



HAL
open science

Préface : Gastronomie imaginative ou gastronomie imaginaire ?

Kilien Stengel

► **To cite this version:**

Kilien Stengel. Préface : Gastronomie imaginative ou gastronomie imaginaire ?. L'imaginaire gastronomique roumain dans ses relations au modèle français, L'Harmattan, 2022. hal-03833768

HAL Id: hal-03833768

<https://hal.science/hal-03833768>

Submitted on 28 Oct 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.

Gastronomie imaginative ou gastronomie imaginaire ?

Il est imprudent aujourd'hui, dans un ouvrage, d'employer, bien qu'implicitement utilisé comme référent patrimonial, le mot « gastronomie », du fait de sa banalisation première et sa culturalisation apparente. Il reste à éviter bien entendu toute confusion entre l'imaginaire suggéré autour du mot « gastronomie » et le prisme unique de la production gastronomique ou de la dimension culinaire. Exercice difficile, il en est, et Angélica Marinescu s'en sort ici formidablement.

C'est donc tout l'imaginaire de ce mot qui crée les symboles. La gastronomie parle à chacun par des tonnes de petits signes souvent imperceptibles car elle n'est pas institutionnelle mais a malgré tout des histoires. On est tellement habitué à ce terme, qui est rentré dans nos mœurs, dans nos habitudes, que plus personne ne conteste l'affirmation qu'on lui porte et la transposition paradigmatique que l'on donne à la bonne cuisine, si ce n'est la légitimité d'une gastronomie dite nationale.

Les symboles de la gastronomie, c'est le bien de tous, le bien commun. Alors quelle définition notre imaginaire donne-t-il à ce qui est gastronomique ? Notre imagination, maîtresse d'erreurs et de faussetés, nous laisse entrevoir une définition de la gastronomie, qui n'apparaît pas toujours comme telle aux yeux des autres. Notre définition personnelle, étant souvent fautive aux yeux des autres, ne donne en dernière instance aucun repère officiel de la gastronomie. La raison a beau toujours résider dans l'esprit de chacun, ce n'est pas elle qui établit la table universelle des valeurs gastronomiques.

La plupart des réflexions sur la gastronomie ne sont pas verbales : c'est une expérience imaginaire, simulée à l'aide de formes, de couleurs, de textures, de saveurs, d'olfactions, de forces et d'interactions qui ne composent qu'à peine une « image » au sens visuel du terme. Nous pouvons être surpris, à force d'attention centrée sur un mets qu'on déguste et par l'imaginaire qu'il apporte, n'ayant rien d'autre dans le champ de la conscience, qu'il nous arrive de signifier une identité culturelle du mets, du repas, voire des individus qui ont produit ce repas et/ou qui le partagent. Cependant, ce n'est pas à ce moment qu'apparaît la perception de la gastronomie, mais seulement une fois avoir explicité symboliquement notre perception sensorielle, conceptuelle et mémorielle.

Quoi qu'il en soit, dans l'usage courant, le processus de perception de la gastronomie est masqué par la parole qui la prescrit et semble se confondre avec la pensée elle-même. Qui pourrait douter de la présence interactionnelle de l'esprit dans le fait de se nourrir ? Renoncer à l'imaginaire de ce que l'on incorpore, ce n'est pas nier son existence, mais au contraire commencer de reconnaître la complexité, la richesse, l'insondable profondeur de l'héritage culturel, comme de l'expérience personnelle, consciente ou non, qui ensemble constituent l'être que nous sommes, unique et irrécusable témoin de ce qui nous a nourrit et construit bon an mal an.

D'autres imaginaires gravitent également autour de la gastronomie laissant la possibilité à chacun de trouver sa place dans son alimentation, et la place de son alimentation dans sa vie, à l'instar de la sociologue Anne Dupuy qui repère les différentes figures du repas porteur de plaisir comme suit « *plaisir partagé, réflexivité gastronomique, hédonisme populaire, individualisme hédoniste, perfection et ascèse* » (*Cahiers Ocha*, 2008). Nous pourrions naturellement y ajouter les repères culturels, sociaux, physiologiques voire addictifs.

Alors que certains idéalismes de la gastronomie se disent et se veulent justifiés par des données scientifiques, on retrouve dans leurs discours une forme de paradigme et d'imaginaire du consommateur liée aux « bagages de mangeur », des prérequis culturels et éducatifs imprégnés par le vécu : un espace de réflexions où chacun se retrouve et rencontre l'inconnu.

Kilien Stengel, enseignant-chercheur et auteur gastronomique