



HAL
open science

La symbolique culinaire française

Kilien Stengel

► **To cite this version:**

Kilien Stengel. La symbolique culinaire française. Manuel concours commun IEP 2023, Ellipses, 2022, 9782340072022. hal-03833868

HAL Id: hal-03833868

<https://hal.science/hal-03833868>

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.

La symbolique culinaire française

par Kilien STENGEL

Si Simone de Beauvoir estime que « toute nourriture est un symbole » (*La cérémonie des adieux*), à travers l'histoire de la cuisine des Français, on constate que les plats aujourd'hui présentés comme « typiques », et représentatifs de la France, sont finalement souvent assez récents, et que les goûts et les pratiques culinaires ont fortement évolué en quelques siècles profitant des influences de la multiculturalité pour donner naissance à une forme de modèle culinaire.

Apports, mouvements et mutations

Les Français goûteraient-ils aujourd'hui, sous prétexte qu'un plat profite « d'une inspiration étrangère », de la viande canine comme dans certains territoires asiatiques, goûteraient-ils de la langue de baleine ou de la cigogne comme ce fut le cas par le passé ? Chaque siècle a délaissé certains aliments ou certaines façons de les préparer pour en adopter ou en inventer d'autres, qu'il s'agisse de répondre ainsi à des coutumes religieuses ou d'adopter certains nouveaux produits. La culture culinaire est pour le moins mouvante. A l'Epoque moderne, le puissant mouvement qui, en France, a éliminé le sucré dans les mets salés, a été poussé en Angleterre, précisément sous l'influence du modèle français.

Malgré ces mouvements et mutations ouverts à l'innovation, quelque chose du passé persiste... Les Français ont su montrer depuis plus de mille ans un goût prononcé pour valoriser leur savoir-faire et en faire un symbole national. Les rapports et échanges que la France a pu avoir avec de nombreux pays ont donné naissance à des (trans)mutations et modifications de mœurs culinaires transférées entre pays, donnant lieu à cette symbolique, à ce modèle culinaire français.

Plutôt que de « symbolique » ou de « modèle culinaire français » (Laurieux-Stengel, 2021), l'opinion public tend à parler de « gastronomie française » en mêlant « Le repas gastronomique des Français » aux actuelles actions communicationnelles des chefs télévisuels. Cet élément inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010 est-il réellement un symbole ou un modèle culinaire ? La « qualité », catégorie définie par un ensemble de caractères, est-elle toujours au rendez-vous de ce modèle symbolique ? Nous appelons souvent « modèle » ce qui peut être reproduit suivant des caractéristiques assez semblables, comme ce qui se conforme aux désirs de chacun d'entre nous. Et si le « modèle symbolique culinaire français », désignait autre chose ? Ce qui n'est pas « français », serait-il ce qui est contraire aux coutumes et rites culinaires de la culture française ? Du fait que les recettes « françaises » sont élaborées avec des produits provenant à l'origine de nombreux pays, et compte tenu de la diversité des spécialités culinaires régionales de l'Hexagone, il n'existe pas une cuisine réellement « française », mais bien des cuisines françaises, épistémologiques, ontologiques ou commerciales. « Les mangeurs raisonnent selon ce que les anthropologues ont nommé la pensée magique, à savoir une tendance universelle à rechercher des relations symboliques et significatives entre les objets et les événements » (Céline Gallen, *Recherche et Applications en Marketing*, 2005). En termes de relations symboliques et significatives, pour déterminer une ou plusieurs modélisations de la cuisine française, voire de l'alimentation française qui peut présenter des rapports analogues, Jean-Pierre Poulain (*Pour une socio-anthropologie de l'alimentation*, 2004) propose de définir le modèle alimentaire comme une configuration particulière de l'espace social alimentaire, correspondant à un système alimentaire, un système culinaire, un système de consommation, un système de temporalité et à un ensemble de différenciations internes.

Penser une culture

Toutes les représentations du produit alimentaire ou de la recette, de sa production jusqu'à sa commercialisation, ont des conséquences symboliques sur la préparation des aliments. On ne saurait limiter le modèle culinaire à un aspect purement personnel, à une représentation simplement heureuse, ni à une réalité concrète. Il peut être perçu par la pensée subjective. Réduire le modèle culinaire à une unique lecture, dans le cadre d'une communauté, conduit inévitablement non seulement à le diviser, à le diversifier, mais aussi à diviser les individus à propos « du » bon modèle ou « du » bon goût. Si bien que la définition de la qualité de ce modèle devient confuse, propre au regard de chacun. Chacun ayant des critères propres dans ses attentes culinaires, des guises ou caprices de transférabilité de ce champ

culturel, voire des manies individuelles, comment occulter qu'en faisant du modèle culinaire français une affaire nationale, on aboutit à ériger un conservatisme de masse et un appauvrissement de la cuisine ? En outre, réduire le modèle culinaire français à une unique affaire de savoir-faire ou de savoir-être, c'est perdre de vue que le repas est produit de la pensée et du jugement et non pas simplement du besoin et de sa satisfaction. « L'objet du goût, ne se réduit jamais à sa valeur intrinsèque et immédiate ; c'est donc bien un objet sacrifié ; et le véritable sens de ce sacrifice réside selon Kant dans la finalité plus haute, et proprement humaine, qu'est la sociabilité, et l'exercice commun de notre jugement » (Matthieu Haumesser, *Les Cahiers de la gastronomie*, 2010).

Préceptes et éducation

Le propre d'un modèle culinaire symbolique est de transmettre les préceptes d'un savoir-manger, à travers ses préparations comme par ses discours gastronomiques. L'homme n'a pas simplement besoin de réussir son alimentation et de vivre dans un modèle. Il a besoin d'accomplir son acte de manger de manière réfléchi. Il mange un symbole, il vit un modèle, parce qu'il s'est mis à juger ce qui le nourrit en général, et pas uniquement ce qui le nourrit physiologiquement.

Quand il est question de « symbole français » ou de « modèle français », nous entendons souvent dire qu'il est orgueilleux de croire posséder la vérité, au risque d'exclure la pluralité des opinions et des préférences. Faut-il, dès lors, bannir les avis et se contenter du relatif ou des faits défendant le « symbole » 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 pour envisager un symbole commun ? « 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 goût » (Eric Landowski, *Pour une sémiotique du goût*, 2013).

Si la symbolique culinaire française a su gagner une légitimité, ou tout du moins une promotion universelle, c'est par le fait de dire que le « modèle », ni relatif, ni subjectif, est considéré comme une symbolique dans la pratique culinaire. Une pratique évolutive toujours en recherche d'une forme d'excellence ou d'art si particulier pour leur rendre les mets mangeables » (Rousseau, *Émile ou De l'éducation*, 1762)

« Les goûts ne restent pas des données irréductibles, si on sait les interroger » (Jean-Paul Sartre, *L'être et le néant*). Ainsi ce paradigmatique modèle culinaire français est aujourd'hui lié à notre éducation comme à la formation professionnelle des filières hôtellerie-restauration et métiers de bouche. Il faudrait, dès lors, éviter tout jugement à l'emporte-pièce au sujet des autres cultures culinaires, des autres modes alimentaires, de la « malbouffe » - terme si subjectif -, de la cuisine passéiste ou kitch, comme de la cuisine traditionnelle ou du chauvinisme gastronomique. Il est nécessaire de promouvoir une forme de culture culinaire pour tous et par tous. Si nous étions ouverts à apprendre quotidiennement la diversité des modèles culinaires, nous observerions qu'il n'existe pas une bonne ou une mauvaise culture culinaire mais des cultures qui forment l'universalité.

Enfin, ce « symbolique modèle » n'est-il pas le signe de l'authenticité des cuisines aux yeux de certains ? N'est-ce pas ce produit et cette cuisine dits authentiques qui, sous la forme d'un état naturel, permettent d'échapper à l'artifice ? Michel Onfray (*Le ventre des philosophes*) estime que « l'authenticité est signalée par l'économie des transactions entre le lieu qui produit les aliments et la table où ils sont consommés ». Mais le concept de « modèle » reste une représentation symbolique en tant que tel ; non pas une chose ou un état, mais un acte simple et une relation du consommateur avec son produit. Claude Fischler (*Le mangeur : Menus, maux et mots*) 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 ».

A retenir

Par opposition à ce qui ne correspond à aucun de nos repères culturels culinaires, la « symbolique culinaire française » correspond en toute chose au simple fait de réveiller notre pensée par une représentation ou argumentation pertinente grâce à des mets de toute nature. L'opposition nature vs

culture, avec ses multiples occurrences, est preuve que la tentation de « l'aliment séducteur » (Lévi-Strauss) passe par les symboliques et la volonté d'approfondir sa pensée alimentaire.