



HAL
open science

Penser sa nourriture : sens, essence, valeurs et idéalisation

Kilien Stengel

► **To cite this version:**

Kilien Stengel. Penser sa nourriture : sens, essence, valeurs et idéalisation. Valentina Marinescu; Daniela Roventă-Frumușani. Santé et nutrition dans les médias actuels, Editura ARS DOCENDI – Universitatea din București, pp.19-31, 2019, 968-606-998-084-2. hal-02463925

HAL Id: hal-02463925

<https://hal.science/hal-02463925>

Submitted on 31 Jan 2022

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.

Penser sa nourriture : sens, essence, valeurs et idéalisation

Kilien Stengel¹

Bien qu'étant une notion indéfinie et nébuleuse, « penser sa nourriture » c'est réfléchir au rapport qui existe entre l'homme, ce qui l'entoure et ce qui le fait grandir et mettre en perspective les mets qu'il incorpore et qui lui permettront de se développer physiologiquement, d'évoluer psychiquement, de devenir et se créer un devenir. Ce qui est commun aux avis des différentes sciences humaines, telles que la philosophie, l'histoire, l'ethnologie, ou la sociologie, c'est que l'homme est un être mangeur et que cette situation est pour lui à la fois une situation naturelle et sociale.

Cette situation le fait sans cesse revenir aux choses fondamentales, revenir aux besoins de la connaissance, afin de connaître ce qu'il mange, sans pour autant tout connaître afin de laisser la possibilité à son esprit de penser sa nourriture et l'idéalisation de sa nourriture et de l'éventuelle qualité qui l'accompagne.

Afin de viser cet idéal, d'un côté, nous pourrions réfuter une certaine perception scientifique de notre alimentation et ainsi ne serions que des consommateurs dans une société de consommation, qu'une chose parmi les autres, et ne serions que la résultante des influences multiples d'ordre physique, historique, climatique, ou d'ordre social, qui s'entrecroisent dans nos choix alimentaires. C'est justement le mérite que le mangeur établit, quand il connaît les choses qui le nourrissent. Il ne faut pas qu'il soit lui-même une chose qui ne fait que manger, mais il doit être un décideur réfléchi. Et il est assez vrai que le propre de la conscience, qui définit les choix alimentaires, est de goûter toutes choses, sans d'ailleurs n'en réfuter aucune.

L'affirmation sartrienne souligne que nous sommes la source absolue de nos choix, *c'est-à-dire une source absolue de valeurs et de libertés*². Mais la conscience en termes de bons choix alimentaires existe-telle ? Toute conscience est-elle conscience de quelque chose, même dans les choix hédonistes ? Le choix du mangeur s'exerce au sein même du monde dans lequel il est inséré et c'est ainsi que l'acte du mangeur prend ici sa signification. Mais en quoi consiste le choix du bon dans le fait de manger ? Il s'agit d'une ambiguïté à multi-facettes, puisqu'elle exprime la condition paradoxale d'un être qui est indivisiblement un corps et une pensée, et ensuite parce qu'elle exprime l'existence : puisqu'exister c'est faire un choix, c'est-à-dire choisir par là même les éléments qui nous nourrissent.

Les sens ne se trompent pas sur la définition de ce qui nous paraît « bon », sauf si on les a perdus. Ageusie et anosmie sont les pertes du goût et de l'odorat qui font manquer de fusion avec le monde sensoriel qui définit le « bon ». On peut être en harmonie avec le monde du « bon » si nos sens nous répondent, comme on peut être en disharmonie s'ils ne répondent plus. La lecture des sensations gustatives et olfactives a la particularité d'être intime et donc de manquer d'urbanité. « *Le philosophe Georg Simmel (1858-1918) estimait que l'odorat était un sens antisocial*³ », car à l'époque les odeurs incommodaient beaucoup. Or l'odeur, c'est la promesse d'une jouissance gustative, et l'odeur d'un mets qui va nous offrir un futur⁴ très proche plein d'espérances, c'est l'expression de l'essence d'un plat. Afin d'entrer dans cette jouissance, on fait corps avec une identité alimentaire qui nous permet d'aller au-delà de la pensée conceptuelle. Seul le sens que l'on attribue à ce que l'on mange peut nous être erroné du fait d'une erreur de jugement personnel.

¹ PhD, Université de Tours

² Robert Misrahi, interview recueilli par François Busnel, pour le magazine *Lire* du 14 décembre 2012

³ Valérie Carayol, *Communication organisationnelle : une perspective allagmatique*, coll. *Communication des organisations*, L'Harmattan, 2004, p.98

⁴ voir série d'ouvrages « Cuisine du futur et Alimentation de demain », éditions L'Harmattan.

Ainsi, si autant d'expérimentations culinaires et de représentations du bon existent dans le passé, pourquoi l'homme peut autant se tromper sur le sens réel et actuel de son alimentation⁵? Et peut-il réellement penser l'alimentation? Jean-Baptiste de Boyer Argens, dans sa « *Philosophie du bon sens* », nous raconte l'anecdote entre Aristippe⁶ et Diogène⁷, Diogène dit que « *pour savoir se contenter de légumes, il ne ferait pas la cour au roi ; Aristide répondit que pour savoir faire la cour au roi il devrait bientôt se dégoûter des légumes [...] et que si Diogène avait su au dépend de sa liberté et au risque de sa vertu, faire bonne chère, il se serait ennuyé de manger des légumes [...] car il est certain qu'un homme peut faire la cour au roi et cependant s'estimer plus heureux en mangeant des légumes*⁸ ».

Alors faut-il estimer que tel ou tel mets est bon parce que le roi ou notre supérieur hiérarchique l'affirme? Pourquoi estimer qu'il faille définir les valeurs du bon présent et à venir en fonction de la dimension du bon du passé? Pourquoi puiser ou ne pas puiser dans la sagesse du passé pour observer la valeur du bon à créer? Pourquoi construire une industrie alimentaire aux accents éloignée du besoin réel de nourriture d'esprit? Pourquoi chercher à se nourrir pour ne vivre qu'au présent? Il existe pourtant deux manières de bien vivre son alimentation.

L'une qui est **de bien manger pour entraîner son corps vers l'avenir** de manière déterminée, s'appuyant sur les erreurs alimentaires qui nous sont déjà arrivées. L'autre qui est de bien manger en observant le sensoriel et aussi le sens de la vie, c'est-à-dire de vivre à la fois l'orientation et la signification du bien-manger.

Les besoins qualitatifs de l'existence qui permettent de multiplier les lectures du bien-manger

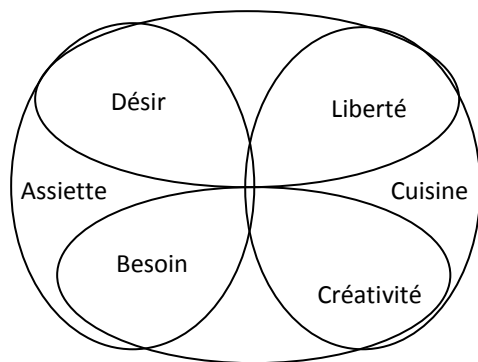
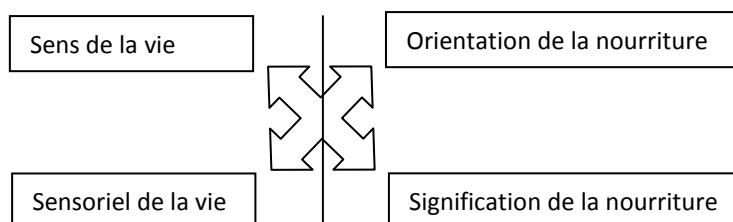


Figure 1 : Les besoins qualitatifs de l'existence

*La qualité [...] étant manière d'être ne fait que présentifier l'être d'une certaine façon. Ce que nous choisissons, c'est donc une certaine façon dont l'être se découvre et se fait posséder. [...] Le goût de la tomate ou du pois cassé, le rugueux et le tendre ne sont nullement pour nous des données irréductibles : ils traduisent symboliquement à nos yeux une certaine façon de se donner et nous réagissons par le dégoût ou le désir*⁹.



⁵ Nous pouvons également faire référence aux nombreuses critiques journalistiques portées, sur le paradoxe de la recherche du plaisir de l'assiette et de l'anxiété qu'elle apporte par ses crises sanitaire ; de l'erreur que l'homme fait en s'alimentant de nourriture frauduleuse ou portant défaut à sa représentation d'une bonne nourriture.

⁶ Aristippe de Cyrène (v.435 av. J.-C – v.356 av. J.-C.), philosophe grec

⁷ Diogène de Sinope (v. 413 – v. 327 av. J.-C.), philosophe grec

⁸ Jean-Baptiste de Boyer Argens, *La philosophie du bon-sens : ou Réflexions philosophiques sur l'incertitude des connaissances humaines*, Tome 3, Pierre Paupie, 1768, p.48

⁹ Jean-Paul Sartre, *L'Être et le Néant, op.cit*, p.690

Figure 2 : Le sens de notre recherche d'une bonne alimentation

Le sens de notre recherche d'une bonne alimentation exprime en fait la condition du mangeur devant une assiette qui le crée. Cette assiette est l'obsolescence du désir et du besoin, comme la bonne cuisine est la recherche d'une liberté du quotidien et d'un acte créateur festif. Dans ces expériences, notre paradigme du bon à table est donc une des sources universelles de nos connaissances et de notre existence¹⁰. La cuisine a avec nous une relation dominatrice parce qu'elle est éphémère dans sa consommation, et parce qu'elle est ineffaçable à travers les époques.

En termes d'expériences du bon à table entre présent et avenir, il semble bien que la conception de Kant de ce schéma exprime déjà pour l'essentiel ce que la philosophie contemporaine existentialiste appelle « temporalité » et qui démontre que l'expérience du bon comme du goût est solitaire et subjective.

*Plaisir et déplaisir ne relèvent pas de la faculté de connaître en regard des objets, ce sont des déterminations du sujet, ils ne peuvent ainsi être imputés à des objets extérieurs*¹¹.

Merleau-Ponty reprend Kant quand il écrit : « *Les relations temporelles rendent possibles les événements dans le temps* »¹². **Les trois dimensions du bon repas, présent, passé, avenir**, ne sont pas séparables ; elles forment pour la pensée un ensemble indissoluble et la temporalité, dit Sartre dans le même esprit, doit être considérée « *comme une totalité qui domine ses structures secondaires et leur confère leur signification* »¹³.

Ces diverses représentations de la mémoire confèrent au bien-manger un rôle prépondérant. La définition du bon à manger apparaît comme une énergie inconnue dans son essence luttant incessamment contre les forces extérieures qui tendent à la détruire. Ce vieux rêve d'immortalité du souvenir du bon goût n'a guère de fondement scientifique. Pour un contemporain, le bon goût est « *imposé comme une nécessité prescrite, dès l'œuf, par le programme génétique même* »¹⁴.

Pourtant à aucun moment, dans sa jeunesse, un enfant ou un adolescent, face à un produit ou à une recette qu'il n'aime pas, **se projette dans son avenir pour envisager la probabilité d'aimer** le mets une fois adulte. En outre, la recherche du « bien-manger socialement »¹⁵ et identitairement suppose sous peine de perdre toute signification de cette identité, un minimum de constance et de cohérence chez celui qui le forme et le formule. Cela oblige à garder en mémoire une définition du bon à manger qu'il doit appliquer quotidiennement, quelles que soient ses expériences et ses déceptions.

*Hélas ! De tous les bons dîners que nous avons eu l'occasion de faire au cours de notre double existence, les seuls dont nous avons conservé le souvenir sont ceux que nous avons éprouvé quelque peine à digérer. Les autres, dès le lendemain, comme des ingrats, nous les avons oubliés*¹⁶.

Concernant l'exercice même de la mémoire, « *la mémorisation du bon sensitif est opposée à une mémoire intellectuelle chez Descartes* »¹⁷ qui explique la stratification répétée des expériences en une finalité de mémoire-souvenir du goût. Tandis qu'elle est, chez Bergson (1859-1941)¹⁸, une explication philosophique de la mémoire-habitude. Ce dernier fait surtout ressortir que la mémoire du bon est un dynamisme qui recèle d'étranges forces potentielles de refus ou de reconnaissance. La non-reconnaissance comme « bon » d'un mets s'apparente plus à l'action de la mémoire qu'à une analyse personnelle. Quant aux autres textes de Bergson, ils nous découvrent un schéma psychologique qui

¹⁰ Kilien Stengel, *Hérités alimentaires et identité gastronomique : Suis-je réellement ce que je mange ?*, coll. Questions gastronomiques et alimentaires, L'Harmattan, 2013, 120 pages

¹¹ Emmanuel Kant, *Œuvres philosophiques*, Pléiade, t.III, p.977

¹² Maurice Merleau-Ponty, *La Phénoménologie de la Perception*, Gallimard, 1945, p.470

¹³ Jean-Paul Sartre, *L'Être et le Néant, op.cit.*, p.150

¹⁴ François Jacob, *La logique du vivant : une histoire de l'hérédité*, coll. Tel, 1ère édition 1970, Gallimard, pp. 331-352.

¹⁵ Michel Maffesoli, *Le triomphe de la vie*, Société n°84, 2004, p.7-11

¹⁶ Max et Alex Fischer, « *La Mauvaise Cuisine* », in *Annales politiques et littéraires*, 1912, p.32

¹⁷ Kim Sang Ong-Van-Cung, *Descartes et l'ambivalence de la création*, coll. Philosophie et Mercure, Vrin, 2000, p.147

¹⁸ Henri Bergson, *Matière et mémoire. Essai sur la relation du corps à l'esprit*, (1ère édition 1939. Paris), Coll. Bibliothèque de philosophie contemporaine, PUF, 1965, 72e édition, 282 pages.

dessine les grandes lignes d'une pédagogie positive et d'une éducation rationnelle de la mémoire au quotidien, qui porte à entendre que les expériences alimentaires sont autant des sources d'actions pédagogiques qu'un enseignement alimentaire.

Pour la mémoire, je crois que celle des choses matérielles dépend des vestiges qui demeurent dans le cerveau après que quelque image y a été imprimée, et que celle des choses intellectuelles dépend de quelques autres vestiges qui demeurent en la pensée même. Mais ceux-ci sont d'un tout autre genre que ceux-là et je ne saurais les expliquer par aucun exemple tiré des choses corporelles, qui n'en soit fort différent ; au lieu que les vestiges du cerveau le rendent propre à mouvoir l'âme, en la même façon qu'il l'avait mue auparavant, et ainsi à le faire souvenir de quelque chose¹⁹.

Pour comprendre en quoi la mémoire est indiciellement liée aux représentations de l'alimentation, et *vice versa*, comprenons que toutes nos différentes perceptions sont attachées aux changements. Par ce principe, la nature de la mémoire du bon s'explique, car elle garde assez longtemps la possibilité de recevoir ces mêmes dispositions dans une lecture et mémorisation contextuelle différente. Ainsi lorsque le cerveau reçoit les mêmes impressions gustatives et informations alimentaires, il pense souvent à la même représentation basique du « bon » ou du « mauvais ».

En outre, faut-il prendre la bonne table et ses plaisirs plus au sérieux que n'ont pu ou voulu le faire, jusqu'à présent, les penseurs et théoriciens ? Faut-il tenter de lui donner une dimension philosophique ? On se targue de penser dieu, la conscience, la raison ou la vérité, mais pense-t-on le bon pour rendre bonne la pensée que l'on a, allant jusqu'à penser que les plaisirs de la table ont un mérite amplement philosophique ?

Puisque l'estomac, comme le dit Rivarol, « est le sol où germe la pensée », les bons cuisiniers sont bien précieux ; ce sont les jardiniers de ces pensées mêmes²⁰.

Il y a dans la bonne cuisine quelque chose qui s'élève un peu contre les préceptes philosophiques. Car en dehors du fameux banquet de Platon, on pense souvent que les philosophes se détournent du manger et du boire. « *Le banquet* » reste un prétexte pour Platon²¹ afin de s'adonner à son art de philosopher, car on y mange peu à ce banquet et on y parle beaucoup. Les philosophes historiques s'occupent peu du corps, des plaisirs et déplaisirs. La doctrine religieuse, restant le socle commun de la philosophie, renonce aux bons plaisirs et d'autant à ceux du corps. Les philosophes sont donc restés, au fil du temps, les courroies de transmission de cette non valorisation des plaisirs de la bonne chère et de la bonne chair, avec la perspective de l'avenir en ligne de mire. Pourtant le cuisinier reste un artiste des plaisirs, qui reflète son temps et l'histoire à travers ses techniques²². Alors que les bons plaisirs sont depuis fort longtemps propices aux métaphores, à l'érotisme, parfois même carrément grivois, le vocabulaire de la gourmandise ravive les émois ; car que ne ferions-nous pas pour une petite « douceur » ou pour « dévorer des yeux » quelqu'un ou quelqu'une pour ensuite penser à en « faire son quatre heures ». Colette, Curnonsky, Sade, écrivains du bon et d'une sensualité de l'œil et des papilles, auront bien compris que l'éveil d'un corps passe par les plaisirs de la table. Alors, quand pour certains comme Sartre, se nourrir relève de la « métaphysique du trou à boucher », pour d'autres, manger est un rêve énorme, le bon est une représentation qui se limite aux attentes physiologiques. On salive, on suce, on sucre, on sale, on sent, on sert, on savoure, on veut savoir et on se laisse séduire par l'effet d'une poularde qui rissole, d'un oignon qui dore, d'un fruit qui se caramélise ou d'un chocolat qui fond. De nos jours, le mangeur déguste-t-il ou bouche-t-il un trou ? Prend-il réellement un plaisir philosophique et spirituel ou cherche-t-il le plaisir de l'assiette sociale ?

Éthiquement, la connaissance de ce que l'on mange est la seule attitude à la fois rationnelle et délibérément idéaliste. Le plaisir que l'on prend en se nourrissant est ce sur quoi pourrait être édifié un véritable acte social du bon. Ce plaisir du ventre comme de l'esprit, qui se rapproche encore sensiblement du bien-manger du XIX^e siècle, vit toujours dans les représentations des mangeurs et dans l'idéal professionnel, pour de plus en plus de jeunes, avec une intensité de l'utilisation du terme « bon ». Ce bien-manger, aujourd'hui exacerbé, est médiatiquement très relayé, et vu comme critiquable, contrairement à l'utilisation du terme « bon » qui est rarement remis en question, légitimé par une subjectivité qui cache la forêt de réfutations évidentes. Peut-être que cette profonde aspiration

¹⁹ Adolphe Garnier, *Œuvres philosophiques de Descartes*, Volume 4, Librairie Hachette, Paris, 1835, page 144

²⁰ Abel Bonnard, « *Éloge de la Gourmandise* », in *Annales politiques et littéraires*, 1912, p.38

²¹ *Le Banquet* est un texte de Platon (428/427 av. J.-C. - 348/347 av. J.-C.) écrit aux environs de 380 avant J.-C.

²² Kilien Stengel, *Chronologie de la gastronomie et de l'alimentation*, éditions du Temps, 2008, 190 pages.

vers le bon « à toutes les sauces » est tout simplement née d'une communication active qui n'a pu trouver son idéologie uniquement dans la pratique plutôt que dans la pensée ?

Le bon et son essence

*La nourriture de l'homme est la base de la culture et de l'état d'esprit de l'homme [...] L'homme est ce qu'il mange*²³.

À travers la citation ci-dessus, Ludwig Feuerbach affirme que le corps dans sa recherche du bien-vivre est l'essence de la pensée et selon l'heureuse notation du philosophe Louis Lavelle (1883-1951) : « "essence" désigne ce sans quoi l'être ne serait l'être de rien »²⁴.

Ainsi la nourriture de l'homme peut être l'essence de son avenir, et sa quête du « bon » correspondrait à la recherche du bien-vivre. Pourtant, pour la doxa, la nourriture sert plus à subvenir à son existence qu'à son essence. L'existence « *ce sans quoi l'être ne serait rien* » dit Lavelle, nous rapproche de la transcendance du « bon », cette recherche de l'être et de l'essence, d'un « bon » à se nourrir le corps et l'esprit, qui par-là offre liberté, choix et identité. Certes, cette conscience de notre quête du « bon » et de notre contingence du « bon » n'est pas universellement partagée. Nombre de consommateurs se perdent dans une nourriture au bon inauthentique, subissent le revers social comme commercial du « bon » à penser et à manger - dont peu s'interrogent sinon Heidegger (1889-1976)²⁵-, gagnent au conformisme, à la quiétude spirituelle et l'assurance vitale, ou s'enlisent dans les « *subtilités tranquilisantes de la mauvaise foi* »²⁶.

Notre facilité d'adopter le « bon » de l'autre apparaît comme une conscience aiguë de notre besoin social, mais également comme une incapacité d'identifier universellement ce qui est bon à manger. Entre une sensation physique et une situation sociale subie, entre la liberté de choisir ses représentations de bons mets et une transcendance inaccessible, et entre la contingence de la condition sociale définie par sa nourriture et l'aspiration à la caste sociale supérieure, le mangeur tente de trouver son « bon » identitaire quand on lui scande « Guinness is good for you »²⁷.

*Le bon renvoie d'abord au goût. Dans un réflexe marketing, on se dit « bon pour le consommateur », au-delà de la dimension sensorielle et de la qualité intrinsèque. [...] Est-ce que c'est bon ou meilleur pour la santé ? [...] Bon pour l'environnement ? [...] Bon pour le marché ? [...] Bon pour la rémunération du producteur ?*²⁸

La représentation du « bon » n'est évidemment pas un prédicat réel, c'est-à-dire un concept de quoi que ce soit qui puisse s'ajouter à la modélisation d'un produit, d'une recette ou d'un processus culinaire. Elle est uniquement la conceptualisation d'un mets et de certaines déterminations personnelles. Dans l'usage logique, la représentation n'est que la copule entre un jugement et son argumentation discursive. Ainsi le « réellement bon » ne contient rien de plus que le « simplement possible », ces bons mets réels ne contiennent ni plus ni moins que de « bons » produits possibles.

Existe-t-il une vérité absolue en termes de « bon » ?

Faut-il croire qu'aux normes de bien manger que l'on nous enseigne, que l'on nous dicte, à notre époque, seront alors fait et cause ou conséquences du passé. Faut-il croire que la mondialisation aura tué les circuits-courts, ou le contraire ? Faut-il penser que la multiculturalisation sera née d'un cosmopolitisme et d'une pluriethnicité ? Les marchés économiques, les valeurs variables, la place de l'euro, auront-ils dessiné une autre approche du bien-manger ? On nous enseigne que le repas est la place adéquate pour rencontrer, découvrir et aimer l'autre, mais c'est qui l'autre ? Est-ce celui qui me ressemble dans mes rites alimentaires ou celui qui est différent dans ses rituels de repas liés à sa santé, sa religion, ses origines, sa région, son pays, son genre, son idéologisme ? Si on veut dessiner notre alimentation commune, il faut d'abord construire avec les individus tels qu'ils sont et telles que sont les communautés, mais non pas en les obligeant à manger bio, sous prétexte non justifiés que cela est

²³ Ludwig Feuerbach, *La Révolution et les sciences naturelles*, Leipzig, 1850

²⁴ Louis Lavelle, *De l'intimité spirituelle*, Aubier, 1955, p.174

²⁵ Martin Heidegger *Qu'appelle-t-on penser ?* coll. Quadrige, PUF, reed. 1999, 272 pages

²⁶ Jean-Paul Sartre, *Huis-clos suivi de Les mouches*, Gallimard, reed 2000, 245 pages

²⁷ Slogan de la marque de bière irlandaise « Guinness ». Ce slogan est apparu à compter des années 1940.

²⁸ Hervé Hannin, « *Le bio et le bon* », in *Le vin est-il bon ?*, université de la vigne et du vin, 2009, p.124

bon pour leur santé, non pas en les obligeant à manger local sous prétexte non justifié que cela renforcera l'économie et fera baisser leurs impôts. Alors la communication trouve sa place comme élément réunissant les racines des mots communauté, commun, communal et communication. Les médias et l'information qu'il véhicule, quitte à la revisiter au passage par un prisme personnel, est une forme de contamination par l'exagération et la recherche du buzz sur une anecdote hygiénique qui devient une crise sanitaire ; et a contrario l'information est le besoin nécessaire qui doit être à la portée de tous pour mieux connaître ce que l'on mange. La qualité alimentaire se dessine dans les phrases portées par les médias d'aujourd'hui. Il suffit qu'un chef renommé, starisé, médiatisé, ait apporté son avis non argumenté pour que cela devienne parole d'évangile ; il suffit qu'un ministre de l'écologie promeuve une sensibilité et la justifie à renfort de subventions déversées dans les rouages de l'Etat pour que ce modèle alimentaire devienne national ; il suffit qu'un journaliste qui parle plus fort et plus haut que les autres, avec un ton acerbe et acide sur ceux qui ne pensent pas comme lui, affirme une évidence ; il suffit qu'un philosophe médiatique explique son point de vue et qu'il soit entendu et repris, pour que le crédit soit porté à toutes ces allégations et représentations du bien manger. En fait, ce ne sont que des doctrines. Et les consommateurs obéissent à ces directives. Car si un groupuscule de consommateurs sortait de ce diktat, en remettant en questions des éléments tellement diffusés qu'ils ont été acquis et sont devenus des évidences pour tous sans avoir eu le droit d'être contredites, il passerait pour associable, pour un anarchiste. Si l'un d'entre nous estimait que la bonne agriculture, ne dépend ni des adjuvants chimiques, ni de leur absence, mais par exemple d'une composante qui relèverait du positionnement de la planète dans le cosmos et des cycles de la terre dans l'univers qui offrent à l'être humain des périodes d'élévation et des périodes de régression de son mode d'incorporation ; cet individu serait considéré comme un original qui n'a aucune raison d'être pris au sérieux. Notre vision actuelle du bien manger est formatée. C'est difficile de sortir du formatage ou de le contredire, car celui qui s'y essaierait pour imaginer un nouvel avenir alimentaire prendrait des volées de bois vert, ne marchant pas dans le même sens que la meute. Il nous faudra peut-être, justement, attendre un ou deux siècles, pour comprendre les bévues de notre époque et les vessies que l'on nous fait prendre pour des lanternes. Mais aujourd'hui on peine à percevoir parfaitement et de manière maîtrisée l'idéologie alimentaire que l'on nous oblige à croire.

Quand il est question de « bon » en alimentation, nous entendons souvent dire qu'il est orgueilleux de croire posséder la vérité, au risque d'exclure la pluralité des opinions et préférences.

Dans un sursaut d'héroïsme je déclarai, comme pour faire un mot avant le trépas, que je préférerais mourir en mangeant du beurre qu'économiser mon existence à la margarine²⁹.

Faut-il, dès lors, bannir les avis des spécialistes et se contenter du relatif ou des faits présents défendant le « bon » sous une seule forme, qu'elle soit labellisée, naturelle, corporative, déclarative, ou affective ? C'est à voir. Si l'on s'appuie sur la thèse du relativisme, dire, comme on l'entend souvent, « à chacun ses goûts » ne conduit-il pas, qu'on le veuille ou non, à dire que le goût est une affaire personnelle et subjective, et donc de dire qu'il est impossible de s'entendre à son sujet ? « *Cela revient en effet à admettre implicitement que certaines dispositions fondamentales, à la fois idiosyncratiques et stables dans le temps, formeraient au cœur de chaque individu un noyau absolument personnel, un système de goût³⁰* ». Est-ce là un progrès en termes de découverte gustative ? Ne risque-t-on pas, en agissant de la sorte, de soutenir que tout est « bon », au risque de faire passer le « mauvais » pour le « bon ». Ou bien, à l'inverse, que - de nos jours - tout a mauvais goût, au risque de faire passer le « bon » pour dégoûtant.

Le « j'aime », aussi bien d'ailleurs que le « je n'aime pas » (le dégoût), procèdent en règle générale à la fois d'une disponibilité - d'une « ouverture au monde » (en dernière instance somatique) - qui rend possible les « accidents », la « surprise » d'ordre esthétique, bonne ou mauvaise, et de la prédisposition à une reconnaissance, axiologique ou esthétique, fortement liée au social³¹.

Si les scientifiques et intellectuels ont su montrer qu'il y a des éléments alimentaires qui sont bons, ou tout du moins sains universellement, c'est par le fait de dire que le « bon », ni relatif, ni subjectif, est considéré comme une symbolique dans la pratique culinaire et non comme un rite.

²⁹ Michel Onfray, *Le ventre des philosophes : critique de la raison diététique*, Grasset, 1989, p.18

³⁰ Eric Landowski, *Pour une sémiotique du goût*, documentos de Estudos, Centro de Pesquisas sociosemioticas, 2013, p.16

³¹ *Id.*, (dir) *Sémiotique gourmande : du goût, entre esthésie et sociabilité*, coll. Nouveaux actes sémiotiques, Presses Universitaires de Limoges (PULIM), avant-propos, 1998, p.7

*Il n'y a que les Français qui ne savent pas manger, puisqu'il faut un art si particulier pour leur rendre les mets mangeables*³².

Enfin, le « bon » n'est-il pas le signe de l'authenticité des aliments aux yeux de certains ? N'est-ce pas ce produit dit authentique qui, sous la forme d'un état naturel, permet d'échapper à l'artifice ?

*L'authenticité est signalée par l'économie des transactions entre le lieu qui produit les aliments et la table où ils sont consommés*³³.

Toute relativité étant, le produit alimentaire dit « naturel » oublie volontiers de se critiquer lui-même. En passant sous silence ses détracteurs, l'argument du « bon - produit naturel » passe pour une vérité absolue. Mais à ce stade, il convient de rappeler que le « bon », en termes de représentations gastronomiques, existe. Pas comme une chose ou un état, mais comme un acte et comme une relation du consommateur avec son produit.

Fischler définit ces représentations comme « *les enjeux moraux de la gestion sociale du plaisir et de la question de savoir qui peut avoir accès au plaisir et dans quelles conditions*³⁴ ». Faudrait-il alors estimer que le réellement « bon » est situé entre ce que l'on pense et ce que l'on peut manger ? Cette qualité réelle, tout le monde est amené à la rencontrer quand, en goûtant un mets, on se dit soudain : « C'est cela pour moi, la définition du bon produit ».

Par opposition à ce qui ne correspond à aucun de nos repères gustatifs, le mets « bon » correspond à quelque chose en nous permettant de réveiller notre pensée par une représentation ou argumentation pertinente autour du mets. D'où le côté brillant du « bon » en termes de goût, puisque ce qui est obscur dans l'assiette ou caché sous une feuille de salade est à bannir. Le bon visible le rendrait-il encore meilleur ?

*L'opposition fondatrice, nature vs culture, avec ses multiples occurrences, est indissociable d'une expression visuelle qui tire largement parti des signes de manifestation, extérieurs de propriétés comme les consistances, les températures, les formes et les textures, dont l'aspect visible entretient l'image synesthésique du goût. Preuve que la tentation de "l'aliment séducteur" (Lévi-Strauss) passe par les signes comme éléments médiateurs*³⁵.

Rendre ainsi le bon goût actuel brillant et véritable conduit à donner envie de goûter encore et d'approfondir sa pensée gastronomique pour investir un nouveau gustatif voire créer des innovations sensorielles. Cela ouvre sur l'envie de découvrir encore plus de mets inconnus.

Bien manger, un idéal

*Penser, c'est se mouvoir vers le Bien et le désirer. Le désir engendre la pensée et fait exister avec lui le désir de voir qui engendre la vision. Cet être pense parce qu'il est semblable au Bien, parce qu'il a une image du Bien, parce que le Bien est devenu l'objet de son désir, et parce qu'il se représente le Bien. C'est en visant le Bien, qu'il se pense lui-même ; c'est dans son acte (tout acte est dirigé vers le Bien) qu'il se pense lui-même*³⁶.

A la lecture des pensées de Plotin (205 - 270 après J.-C.), le mangeur pense son alimentation, lui recherchant une bonne appréciation, une bonne représentation, parce que la recherche du bon est devenue son désir primaire.

*Le sens intime de cette quête est un désir de l'origine, du principe, non pas comme d'un Être distinct qui serait le Bien ou le Beau absolu, mais comme d'une origine pure*³⁷.

C'est aussi pour sa capacité de représentation adéquate de ce qui le nourrit, et de prévision exacte de ce qui le nourrira, confirmée par l'expérience concrète de ce qui l'a nourri, que la pensée de l'homme a été poussée jusqu'à l'état actuel pour créer un étalon personnel du « bon », un modèle du « bien-manger », afin de savoir se nourrir.

³² Jean-Jacques Rousseau, *Émile, Œuvres complètes de la Pléiade*, vol. IV, ed. de B. Gagnebin et M. Raymond, Gallimard, 1990, p.409

³³ Michel Onfray, *Le ventre des philosophes, op.cit.*, p.50

³⁴ Claude Fischler, « *Les aventures de la douceur* », in *Le mangeur : Menus, maux et mots*, coll. Mutations n°138, Autrement, 1993, p.35-44

³⁵ Jean-Jacques Boutaud, « *Sémiopragmatique du goût* », in *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'Imaginaire, n° 7, Babel, 1997, p.51

³⁶ Plotin, *Ennéades*, texte établi et traduit par E. Bréhier, vol.6, Les Belles Lettres, 1924-1938, p.7

³⁷ Gabrielle Dufour-Kowalska, « *La quête de l'origine dans la philosophie de Plotin* », in *Revue Philosophique de Louvain*, vol. 62-N°76, 1964, p.583

*Un modèle alimentaire est un ensemble de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine*³⁸.

Instrument d'anticipation des besoins physiologiques humains, enrichie sans cesse par les résultats de ses recherches expérimentales, la bonne alimentation est l'instrument de la découverte et de la création. C'est **l'analyse du fonctionnement de notre corps** qui permet de formuler les règles objectives de notre (sur)vie et de créer de nouveaux besoins symboliques, tels que les plaisirs gourmands. De grands esprits, tel que celui de Brillat-Savarin, se sont souvent émerveillés du fait que les recettes créées par les cuisiniers puissent représenter aussi fidèlement le plaisir, alors que ces créations culinaires en finalité ne doivent rien à l'expérience. Rien, c'est vrai, à l'expérience individuelle et concrète, mais tout aux vertus du cuisinier forgé par les expériences innombrables et cruelles de nos ancêtres mangeurs et transformateurs qui furent toujours en quête de faire évoluer le bon.

En confrontant systématiquement la logique et l'expérience, c'est en fait toute l'expérience des mangeurs du passé que nous confrontons avec notre expérience actuelle pour créer l'avenir. Nos ancêtres mangeaient-ils mieux que nous ? Mangeons-nous mieux qu'ils ne mangeaient ? Nos descendants mangeront-ils mieux que nous ? Mangeons-nous mieux qu'ils ne mangeront ? Qu'est-ce qui, en termes de bon, est commun à ces différentes étapes, sinon le discours de valorisation qui sera à chaque fois utilisé, réutilisé, ou considéré comme obsolète et hors du temps ?

*L'alimentation est l'un des moyens privilégiés pour les sociétés afin d'échanger leurs valeurs, leurs attachements identitaires, leurs plaisirs*³⁹.

Si nous pouvons créer de bonnes recettes, si nous savons traduire, par le langage, la qualité de ces créations culinaires, nous n'avons aucune idée du lien qui existe entre notre alimentation et notre existence. La **relation entre la nourriture du corps et celle de l'esprit** est, à cet égard, presque impuissante encore.

Bibliographie

ARISTOTE, *Ethique à Nicomaque*, I, 1.

BEAUVOIR S. (De), *La cérémonie des adieux*, Gallimard, 1974, p.421

BOUYER S., « Éduquer : (d'où) cela mène-t-il ? », in *Le Portique : la revue de philosophie et sciences humaines*, n°4, 1999, mis en ligne le 04 mai 2005, consulté le 28 mars 2015. <http://leportique.revues.org/269>

COTE-VAILLANCOURT F., *Le constructivisme évaluatif: proposition d'une nouvelle théorie métaéthique*, Thèse de doctorat de philosophie, Faculté de philosophie, arts et lettres, Université catholique de Louvain, 2015, chap. 5

DUFOUR-KOWALSKA G., « La quête de l'origine dans la philosophie de Plotin », in *Revue Philosophique de Louvain*, vol. 62-N°76, 1964, p.583

DUMONT J-N., « Le point de vue philosophique: le plaisir expérience cruciale », in *Colloque de l'IFN Le plaisir : ami ou ennemi de notre alimentation ?*, 2006, p.43.

ECO U., « How culture conditions the colors we see », in *Marshall Blonsky, On signs*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 1985, 536 pages

ENGELS F., *Engels an Joseph Bloch in Königsberg*, London, 21 sept. 1890. trad. française « *Lettre à Joseph Bloch* » (1890) pp.238-241 (extrait) in *Marx et Engels, Études Philosophiques*, nouvelle édition revue et augmentée, Éditions sociales, 1974. 284 p.

HEGEL F., « Préface » in *Principes de la Philosophie du droit*, Gallimard, 1972

HEIDEGGER M., *Chemins qui ne mènent nulle part*, Trad. Franç. Wolfgang Brokmeier, Gallimard, 1962, p.50.

KANT E., *Œuvres philosophiques*, Pléiade, t.III, p.977

LAFRANCE G., « La Raison dans l'espace public », in *Une philosophie dans l'histoire*, Presses universitaires de Laval, 2000, p.374

LAMIZET B., *Les lieux de la communication*, coll. Philosophie et langage, Mardaga, 1992, p.33

LENOIR F., *Du bonheur : un voyage philosophique*, Fayard, 2013, p.122

LEVI-STRAUSS C., *L'Origine des manières de table*, Plon, 1968, p.411

LEVI-STRAUSS C., *La pensée sauvage*, Agora pocket, 1990, p.269 (1^{er} ed. 1962)

LEVI-STRAUSS C., *Le Triangle culinaire*, L'Arc, 1968, p.22

LEVI-STRAUSS C., *Les Structures élémentaires de la parenté*, Mouton de Gruyter, (1^{er} ed. 1947) rééd. 2002, p.9

³⁸ Jean-Pierre Poulain, *Pour une socio-anthropologie de l'alimentation*, op.cit, p.172

³⁹ Massimo Montanari, Jean-Robert Pitte, *Les frontières alimentaires*, Cnrs éditions, 2009, p.7

MONOD J., *Le hasard et la nécessité, Essai sur la philosophie naturelle de la biologie moderne*, Seuil, 1970, 212 pages

MORIN E., *La Voie : pour l'avenir de l'Humanité*, Fayard, 2011, p. 51

NIETZSCHE F., *Aurore*, coll. Idées, Gallimard, p.202

NIETZSCHE F., *Ecce homo*, coll. Idées, Gallimard, (réed.) 1974, p.58

NIETZSCHE F., *Les philosophes préplatoniciens*, L'éclat, 1994, p.282

NIETZSCHE F., *Par-delà le bien et le mal*, 10/18, § 234

ONFRAY M., « *Confession d'un gastrosophe* », propos rassemblés par Martin Legros, in *Philosophie magazine* n°50, juin 2011, p.54

ONFRAY M., « *La gastrosophie selon Charles Fourier-cinq questions à Michel Onfray* », propos rassemblés par Jean-Claude Ribaut, in *Les Cahiers de la gastronomie* n°12, 2012, p.18

ONFRAY M., *La raison gourmande*, Grasset, 1995, p. 47

ONFRAY M., *Le ventre des philosophes : critique de la raison diététique*, Grasset, 1989, pp.18-141

ONFRAY M., *Manifeste Hédoniste*, Autrement, 2011, p.9

ONG-VAN-CUNG K-S., *Descartes et l'ambivalence de la création*, coll. Philosophie et Mercure, Vrin, 2000, p.147

PASCAL B., *Commencement* n° 13 / 16 , Laf. 632, Sel. 525, (BNF)

PASCAL B., *Divertissement 2*, Laf. 133, Sel. 166, (BNF)

PASCAL B., *Pensées*, éd. Brunshwig, rééd. 1897, frag. 263

PLATINA (1421-1481), *De honesta voluptate ac valitudine*, chp X (Reprod.), 1499, p.70

PLATON, *Le Banquet*, 380 avant J.-C.

PLOTIN, *Ennéades*, texte établi et traduit par E. Bréhier, vol.6, Les Belles Lettres, 1924-1938, p.7

PROUST M., *Du côté de chez Swann - A la recherche du temps perdu*, Grasset, 1914, 537 pages

REDEKER R., « *Le regard d'un philosophe, sur ces cuisines surmédiatisées* », in *Le Monde*, 12 septembre 2011

ROUSSEAU J.-J., *Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes*, Rey, 1755, p.130

ROUSSEAU J.-J., *Emile ou De l'Education, Œuvres complètes*, vol.2 et 4, Sanson et Cie, 1782, reed., Gallimard, 1990

SARTRE J.-P., *L'être et le néant*, Gallimard, 1948, p.706

STENGEL K., *Gastronomie : petite philosophie du plaisir et du goût*, Coll. *Réflexions [im]pertinentes*, Bréal, 2010, 128 pages

STENGEL K., *Alimentation & Philosophie*, Ovadia, 2018

THIERARD-BAUDRILLART M., *Pétrarque - Sa vie et son œuvre*, Didier Perrin, 1906

VOLTAIRE, *Œuvres complètes de Voltaire*, tome 2 et 14, Th. Desoer, 1817, reed. Garnier, 1878

WEIL E., *Philosophie politique*, Vrin, 1996, p.53