

La gastronomie : question tarte à la crème ?

Jean-Jacques Boutaud
Professeur émérite des Universités
en Sciences de l'information et de la communication
Université de Bourgogne (Cimeos)

La gastronomie fait partie de ces notions frappées par le bon sens, tant il est facile de s'en faire une idée ou une image, mais qui ne baigne pas moins dans l'indéfinition dès qu'il s'agit d'en préciser la forme spécifique au cœur de l'alimentation. Sur quel plan se situer ? L'excellence des savoir-faire, des pratiques ? Les arts culinaires et les prouesses techniques ? Les manières et les rites de table, avec leur éthique, leur esthétique ? Pouvons-nous aussi concevoir la gastronomie plus près du quotidien, de l'ordinaire, des choses simples, sans rien sacrifier à la valeur des choses reconnues dans ce registre. Concevoir non seulement les belles et grandes tables comme gastronomiques mais potentiellement toutes les formes d'échanges alimentaires, du pique-nique dans la nature aux festins et banquets, de l'alimentation au travail aux moments de célébration familiale ou sociale ? Tant de nuances, de diversités, de degrés dans les façons de voir, de dire, de faire, ne profitent pas à une définition des plus simples ou directes pour la gastronomie. Mais c'est peut-être aussi le meilleur moyen d'en comprendre les ressorts et les ressources véritables, ce par quoi la gastronomie compte autant à travers le discours, la culture, l'imaginaire. Telle sera notre ligne de conduite et d'orientation dans notre parcours rapide à travers la notion de gastronomie, avec sa résonance si forte dans notre culture. D'abord nous donner quelques repères définitionnels et temporels ; comprendre la dynamique actuelle de patrimonialisation de cette « passion française » (Dumas, 2008), notamment avec la création des Cités de la gastronomie ; avancer enfin dans une définition élargie de la gastronomie servie par tous ces niveaux de représentation, d'échelle *bio* et *micro* à *macro* et *méta*, ce que nous qualifions ici comme les niveaux *figuratifs* de la gastronomie.

Définition(s) de la gastronomie.

Parmi les chercheurs les plus avancés sur la question, l'académicien Pascal Ory s'est attaché à définir avec constance la gastronomie, non sans remodeler les termes de base.

La gastronomie se définit essentiellement comme « mise en règle (*nomos*) du manger et du boire, transformée de ce fait en *art de la table* » (Ory, 1998 : 12). Elle se conçoit donc comme une activité de normalisation et de discours qui élève la valeur d'usage de la table à la valeur culturelle dans la façon de concevoir, de penser notre rapport à l'alimentation, à la table. En d'autres occasions, Pascal Ory fait référence plus explicitement encore à la culture et au discours dans la définition de la gastronomie : « La gastronomie, c'est d'abord une culture, celle du manger et du boire, permettant de théoriser un discours »¹. Et pour reprendre le critère normatif : « elle est la culture de manger et de boire, avec l'idée qu'on peut créer des normes qui constitueront la critique ou la théorie gastronomique » (Ory et al., 2019). Une théorie magistralement incarnée par Brillat-Savarin, avec un aphorisme qui fera date : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit » Brillat-Savarin, 3^{ème} Méditation de la *Physiologie du goût*, 1825). En tant que « connaissance raisonnée » la gastronomie se fait science mais aussi discours, culture, industrie, immatériel du goût au-delà de la matérialité des aliments. Ce qui fait dire à l'auteur de la *Physiologie* (à entendre dans le sens de physiologie de la vie sociale) que la gastronomie ne régit pas moins que « la vie tout entière » tant elle compose avec l'histoire naturelle (substances), la physique (compositions), la chimie (transformations), la cuisine (préparations) mais aussi le commerce et l'économie (ressources, échanges).

À élargir ainsi l'assiette de la gastronomie, nous voilà déjà éloignés des images spontanées nous venant à l'esprit, à simplement évoquer le bien manger et le boire selon ses moyens, ses possibilités, ses envies. Ce que le bon sens résume par *faire au mieux, faire de son mieux*, pour passer de l'ordinaire au gastronomique avec, *a minima*, cette touche qui fait la différence. D'où vient précisément cette touche gastronomique ? Les options ne manquent pas pour cultiver à travers le sentiment gastronomique non seulement une

¹ <https://lecoeurauventre.com/pascal-ory-notre-identite-gastronomique/>, publié le 06 septembre 2014

² <https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003>

³ <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

⁴ « Il conviendrait que la France se dote d'une Cité de la gastronomie, un lieu d'innovation et de découvertes, véritable vitrine de nos produits et de nos savoir-faire. À l'instar de la Cité des

« connaissance raisonnée » mais avant tout des manières de faire et s'il faut aller jusque-là un art de vivre.

Tout cela fait partie de notre histoire avec ses gastronomes illustres (Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, Curnonsky), des chefs de renommée mondiale (Carême, Escoffier, Bocuse) et les pionnières des cercles étoilés (Hélène Darroze, Anne-Sophie Pic) après les célèbres « mères lyonnaises », Eugénie Brazier en tête (3 étoiles Michelin, 1933). La gastronomie française et ses lieux renommés, dès les premiers restaurants parisiens établissant la gloire de la capitale selon Grimod de la Reynière : « Les Méot, les Robert, les Roze, les Véry, les Léda, les Brigault, les Legacque, les Beauvilliers, les Naudet, les Edon, etc. » (*Almanach des Gourmands*, 1803). Avec aussi cet art consommé de dresser les plats et de servir la table, de cultiver le discours à table et la critique sur la table (Guide Michelin à partir de 1900, Gault et Millau, Pudlowski, Gaudry). Un déploiement considérable depuis l'apparition du terme attribuée à Joseph Berchoux dans son poème de 1801 : *Gastronomie ou l'homme des champs à table*.

Passion française et patrimonialisation de la gastronomie : la création des Cités

L'une des façons de penser la gastronomie française et de la situer ne consiste pas à l'ériger en modèle de l'excellence et de l'arrogance, mais à faire valoir, à travers son histoire et sa culture, les conditions présentes de sa reconnaissance au niveau mondial, comme valeur universelle. Tel est le sens de la démarche initiée dès 2008, dans le cadre du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité (PCI, Convention 2003), pour aboutir le 16 novembre 2010 à l'Inscription du *Repas Gastronomique des Français* sur la Liste représentative de l'Unesco.

Dans un rapport préliminaire d'information du Sénat (Dumas, 2008), la gastronomie est définie comme « une passion française », « une tradition vivante et populaire ancrée dans notre culture », véritable « art de vivre à la française » mais aussi comme « patrimoine riche d'une diversité de produits et de terroirs » et « savoir-faire qui participe au rayonnement culturel et économique de notre pays ». Nous retrouvons là les grands registres de la gastronomie déjà consignés, on l'a vu, dans la *Physiologie du goût*, de la culture et l'art de vivre à l'économie et l'art de cultiver les produits.

Mais attention, la dimension première à prendre en compte et valoriser relève de *l'immatériel*. La définition du patrimoine immatériel, selon l'Unesco, s'avère relativement élargie et globalisante, en termes de manifestations, mais

précise dans le périmètre retenu (Boutaud et Csergo, 2011). Le texte fondateur de la Convention pour la sauvegarde du PCI (2003) retient cinq grands « domaines » : (1) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ; (2) les arts du spectacle ; (3) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ; (4) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ; (5) les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel². La France travaillera sa candidature au titre de la gastronomie dans ce périmètre global de l'immatériel.

Encore faut-il trouver un *élément central* pour cette Inscription à l'Unesco : ce sera le Repas gastronomique des Français (RGF, 2010) dont nous ne pouvons, faute de place, reprendre ici la description dans son intégralité. Attachons-nous aux premières lignes : « Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du "bien manger" et du "bien boire" »³. Une entrée en matière fidèle à nos éléments définitionnels de base sur le boire et le manger mais avec un prisme sur « les moments les plus importants de la vie » et sur le caractère festif du repas. Contrairement aux réserves de certains esprits critiques ou chagrins, cela ne signifie en rien se refermer sur des pratiques sociales élitistes et étrangères à ce que chacun peut vivre et inventer dans la célébration du partage alimentaire.

Dans le cahier des charges du RGF figure la création d'une *Cité de la gastronomie*⁴. Finalement se crée, en juin 2013, un *réseau des Cités* sous la houlette de la MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, création 2008) à l'origine du projet de candidature de la France. Un réseau de quatre Cités qui vont connaître cependant des aléas : retard à l'allumage (Paris-Rungis pas avant 2027) ; échec puis réouverture (Lyon, 2020-2022) ; révision du portage et du périmètre d'animation (Tours, repensé en 2021). Non sans difficultés, Dijon aura à cœur de créer une Cité véritable. Inaugurée en mai 2022, une petite ville voit le jour au centre de Dijon, avec ses éco-quartiers, ses rues, ses bâtiments, ses espaces dédiés à la culture, à la formation, aux expositions, au cinéma, à l'hôtellerie, aux commerces, aux

² <https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003>

³ <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

⁴ « Il conviendrait que la France se dote d'une Cité de la gastronomie, un lieu d'innovation et de découvertes, véritable vitrine de nos produits et de nos savoir-faire. À l'instar de la Cité des Sciences, de la Cité de l'Architecture, de la Danse, du Design, de la Musique ou de l'Histoire de l'Immigration, ce grand établissement culturel permettra d'affirmer notre ambition fédératrice autour d'un élément essentiel de l'identité culturelle de notre pays » (*Pour une Cité de la gastronomie*, document PDF, MFPCA, 2008).

entreprises d'innovation, avec évidemment l'agro-alimentaire en tête. Tout un écosystème vertueux qui doit composer et trouver la clé, comme toutes les Cités, entre une offre culturelle, patrimoniale et une activité économique, marchande autour de la gastronomie.

Un défi manifestement confronté à des réalités plus au moins difficiles, d'une Cité à l'autre, sans rien retirer du capital culturel, social et symbolique de la gastronomie qui représente l'essence même du réseau ainsi créé en France.

Pourquoi une telle passion ? L'échelle figurative de la gastronomie

Passion française, passion gastronomique, toutes les nuances du sentiment colorent notre sensibilité gourmande, à travers l'histoire comme dans le quotidien du mangeur cultivant, à sa façon, le plaisir de manger, de partager. Au-delà des Cités de la gastronomie, les lieux de célébration collective se déclinent sous toutes les formes, en Cités thématiques pour le vin, en Salons dédiés aux produits et terroirs, en Fêtes à prétention locale ou internationale, en Foires et marchés où produits et producteurs retrouvent formes et visages. Autant d'occasions de faire vivre la gastronomie à tous les niveaux d'intérêt, d'attraction qu'elle peut exercer sur nous. Sa valeur universelle se double d'une valeur d'identité, comme gastronomie française attachée à une histoire, une culture, une langue : un *ethos*, façon d'être et de vivre, au-delà d'un *nomos*, façon de dire et de codifier. Un *humanisme* nous dit Barthes quand il parle de la gastronomie à travers Brillat-Savarin. Au point que la question s'ouvre à tous les imaginaires, tous les registres, au risque de semer disparité et dispersion là où l'on cherche ce qui fait lien et donne à la gastronomie sa valeur d'unité et de totalité, tous registres confondus.

Pensons là encore à Brillat-Savarin dont la *Physiologie du goût* est une mine trop souvent parcourue en surface, à travers aphorismes et style, au lieu de considérer la finesse et la profondeur de l'analyse. Arrêtons-nous un très court instant sur la 3^{ème} Médiation. Ici, il est question de saveurs, car « c'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire » ; là on mesure les degrés d'alibilité pour distinguer la base de l'accessoire pour un bon repas ; c'est encore la gastronomie qui transporte « d'un pays à l'autre tout ce qui mérite d'être connu, et qui fait qu'un festin savamment ordonné est comme un abrégé du monde ». Et pour englober le tout, la gastronomie « considère aussi l'action des aliments sur le moral de

l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions ».

De sensations et saveurs en imagination et esprit, tous ces registres gastronomiques se présentent comme des changements de niveau, d'ordre, d'échelle, qui forment dans leur unité et leur totalité l'*espace figuratif* de la gastronomie : pas seulement des images et des représentations mais tout ce qui prend forme et sens quand se construit, degré par degré, la relation à la gastronomie. Nous ne pouvons qu'en énumérer les 6 niveaux d'échelle :

- échelle bio ou biologique : lien vital avec la santé, l'équilibre, le bien être
- échelle micro-individuelle : saveurs, sensations gustatives privilégiées ou recherchées, accompagnées de mots ou d'émotions
- échelle microsociale : relations de proximité à table ou dans les situations de partage alimentaire ; échanges rapprochés à travers la consommation
- méso-échelle : tous les discours en circulation (privés, publics, médiatiques, littéraires, artistiques) à partir ou autour de l'alimentation, de la gastronomie
- macro-échelle : les valeurs et les formes sociales privilégiées à travers la gastronomie ; valeurs dominantes ou valeurs émergentes, valeurs classantes ou déclassées par rapport au goût
- méta-échelle : toutes les formes de croyances, de transcendance faisant lien entre aliments, alimentation, gastronomie et idéal, esprit, âme, spiritualité.

S'il est vrai que chacun pourrait donner sa définition de la gastronomie et s'y attacher d'une manière singulière entre mille, il est tout aussi vrai que le sentiment gastronomique se nourrit de notre histoire commune, de notre identité partagée. En reconstituer l'espace figuratif, niveau par niveau, degré par degré, permet de figurer l'ordre et l'unité à l'intérieur de la diversité et de la multiplicité ; de mesurer aussi la progression entre de simples sensations de base et l'âme des aliments, l'aspect matériel de la consommation et l'*immatériel* des relations, notion si chère à l'Unesco et si vivement portée par les Cités de la gastronomie.

Références

Boutaud, J.-J. (2015). « L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques », *Politiques de communication*, vol. 5, no. 2, 2015, pp. 65-82.

Boutaud, J.-J et Csergo. J. (2011), « Patrimoine Immatériel et identité culturelle. Le repas gastronomique des Français reconnu par l'Unesco », in . P. Lardellier (dir.), *La métamorphose des cultures. Sociétés et organisations à l'ère de la globalisation*, Dijon, EUD, halshs-01139513.

Brillat-Savarin, J.-A. (1825, ed. 2001), *Physiologie du goût*, présentation de Jean-François Revel, Paris, Champs Flammarion.

Dumas, C. (2008), « Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France », Sénat, session extraordinaire de 2007-2008, Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008, *Rapport d'information fait au nom de la commission des Affaires culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO*, 2008, www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4400.html

Ory, Pascal (1998), *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard.

Ory, P., Taranto, P. et Coyault, S. (2019), « Le Grand débat gastronomique », *Elfe XX-XXI* [En ligne], 7 | 2019, mis en ligne le 01 avril 2019, <http://journals.openedition.org/elfe/340>

Revel, J.-F. (1979), *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert.