se questionner sur le vocabulaire employé. Sa pratique de la cuisine en tant que chef étoilé développe-t-elle un vocabulaire particulier, dans sa façon de parler du paysage ?

« Ces cycles immuables m'ont nourri, j'ai acquis ce rapport de l'instant, dans l'émerveillement, des sons, des couleurs, des senteurs, tout est beau et bon. C'est certainement un espace de l'intime, en quête d'absolu, seuls les petits riens me comblent de bonheur. Je suis envoûté par cette forteresse naturelle, par ce désert même si ce n'en est pas un, où le ciel, le minéral, le végétal, tout me ramène à l'essentiel. Je pense que la magie de l'Aubrac ne se donne qu'à celui qui accepte et s'y adonne, il suffit d'écouter, d'observer, de respirer. La profondeur du silence, la lumière enivrante, le vent qui se mêle aux pâtures...

C'est ça que j'ai en mémoire. Aujourd'hui, sa présence, sa quiétude me régénère au quotidien. Je sens qu'on est complice et ce lien est indispensable. Ici, j'ai l'esprit et le corps régénérés, je redeviens pleinement sensible. J'ai le profond sentiment que le Plateau m'a offert l'aptitude à m'ouvrir au monde. Je sais aujourd'hui, que l'Aubrac donne accès à l'universel. Partout, il y a ce petit coin, cette parcelle, ce muret de pierre sèche, qui me transporte dans un voyage de l'imaginaire.

Je sais que je suis ensorcelé par l'Aubrac ».

Propos recueillis lors de notre première interview à l'été 2019

On peut dire que le chef Bras a une profonde connaissance de ce territoire, une connaissance subtile qu'il développe au cours d'expériences vécues. Le paysage, tel que perçu par Michel Bras, relève d'un attachement particulier, intime, dès son enfance.

Ce que le paysage lui a appris, dans un rapport de patience, d'émerveillement, de curiosité, de goût, a nourri sa pratique de chef par la suite faisant de ces aptitudes de vraies qualités nécessaires au métier de chef étoilé. Sa façon d'être au paysage est conditionnée par le paysage lui-même, dans son acceptation. L'expérience des sens se révèle être indissociable dans ce rapport d'affect au paysage, également moteur de sa création culinaire.

b) Le « Gargouillou » et « Ombre et lumière » : Convoquer le paysage au coeur de l'assiette.

Deux plats, deux expériences de paysages. Le Gargouillou c'est « l'aboutissement d'une vie », Ombre et Lumière, c'est « un morceau de rêve, une retranscription de sensations ».

Lorsqu'on demande au chef Bras de nous parler de ses plats « paysage », très vite ces deux plats résonnent dans la pièce. On aurait pu également ajouter à ce duo, le fameux et très désiré « Coulant » qui lui a valu 3 ans d'expérimentation. Le coulant c'est encore une autre histoire de paysage. Dans un profond moment de partager, de douceur et de gourmandise, le chef évoque pour ce dessert signature « la « technique au service de la cuisine pour exprimer mes émotions ».

Mais essayons déjà ici de décomposer les intitulés de ces deux plats.

Le Gargouillou » de jeunes légumes

Après avoir évoqué l'enfance et l'adolescence du chef Michel Bras, il est temps d'aborder une nouvelle période, importante dans la construction de ce rapport au paysage. Le chef dévoile une sensibilité au paysage par l'expérience de la course à pied. Cette pratique développe « une forme d'état second » qui l'emmène à découvrir des « sensations insoupçonnées ».

Les éléments apparaissent comme une source ou ressource pour le chef qui dit se nourrir du « silence [...] de la lumière, des cycles immuables de la nature [...] , nourrit de cet émerveillement. Cette sensibilité est ensuite retranscrite à l'écrit, dans son cahier de réflexion, étape essentielle à son processus de création. « Tout comme chacun a son écriture, chacun peut avoir sa propre lecture de cette pâture d'Aubrac ». Le chef propose alors une assiette, « palette » ou « méli-mélo » ou en « hymne » à la saison. Les produits qui composent l'assiette sont issus de ce paysage : jeunes pousses, légumes, fleurs, graines...C'est une invitation pour les convives à adopter la même attitude que Michel Bras lors de ses courses à pieds : « capturer du regard, grappiller, croquer ». Une découverte hors de la table, à la rencontre des pâtures, au mois de juin, quand elles « sont inondées d'une myriade de fleurs et de parfums ». Les « architectures des fleurs, des tiges, des fruits », que Michel remarque dans le paysage se retrouvent au cœur de l'assiette. Ce rapport visuel renforce l'imaginaire construit depuis le début du repas, dès la lecture du plat lorsqu'on lit sur le petit carton soigneusement plié aux angles « Gargouillou de jeunes légumes ». Les mots précèdent le goût, avec une finalité commune : partager une expérience du paysage.

A travers les mots, on remarque que le chef Bras convoque un vocabulaire emprunté au registre de la musique, de l'architecture et de la peinture. Le chef inscrit cette création au même rang que celui des arts. Ce plat raconte l'histoire d'une vie à fouler les paysages d'Aubrac. Dans son jus originel, le « Gargouillou » issu du patrimoine culinaire auvergnat désigne un « plat de pomme de terre, mouillé d'eau et ajusté d'une tranche de jambon de montagne ». Seuls le nom et la tranche de jambon sont restés comme un clin d'œil à son territoire.

Ombre et lumière

Deuxième plat que le chef bras cite comme « l'expression de sa relation au paysage d'Aubrac ». A nouveau, ce plat traduit une expérience vécue dans le paysage « en solitaire, au détour d'une course à pied ». Le chef Bras a choisi de retranscrire ses perceptions par la création culinaire.

Il convoque des éléments visuels : l'ombre et la lumière, « un paysage où les cumulus jouent avec le soleil, quand les rais et les taches se chahutent, se faufilent de dune en dune de pâture en pâture ». Il cherche alors un moyen d'expression pour partager ce « voyage intérieur », au plus près de ses émotions « un regard envouté [...] je reste muet, en contemplation ».

Le processus de création peut être long « parfois de nombreuses années » pour que le chef trouve une « mise en scène » au centre de l'assiette.

La cuisine comme il se plaît à le dire, c'est « une écriture personnelle ». Le chef ne mobilise pas seulement le vocabulaire de l'écriture pour parler de ce plat, il invite tout un vocabulaire musical « Volets de couleurs » « tessiture de sons » pour rendre perceptible chaque détail de cette création personnelle et intérieure.

« Ainsi a germé l'idée de présenter cette vision, dès lors, elle a été notée dans mon cahier » Rituel oblige, le chef Bras inscrit dans son carnet, idées, essais, croquis... jusqu'au déclic.

La lotte pochée à l'huile noire, « une recette enracinée dans mon territoire ».

Il serait intéressant de questionner ce rapport au paysage et l'enracinement au territoire évoqués par ces deux produits qui semblent à première vue, non représentatifs du terroir d'Aubrac et qui ne semblent pas produits localement, issus des paysages de production d'Aubrac. Et pourtant, selon le chef Bras, « Je pense qu'il n'y a pas une autre de mes créations qui soit autant immergée dans ma terroir, dans mon intime ».

Apparaît ici l'éventuel polysémie du mot terroir, que l'on considère dans ce mémoire comme une notion qui se réfère aux caractères naturelles mais aussi culturels d'un paysage de production.

Le chef Bras a développé un discours, une façon de parler, une façon de raconter sa relation au paysage à travers ce deuxième plat. Sa créativité est nourrie par un imaginaire mais aussi par ses expériences sensibles, notamment par la pratique de la course à pied et celle de la cueillette.

c) Etre à la table du Suquet, dialogue avec le Plateau d'Aubrac

Comment le restaurant est-il perçu ?

Le restaurant est-il en mesure de contribuer à la découverte des paysages ?

Quels paysages le restaurant donne-t-il à voir ?

Le restaurant peut-il être un élément caractérisant dans la composition des paysages de l'Aubrac ? L'Aubrac est un territoire « vide et austère » se plaît à la rappeler Michel Bras « mais ce sont aussi des paysages qui donnent « accès à l'universel [...] on a trouvé des correspondances dans tous les pays du monde, que ce soit avec l'enrochement naturel ou les pieds de granit éclatés... »

A l'apogée de son art, Michel Bras décide de construire un établissement à la hauteur de ses ambitions. Il fait construire le Suquet, posé au sommet du Puech du Suquet, dominant tout le plateau. Il est intéressant de prendre en compte sa forme architecturale, son rapport visuel au paysage et la scénographie qu'il génère. Le restaurant apparaît comme un signal visible dans le paysage, on le repère de loin et notamment depuis le village de Laguiole, quelques kilomètres en contre-bas. La silhouette du restaurant s'avère être constituée de verre et d'acier. En se rapprochant d'avantage, on peut apercevoir que le bâtiment évoque un morceau de roche qui sort de la terre. Cette architecture peut faire écho au *buron* - nom local des cabanes traditionnelles de berger, que l'on peut rencontrer en amont sur le Plateau.

« J'aime l'architecture, j'aime le technique. Nous avons envie d'exprimer quelque chose qui soit fort. On voulait retrouver l'architecture de notre plateau, l'enfouissement des toits, ce rapport avec la nature »

« Cette architecture a beaucoup heurté les gens de la région. On est passé pour des fous : il n'a rien compris au plateau, c'est juste un immeuble de verre.

En même temps la vision que l'on a du plateau est autre que celle qu'en ont les autochtones »

Depuis l'intérieur du Suquet, l'horizon de l'Aubrac se dévoile à travers des parois vitrées, composées principalement de pâturages découpés par des ruisseaux et des *drailles* - nom local pour les chemins de transhumance. Comme le soutient Michel Bras, « on est ébloui par la clarté et les lumières du ciel, ainsi que par le vide parfois brutal, d'ailleurs pour beaucoup de gens, ça devient inquiétant ».

Le chef Bras a choisi d'orienter les tables du restaurant vers l'extérieur, permettant aux convives de déguster le paysage avec les yeux. Jusqu'ici la scénographie du lieu nous invite plutôt à tourner le regard vers le macro-paysage. Le paysage qui est donné à voir depuis la table entre en résonance avec l'assiette. C'est un dialogue entre les paysages que l'on voit et les

paysages de production associés aux mets cuisinés que l'on mange. C'est un rapport du dedans et du dehors.

Regardant ensuite le soleil se coucher sur l'horizon de l'Aubrac, la nuit convoque une théâtralité qui progressivement, rétrécit notre champ de vision vers les assiettes. On bascule ensuite vers le paysage du micro.

« De ce lieu que nous avons voulu magique, l'Aubrac se met en scène par des points de vue, des cadrages pour le plaisir de tous nos sens »

d) Le jardin de La Gardelle, le végétal au service de la création

Le chef Bras porte au jardin, une affection particulière. Amoureux de la nature comme il sait le dire, il découvre l'univers du végétal dès son enfance, lors de ses balades dans les forêts et prairies d'Aubrac, on l'a déjà évoqué auparavant.

L'apparition de ce « garde-manger » est une aubaine pour la cuisine, « elle s'est enrichie grâce à cette palette végétale ».

A l'origine, ce jardin est l'opportunité rêvée pour la famille Bras d'avoir une « production personnelle et de réaliser nos propres essais avec tous les trésors ramenés de voyage ». Il s'avère par la suite que le jardin soit également devenu le « faire-valoir » de la philosophie Bras.

Le jardin a récemment fait l'objet du dernier livre du chef Bras « Le Goût du jardin » dans lequel il met en scène les plantes présentes au potager et les intentions culinaires proposées par saisons, en fonction des essences disponibles.

On peut remarquer que le discours porté à travers ses livres, participe à la communication valorisante et visible de l'image du chef mais apparaît également comme un moyen de diffusion et de transmission de connaissances et de savoirs sur l'univers du végétal.

Il semble que le chef Bras ait développé un rapport au paysage dès l'enfance. Cette relation étroite vient nourrir sa création.

L'hypothèse qu'il lui a été attribué en début de chapitre tant à être validée.

Une question se pose néanmoins, si le paysage nourrit et conditionne sa créativité culinaire, n'est pas envisageable de penser que sa créativité conditionne et nourrisse sa relation au paysage ?

3. Hervé Bourdon, la pratique culinaire comme préalable à la conscience paysagère

- a) Pratiquer le paysage, se fondre dans le paysage, être le paysage paysage.

« Si je devais décrire mon paysage ce serait celui de la presqu'île de Quiberon et plus précisément Portivy. Il est tellement puissant et enveloppant, ce que tu ressens, ce que tu entends, il y a tellement de force dans ce paysage; on s'est fondu dans ce paysage et on est devenu le paysage, en tout cas on en fait partie. Quand on se laisse domestiquer par ce paysage, forcément on sent que l'on en fait partie, tu peux plus faire autrement. Le paysage, c'est une double incidence : le paysage ressource, le locavorisme c'est la base, dans son acception. Ensuite il ya les représentations visuelles, dans l'immersion, ça c'est la cause ».

Issu d'une reconversion professionnelle, c'est en terrain inconnu qu'Hervé Bourdon pose ses valises sur la presqu'île de Quiberon. Charmé par « la force » de ce paysage, il décide de faire de ce paysage exceptionnel, son paysage du quotidien.

Il est capable de nommer le paysage, de le spatialiser, à deux échelles : celle de la presqu'île, de Quiberon puis celle de Portivy, le village de pêcheurs dans lequel il a repris le petit hôtel restaurant du port. Il sait également le définir et de le qualifier « force [...] puissant et enveloppant ».

Le chef considère le paysage comme son égal et même d'avantage. « Quand on se laisse domestiquer », le paysage semble alors disposer de caractères qu'il faut apprendre à côtoyer. « on s'est fondu dans ce paysage ». Dans l'observation d'abord, puis dans la perception ensuite par l'éveil des sens « ce que tu ressens, ce que tu entends », Hervé Bourdon développe un rapport d'équité avec le paysage.

On comprend vite que sa relation au paysage évolue, dans un échange mutuel, vers une complicité. « Quand on se laisse domestiquer par ce paysage, forcément on sent que l'on en fait partie, tu peux plus faire autrement ».

Un attachement particulier, qui va ensuite développer par le biais de sa pratique.

Dans l'observation d'abord, puis une première expérience sensible qui l'emmène à percevoir ce paysage « ce que tu ressens, ce que tu entends ». Cet éveil des sens conditionne sa perception du lieu.

- b) La pratique de la cuisine comme une entrée en paysage ?

« Je pense que l'évolution de ma pratique de cuisinier est liée à l'évolution de ma façon d'être au paysage »

« Puisque je viens de l'univers de la pub, de la communication et de la création, pendant très longtemps, je cherchais une idée pour faire mes assiettes, c'était très intellectualisé. J'ouvrais les yeux, je voulais reproduire les lumières et les ombres qui changeaient en fonction des marrées. Reproduire ce paysage dans l'assiette apparaît comme didactique, simpliste. Mais la dimension visuelle ampute la perception, parce qu'il n'ya pas que ça. J'ai voulu ressentir et non plus retranscrire, en essayant d'éteindre la dimension intellectuelle pour laisser la place à l'intuition :

c'est le moteur le plus juste. C'est la vérité du paysage pour moi, puisqu'on fait partie de cet endroit. Donc ça m'est vite passé, je me suis rendu compte que c'était un peu artificiel. Aujourd'hui ce sont mes mains qui réfléchissent. C'est le geste qui va générer l'assiette. Par exemple, ma main reproduit les gestes instinctifs de la cueillette dans l'assiette. Les gestes que tu fais , tu les reproduis, c'est instinctif ».

Le chef dit pratiquer une cuisine intuitive, lui qui n'a pas « fait ses gammes » dans les grandes maisons de la Gastronomie comme la plupart de ses confrères l'ont fait. Il arrive dans le métier, en terrain vierge, comme cuisinier amateur.

« Je cuisine à ma façon. J'ai appris seul, j'ai appris dans les livres, j'ai appris en goûtant, en ratant aussi, pas mal... ». De fait, le chef dispose d'une grande liberté d'expression, définie selon ses propres codes et ses propres règles.

Issu d'un monde professionnel ancré dans une pratique « intellectualisée » sa pratique de la cuisine s'inscrit naturellement dans cette suite logique, faisant acte d'un processus de création guidé par son intellect; une pratique qu'il qualifie de « didactique et simpliste », proposant une cuisine de représentations dirigée par le sens de la vue principalement. « Mais la dimension visuelle ampute la perception, parce qu'il n'y a pas que ça », le chef dans sa relation à la nature extrait au fil du temps la vue, comme sens référent dans la compréhension du lieu pour laisser place aux autres sens et à l'intuition, « c'est le moteur le plus juste ». Il dit vouloir pratiquer « une cuisine simple, basée sur la qualité du produit » et en ce sens, il développe ainsi un regard sur le paysage qu'il qualifie de « ressource » comme étant « la base ».

L'exigence du chef à trouver des produits de grande qualité nourrit une pratique dite « Locavore ». Cette volonté se justifie d'autant plus, qu'il habite une presqu'île, et "s'approvisionner à Quiberon demande de faire pas mal de route ».

De ce paysage qui l'a accueilli, le chef accepte de découvrir son « aspect le plus sauvage » dans ce que la nature a à offrir, là aussi dans une attitude d'humilité, dans l'acceptation. En accord avec cette volonté de proposer une cuisine Locavore, il se laisse guider par le sauvage, ce que l'on nommera ici comme sauvage : une notion qui n'exclue pas l'implication de l'Homme mais qui n'en reste pas moins éloigné de nature. Alors le chef va faire l'expérience de pratiques ancrées et situées dans ce « sauvage ». A travers la cueillette de plantes sauvages comestibles mais aussi par la « petite pêche » il va mobiliser une attitude faite de gestes et ainsi développer une perception sensible de ces paysages qu'il pratique. C'est donc bien une immersion dans le paysage qui induisent ses perceptions, par le biais de pratiques.

« Ma main reproduit les gestes instinctifs de la cueillette dans l'assiette. Les gestes que tu fais , tu les reproduis, c'est instinctif » Le processus de création du chef se construit autour du produit mais aussi de l'intelligence de la main. Apparaît alors un transfert des gestes réalisés lors des pratiques In-Situ, ancrées dans le paysage, qu'il va reproduire instinctivement dans sa pratique de la cuisine. De par l'intelligence de la main mais aussi l'expérience des sens, le chef Bourdon va inscrire dans sa mémoire une combinaison : Geste, lieu, produit. Cette combinaison extraite du paysage se retrouve naturellement convoquée lors du processus de création, à nouveau sa mémoire convoque cette composition : produit, geste, lieu; et finie par générer l'assiette.

« On essaye toujours d'apporter une forme de simplicité, la nature, elle apparaît de façon simple pour laisser la place à la vérité des goût.

L'assiette du potager, c'est exactement ça, c'est une photographie instantanée de ce qu'il y a dans notre potager, elle est dressée comme toutes nos assiettes, de façon chaotique. Quant tu regardes dans la globalité, il y a un heureux chaos dans la nature, c'est harmonieux et c'est beau. Quand on cuisine beaucoup le végétal et encore plus quand on le produit, on perçoit toute la sensibilité, il y a presque 365 saisons. Tu te rends compte à quel point c'est touchant, ça traduit l'espoir de vivre. Le végétal c'est un super challenger avec des possibilités infinies, ça dépasse le monde animal et culinairement c'est excitant. C'est un cercle vertueux, c'est très satisfaisant. On cuisine aussi des produits de notre environnement marin et c'est normal mais de plus en plus on tend vers le végétal parce qu'on a une responsabilité sur la pêche, on appauvrit le biotope marin et il faut le remplacer. Ça fait 15 ans que je cuisine et que je vois l'appauvrissement de la ressource. Sur la presqu'île, il y a de la ressource, comme les oursins et les couteaux, mais il n'y pas de pêcheur pour ces produits. Les pousse-pieds c'est pareil, c'est un petit coquillage qui fait partie des crustacées. Culturellement ce sont les espagnols qui rachète la production. On arrive encore à en trouver dans le coin. C'est le muscle que l'on mange, son goût est très iodé, on le fait à peine cuir sinon les sensations maritimes s'en vont ».

Pour palier à cette contrainte géographique d'approvisionnement, le chef va alors revêtir une casquette de producteur en installant ses jardins, vergers et potagers à 5km du restaurant. C'est à nouveau par la pratique ancrée du jardinage : au sens productif du terme, que le chef va faire évoluer sa relation au paysage.

Cette pratique naît d'un besoin comme on l'a évoqué. De plus, il est intéressant de questionner cette pratique comme un outil dans la prise de conscience paysagère.

Le végétal est à la fois décrit comme une matière aux « possibilités infinies culinairement » mais aussi comme un levier ou outil de perception. Grâce à la pratique quotidienne de la culture potagère, le chef va développer un regard conscient sur la ressource affaiblie par les nombreuses pêches, elles-même liées à des dérives générées par les nouveaux marchés et nouveaux modes de commercialisation.

On peut soulever dès lors une relation au paysage dans un rapport vertueux, en respectant le cycle naturel de ces paysages ressource. On peut également soulever la prise de conscience du chef sur les paysages, par la pratique mais aussi par ce rapport d'équité qui s'est développé.

« L'assiette de Pousses-pieds par exemple est servie sur une poterie, un morceau de granite comme dans le paysage. Dans tous les cas, nos assiettes racontent une histoire, celle d'une amitié avec un potier-jardinier, un ami, qui nous propose des créations uniques, pour le restaurant. On essaye de proposer une cuisine de vertu dans tout ce qui attire à l'humain, les gens avec qui l'on travaille, les gens que l'on reçoit, avec générosité avec sincérité.

Comme dans la gastronomie japonaise, on envoie une myriade de plats, on couvre la table ensuite les gens sont libres, ils peuvent goûter avec la même liberté que dans le paysage : Quand tu rentres sur la presqu'île, tu entres et tu te laisses absorber, soit tu continues ou pas mais il faut accepter, ici c'est la même chose. Au restaurant, on veut que les gens se sentent comme dans le paysage ».

Cuisiner c'est rendre compte. Et le chef Bourdon l'explique très bien : « La cuisine c'est un moyen d'expression, c'est la technique que je manie le mieux pour exprimer mes sentiments, aux autres. C'est un partage, faut y mettre beaucoup d'amour, de générosité et de sincérité »

A l'image de sa cuisine « brute mais pas brutale, une cuisine qui garde une forme de douceur comme on l'a vit ici », le chef va donner en partage ses expériences de paysage et inviter en retour les convives à vivre leurs propres expériences par le goût, par le moment passé à table. Du paysage à l'assiette le chef propose de faire l'expérience sensorielle des paysages.

« Aujourd'hui quand je vois les grands chefs étoilés, j'ai l'impression de voir un ego qui parle. Malheureusement c'est l'être humain. Je cherche à effacer le côté égotique, c'est la transmission qui m'intéresse, faire passer un bon moment, des sensations, c'est très intime. Je pense que le cuisinier doit plutôt être un prisme, c'est un passage. Quand les mains dressent une assiette c'est une partie du prisme - c'est dans le même élan.

Je pense qu'on est arrivé au moment où l'on doit se poser la question et passer du monde gastronomique à une autre gastronomie, une gastronomie éthique ou une alimentation éthique. Le monde de la gastronomie est en mutation tout simplement parce que le monde est en mutation ».

Propos recueillis lors de l'interview - Août 2020

L'hypothèse attribuée au chef Bourdon en début de chapitre, tout comme pour le chef Bras tant à être validée. Il semble que le chef développe un regard au paysage depuis qu'il est devenu chef cuisinier. De par sa pratique de la cuisine, il s'est immergé dans le paysage pour sa première qualité, celle de ressource. Il a donc pratiqué le paysage et par l'expérience sensible qu'il en a fait, a commencé à prendre conscience du caractère fragile des paysages liées à l'extraction des produits disponibles. Par la suite, il a continué à développer les pratiques ancrées par la culture potagère, ce qui a renouveler une sensibilité au paysage, un regard aiguisé sur le végétal et pas conséquent une prise de conscience s'est rajoutée. Très ancré dans son ère, dans cette société et cette gastronomie, qu'il souhaite renouvelé, le chef a une vraiment conscience sur le paysage.

Seconde conclusion

Avoir réaliser ces deux entretiens a permis de remarquer que les propos soutenus par les chefs étaient en soi, une forme de discours.

Les deux chefs ont pu s'exprimer librement. La mise en parallèle des deux entretiens révèle deux regards au paysage, pour l'un dans un rapport d'inspiration, où le paysage viendrait nourrir la création culinaire et pour l'autre le paysage dans sa qualité de ressource, serait un outil de prise de conscience.

Pour parfaire ce travail d'enquête auprès des chefs, un éventail élargi aurait pu enrichir la base d'informations récoltée à ce jour. On peut néanmoins préciser que le vocabulaire choisi par les deux chefs se rejoint et s'ajoute au vocabulaire que les paysagistes sont emmenés à utiliser dans le cadre de leur pratique.

RETOUR SUR LA MÉTHODE DE RECHERCHE

La méthodologie de recherche établie selon trois temporalités : un premier temps pour l'observation concrète sur le terrain, à la rencontre des chefs; un deuxième temps pour collecter des données dans le cadre de recherches théoriques, et enfin un troisième temps pour mettre en présence les données théoriques avec les résultats de mes recherches, m'a offert la possibilité d'approfondir une réflexion personnelle existante qui restait jusqu'alors limitée par manque de consistance et de structure. En prenant du recul sur ma façon de travailler, j'ai conscience de m'être exposée à un exercice qui requiert une capacité organisationnelle et une rigueur dans la manière de retranscrire les informations.

Lors de la première étape de cette démarche, définir le cadre de mon sujet d'étude : le sujet de la cuisine est apparu bien trop souple pour conduire une recherche. Alors qu'est-ce qui m'intéresse vraiment ? Les discussions que j'ai pu avoir avec les chefs au cours de récentes expériences m'ont amené à clarifier le sujet. Ce sera donc les chefs étoilés qui seront au cœur de ma réflexion. Des chefs étoilés qui exercent une cuisine singulière, régie par l'univers de la gastronomie. Étudier la relation de la Gastronomie au Paysage soulève déjà une problématique. Existe-il un lien ? Oui, probablement. Lequel ? Ce sont les chefs qui font le lien. Très bien, et comment se manifeste-il ? A partir de ce moment-là, il est devenu nécessaire d'enrichir mes connaissances par des lectures scientifiques. Faisant état des informations collectées, les hypothèses ont émergé, venant ainsi préciser la problématique établie. Par souci d'informations disponibles j'ai pensé bon de recueillir directement des matériaux auprès des chefs. Le choix de réaliser des entretiens semi-directifs semble avoir porté ses fruits. J'évalue la pertinence de cette méthode d'enquête, convenable voire judicieuse puisqu'elle m'a aussi intégré dans une réalité adoptant une attitude requise dans le monde professionnelle et une certaine aisance oratoire.

Ce travail d'enquête demande tout de même à être poursuivi, ayant la sensation comme l'exercice le précise, d'avoir réalisé seulement une initiation à la recherche.

Ce Travail Personnel d'Étude et de Recherche m'a permis d'étendre ma vision sur les pratiques de la profession paysagiste, puisque c'est ici la première fois que je me retrouve confronté à la pratique paysagiste sous l'angle de la recherche. Faisant timidement l'usage de cette pratique je sens avoir des manquements, des lacunes qui me conforte dans l'idée que mon profil d'étudiante en paysage se destine d'avantage au projet de paysage ou à la communication et la diffusion des vertus théoriques des paysages. Intéresser par le goût dans les perceptions des paysages, j'envisage de pousser ma réflexion à propos du comestible et de nourricier dans le cadre du Projet de Fin d'Étude.

CONCLUSION

L'expression « gastronomie paysagère » rapproche deux termes dont l'association n'a de sens qu'au regard des évolutions récentes de leurs significations.

Ce rapprochement s'effectue dans un contexte de théorisation du paysage pour lesquelles les préoccupations alimentaires deviennent des enjeux majeurs.

Aux embouchures, chacune revêt aujourd'hui une importance dans la société, leur rapprochement tient à la revitalisation de leur approche.

La gastronomie, contrairement à l'imaginaire collectif, n'est pas un luxe. C'est une valeur culturelle. Il existe une pléthore de gastronomies, celle des chefs étoilés est un micro-espace, une niche contenant les vibrances et les saveurs du paysage culinaire français dont nous rêvons tous, en plus grand pour demain. Dans une réciprocité, le paysage n'est plus seulement abordé comme patrimoine à conserver, on lui associe à ce jour des vertus indicibles. Retenons ici que le paysage gagne à être perçu et vécu. C'est en tout cas l'enthousiasme porté par ce travail d'initiation à la recherche. Se mêlent ici l'esthétique et l'éthique. Les chefs ont un regard certain, complexe... Peut-on oser dire, un regard expert ? Ils ont révélé des perceptions qui convoquent tous les sens. Dotés de capacités observatoire, analytique, créative, qu'ils font grandir par des pratiques ancrées, des pratiques In-situ ; les chefs répètent et affinent leurs processus de création, toujours animé par le paysage dans sa forme, dans son acception, dans son immersion, dans ses représentations. Paysagistes et Chefs semblent porter une destinée commune : l'envie de donner, de partager, de transmettre des émotions liées aux expériences de paysages. Dans cette relation avec les chefs, au détour d'une vie à cueillir, à goûter, à cuisiner ; le paysages est inspiration, ressource, compagnon de jeu, le paysage ne cesse d'évoluer tout comme l'univers de la gastronomie et tout comme la passion des chefs étoilés. Ancré dans les territoires et les mémoires, le paysage fait naître un vocabulaire commun, à tous les audacieux qui s'y adonne, tous les amoureux de « la bonne chère ».

Bien que la théorisation des paysages gustatifs en soit encore à son balbutiement, le rapport émergent des chefs avec le paysage ouvre une perspective de réflexion pour la profession paysagiste. Il fait émerger des correspondances entre ces deux professions qui ne demandent qu'à parler le même langage pour en faire sens commun.

L'excellence culinaire est-elle en train de laisser place à l'expérience culinaire ? Probablement, le paysage comme garant d'une gastronomie qui cherche à se renouveler.

Tout au long de ce travail d'initiation à la recherche nous avons imaginé offrir une réflexion gourmande, sensible à la rencontre des paysages de la gastronomie française.

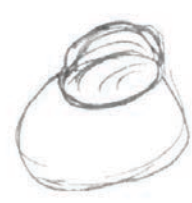
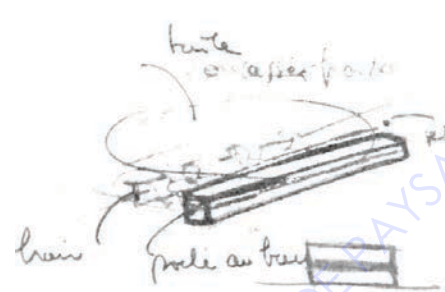
Les chefs étoilés ont une façon de penser, de regarder, de parler de... qui influencent nos propres façons de regarder les paysages et de nous les représenter.

Pour conclure, les chefs tout comme les paysagistes ont le pouvoir et la responsabilité de diffuser, de communiquer et de transmettre le Paysage.

Restaurants dont les intitulés des menus et plats ont été consultés sur internet ou au restaurant des chefs

Georges Blanc (Georges Blanc)
Alain Ducasse (Alain Ducasse)
Pierre Gagnaire (Pierre Gagnaire)
Michel Guérard (Les près d'Eugénie)
Gaël Orioux (Auguste)
Alain Passard (L'arpège)
Anne-Sophie Pic (La Dame de Pic)
Emmanuel Renault (Flocons de sel)
Olivier Rollinger (Le coquillage)
Michel Sarran (Michel Sarran)
Guy Savoy (Guy Savoy)
Laurent Petit (Clos des sens)
Famille TroisGros (Le Bois Sans Feuille)
Michel et Sébastien Bras (Le Suquet)
Hervé Bourdon (Le Petit Hôtel du Grand Large)

- escargots frais
- gnocchi romains Bone
- yenta
- laquiste
- Ruy
- Kashy
- org
- Boulogne
- Demoule

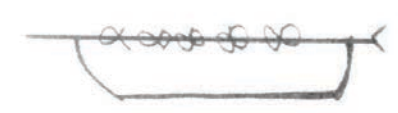
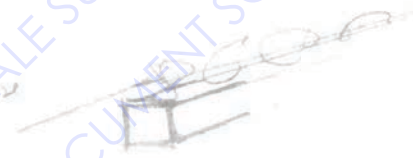


Chef glacé
Fruits d'été
Lentilles

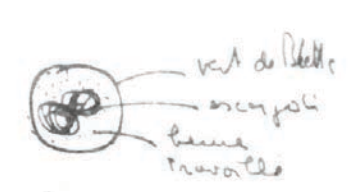


ESCALOTS

- rotis à la brasse
- pulpe tendre
- vin (Bordeaux)



escouls de vin
rouge de Blette



vert de Blette
escargots
beurre
travaille

Esquisse d'une création culinaire - Carnet personnel du chef BRAS

...

J'ai acquis une nouvelle relation avec la nature au cours de mes longues chevauchées. La pratique de la course à pied depuis plus de trente ans m'a ouvert cet univers inédit.

Courir dans ces grands espaces me procure un bien-être où tout est fluide. Une forme d'état second m'emmène sur des registres de sensations insoupçonnées. Les femmes et les hommes qui pratiquent la course à pied intensément me comprendront. De l'Aubrac, ce lieu habité par le silence, saturé de lumière, je me nourris des cycles immuables, renouvelés inlassablement, je me nourris de ce rapport de chaque instant à l'émerveillement. Sons, couleurs, sent-bon, où tout est Beau et Bon. De ces moments-là, je découvre, j'accueille, je recueille, une multitude de visions.

Le *gargouillou* est apparu lors d'un de ces "voyages intérieurs". Imaginé un mois de juin, quand les pâtures sont inondées d'une myriade de fleurs, de parfums. Quand une légère brise du Nord l'anime de sons et balade les parfums alentour. Quand les architectures des fleurs, des tiges, des fruits, les sculptures des branches touchent à l'imaginaire.

Cette création est le fruit de la maturité de l'homme et du cuisinier. Je la conçois comme une pièce de bravoure avec laquelle je suis totalement en phase, de mon plus intime à mon sens le plus aigu de gourmandise.

Mais tout comme chacun en a son écriture, chacun peut avoir sa propre lecture de cette pâture d'Aubrac. Ainsi le *gargouillou*, véritable feu d'artifice, sans cesse renouvelé, offre-t-il d'innombrables ouvertures.

À la fois : palettes de légumes, de fleurs, de semences rythmées par les *niac* ; morceau de musique, ponctué de tempo ; tableau de couleurs, d'architectures... Un méli-mélo empreint de liberté qui se capture du regard, se grappille, se croque, se fond... Un hymne à la saison. Avec ses légumes qui ne sont ni dénaturés, ni défigurés, avec ses composantes pleines de vitalité, le *gargouillou* respire la vie.

Dans la tradition, le nom de *gargouillou*, issu du patrimoine auvergnat, désignait un plat de pommes de terre, mouillé d'eau et ajusté d'une tranche de jambon de montagne. Le chant de cette appellation, mon amour du potager, ma fascination pour la nature m'ont guidé vers cette interprétation.

Texte personnel du chef BRAS- Plat « Gargouillou »

...

Un des regards qui m'a le plus envoûté... Je reste toujours muet, devant un paysage, quand les cumulus jouent avec le soleil. En contemplation, quand l'ombre et la lumière offrent ces scènes sans cesse renouvelées, quand les rais et les taches se chahutent, se fauillent de dune en dune, de pâture en pâture. Généralement, je partage ces moments privilégiés avec mon épouse. Mais, bien souvent, c'est en solitaire, au détour d'une course à pied, que je m'y évade. Invariablement, le regard balancé du nord au sud, une "attraction sans violence" me possède. Hors de tout contrôle, je me laisse habiter par ce spectacle. Volets de couleur, tessiture de sons me transportent en d'autres lieux, d'autres déserts. Dans ces ailleurs, je picore, je glane des émotions. Le foisonnement de ce ballet m'embarque dans de longues rêveries. Peu à peu, l'intensité de cette offrande se découd, s'harmonise, et n'en demeure que la quintessence.

Ainsi, de ces voyages, est né *Ombre et lumière, la lotte pochée à l'huile noire*. Ainsi a germé l'idée de présenter cette vision dans un moment gourmand.

Dès lors, elle a été notée dans mon cahier. Ce cahier, il m'attend dans un coin de mon bureau, il fait partie de mon quotidien. Je l'ai toujours à portée de plume pour un retour de course, pour une rentrée de marché particulièrement généreuse, pour maintes et maintes pensées.

De millésime en millésime, ces cahiers se remplissent d'idées, de croquis, d'essais... Certains n'aboutissent pas. D'autres languissent dans l'attente du dé clic, parfois de nombreuses années. Le cheminement d'*Ombre et Lumière* s'est prolongé. Obstinement, je suis revenu à l'ouvrage, jusqu'au jour où je me suis saisi de la faille d'un développement. Ensuite tout a été très vite. Trop même, selon l'impression de Régis lors de la première mise en scène !

Quand je révèle que cette recette est enracinée dans mon terroir, j'ai peur de passer pour un renégat. Et pourtant ! Je pense qu'il n'y a pas une autre de mes créations qui soit autant immergée dans ma terre, ancrée dans mon intime...

Texte personnel du chef BRAS- Plat « Ombre et lumière »



Assiette du Potager - Restaurant du chef Bourdon- Août 2020



Assiette Pousse-pied - Restaurant du chef Bourdon - Août 2020

BIBLIOGRAPHIE

- Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.
- Bénétière, M. (2019, 11 décembre). *Un manifeste patrimonial pour la gastronomie*. journals.openedition.org. <https://journals.openedition.org/insitu/26736>
- Boutaud, J. (2016). Le vin et l'éveil des sens. L'expérience du goût en partage. *Hermès, La Revue*, 74(1), 110-119. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/herm.074.0110>
- Brillat Savarin, *Psychologies du goût*, Paris, Lavigne, 1841.
- Cohen, É. (2015). Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015). *Le Temps des médias*, 24(1), 165-179. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/tdm.024.0165>
- Cohen, É. & Csergo, J. (2012). L'Artification du culinaire. *Sociétés & Représentations*, 34(2), 7-11. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/sr.034.0007>
- Dupuy, J. (2012). Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique. *Sociétés & Représentations*, 34(2), 99-111. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/sr.034.0099>
- Duvignaud J. et Chérif Khaznadar, « Introduction », *Cultures, Nourriture*, Paris, Babel, 1997, p. 9.
- Drouard, A. (2014). Communication et mythe gastronomique. *Hermès, La Revue*, 70(3), 185-188. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/herm.070.0185>
- Ménadier, L. *Carnet du paysage, Nourritures. Le paysage comme élément d'identification d'un produit à son territoire : entre réalisme et symbolisme : Le cas du fromage St Nectaire*. Acte Sud, 2013.
- Olivesi, S. (2015). Présentation du dossier: La fabrique du goût. *Politiques de communication*, 5(2), 5-12. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/pdc.005.0005>
- Pagès, D. (2018). Figures du Chef Cuisinier: Seconde partie : d'une autorité civique revendiquée aux engagements citoyens et collaboratifs des "mangeurs". *Quaderni*, 95(1), 95-114. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.4000/quaderni.1149>
- Parizot, A., Giboreau, A. & Hugol-Gential, C. (2015). Du mot à la bouche. *Politiques de communication*, 5(2), 13-34. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/pdc.005.0013>
- Rambourg, P. (2013). *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. Paris: Perrin. <https://doi-org.inshs.bib.cnrs.fr/10.3917/perri.rambo.2013.01>
- Vitaux, J. (2007). *La gastronomie*. Paris cedex 14, France: Presses Universitaires de France.

Curiosité d'une gastronomie paysagère

Relation entre Gastronomie et Paysage à travers la pratique et le discours des chefs étoilés Bras et Bourdon

Comment les chefs étoilés mobilisent-ils le paysage ?

L'objectif de ce mémoire est de questionner la relation entre Gastronomie et Paysage, à travers la pratique et le discours des chefs étoilés. Une réflexion gourmande s'établit à la découverte de Michel Bras et Hervé Bourdon, deux chefs étroitement liés au paysage. Alors on aborde un domaine particulier, celui de la gastronomie française, qui propose une cuisine très singulière. À l'image du restaurant c'est tout l'univers gastronomique contemporain qu'il s'agit d'interroger. À travers témoignages et rencontres, seront décrites les émotions et perceptions, résultats de leur expérience de paysage. À l'issue de quoi, cette synergie sera convoquée dans leur processus de création et retranscrite au cœur de l'assiette.

De la contemplation à la dégustation, de la composition à la transmission, partager le goût des paysages est une destinée commune pour les chefs et les paysagistes.

Face à cette corrélation, il est temps de lever une pensée émergente : En quoi le paysage peut-il revitaliser la gastronomie actuelle ? En quoi le goût peut-il devenir une nouvelle entrée pour aborder les perceptions du paysage ?

Ce mémoire est une curiosité. Vers une gastronomie paysagère !

Chef étoilé - cuisine - création - goût - émotion - imaginaire - discours - perception - représentation

How are starred chefs mobilising the landscape ?

This dissertation aims at questioning the relation between gastronomy and landscape through starred chefs' practices and speeches. A foodie consideration draws up by the discovery of Michel Bras and Hervé Bourdon, two chefs figures who are closely related to landscape. Here is one specific area : French gastronomy, which offers a very singular food. Like restaurants, it is the whole world of contemporary gastronomy that we'll be questioning.

Through testimonies and meetings, emotions and perceptions will be described, resulting from landscape experience. A following synergy will be convened as a part of the creation process and will be transcribed into the plate.

From contemplation to tasting, from composition to transmission, sharing the taste for landscapes appears to be a landscape architects and chefs common destiny.

With this interrelationship, I thought it was important to bring an emerging issue : How can the landscape regenerate the gastronomy ? Can taste be a new approach to apprehend landscape ?

This research is a curiosity. To a landscape gastronomy.

Starred chef - food - creation - taste - emotion - imaginary - speech - perception - representation

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE
DE BORDEAUX
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR