



Le critique, le théoricien et le cuisinier-artiste. Tel est le fondement de la gastronomie française. Mais pourquoi est-elle née en France ?

UNE EXCEPTION FRANÇAISE

Par Pascal Ory

Malgré les incertitudes liées aux temps troublés que nous vivons actuellement, une image demeure en France comme à l'étranger : notre pays serait celui de la gastronomie. En 2010, l'Unesco s'en est même mêlée en inscrivant le « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nous entendons par là non pas celui qu'on se paie au restaurant pour les grandes occasions et qui est préparé sous l'égide d'un chef « étoilé » (une invention française, celle du Guide Michelin, datant de 1926), mais celui que tout Français digne de ce nom est capable de mettre sur pied en suivant un rituel souple et, néanmoins, structuré. Au XXI^e siècle, plusieurs enquêtes d'opinion ont mis en lumière la forte résistance du repas à la française, un phénomène qu'on ne retrouve pas dans les pays voisins, mais ce constat s'est perdu dans le brouhaha des polémiques sur un éventuel déclin du modèle français. Pour éclairer ce que l'on met aujourd'hui derrière ces mots, essayons de revenir à quelques fondamentaux.

Le premier est affaire de définition ; le second, d'histoire. Les deux sont liés, et c'est là que se situe la clé de tout : la définition de la gastronomie, dans son sens moderne (le terme apparaît furtivement durant l'époque hellénistique*, mais disparaît vite avant de

resurgir vingt siècles plus tard), est d'origine et de facture françaises.

C'est en effet dans ce pays, la France, que sont apparus les restaurants, un nom très moderne pour désigner un lieu où l'on propose une alimentation qui « restaure » notre organisme et un projet qui ne l'est pas moins, celui d'offrir le cadre, le service, la cuisine et la cave d'une grande maison privée en échange non pas d'une invitation de pair à compa- gnon mais d'argent. On est dans les années 1770, donc avant la fin de l'Ancien Régime. Les restaurateurs contribuent à l'enterrement du système vermoulu des corporations qui ordonnaient jusque-là l'industrie et l'artisanat. Ils sont l'avant-garde de ces entrepreneurs auxquels la Révolution française va donner carte blanche. Dans la foulée, leur concurrence va générer une figure nouvelle : celle du critique gastronomique, dont Grimod de La Reynière (cf. p. 42) sera l'archétype. On est vers 1800. Trente ans plus tard, la France lance sur orbite le trio gastronomique idéal : le critique, le théoricien et le cuisinier-artiste.

LA CULTURE DU MANGER ET DU BOIRE

Le critique y prend place avec tant d'aisance qu'il est facile d'aligner plusieurs d'entre eux sur des écoles littéraires bien précises. Ainsi, dans les années 1970, l'exemple de Gault et Millau (cf. p. 78), élève des Hussards* ●●●



MANTOUAN/GALLIMARD/CPALE

Pascal Ory est professeur émérite d'histoire à l'université Paris-1 (Panthéon-Sorbonne). Il est l'auteur, entre autres, de *Discours gastronomique français, des origines à nos jours* (Gallimard, 1998).

L'Amateur d'huîtres, par Honoré Daumier (1808-1879), estampe, 1836.



DE AGOSTINI VIA GETTY IMAGES

traversé de toutes parts par la modernité que constitue une démocratie laïque encourageant ses élites – le médecin gastronome en sera longtemps la figure typique – à surenchérir dans la sophistication. Sous le regard amusé ou indigné des élites puritaines du monde anglo-saxon, la France devient ce pays étrange où l'on discute à l'infini des accords mets et vins (cf. p. 58) et où l'on débat autour du mot « terroir ». Ce n'est sans doute pas un hasard si la renaissance de la géographie sous la III^e République de Paul Vidal de La Blache (1845-1918) passe par sa régionalisation. Au carrefour du localisme, du rationalisme et du patriotisme, l'invention, en 1935, des appellations d'origine contrôlée servira de modèle au monde entier.

Voire de contre-modèle quand, vers la fin du XX^e siècle, l'exemplarité française commencera à être mondialement contestée.

À l'entrée du XXI^e siècle, la gastronomie française fait l'objet des mêmes préoccupations que tous les autres secteurs de notre vie en société. Dès lors, cela n'a rien d'étonnant à ce qu'un mot les unifie presque toutes : identité. Le débat est vif autour de la survie des traditions culinaires face à une cuisine « moderniste », d'une cuisine nationale à l'heure de la mondialisation, d'une cuisine « genrée » à l'heure de la parité. Mais c'est encore la manière dont le système gastronomique français s'accommode de ces nouveaux défis qui témoigne de sa capacité à intégrer le changement.

LES FEMMES EN CUISINE

Issu du mouvement de la nouvelle cuisine (cf. p. 78), à son apogée dans les années 1980, le modernisme culinaire n'a eu aucun mal à se couler dans le moule d'une cuisine de plus en plus valorisée comme pratique artistique (on a alors parlé de « l'artification du culinaire »). Le service à l'assiette, fortement influencé par l'esthétique japonaise, apparaît à la fois comme la cause et comme la conséquence de cet individualisme créatif. Que cette cuisine de plats signatures* se soit traduite par l'émergence de nouveaux chefs vedettes en Catalogne ou au Danemark, au Japon ou aux États-Unis atteste surtout la diffusion du modèle français du chef-artiste, désormais retourné – phénomène classique – contre l'hégémonie originelle. Au vrai, l'attraction française continue à opérer sur de nombreux jeunes chefs étrangers, au premier rang desquels les Japonais.

Alors, il est plus facile de diagnostiquer la vague montante des influences étrangères encouragée par les échanges internationaux : l'évolution des cartes montre que la jeune génération de cuisiniers qui officient aujourd'hui en France a appris à jongler avec les produits, les recettes et les manières de faire du monde entier, mais toujours pour en faire des créations originales. On est ici aux antipodes des propositions des mères ●●●

À l'occasion du quatrième centenaire de l'interdiction par le Parlement du Quart Livre (1552), de François Rabelais, inventeur du peuple des « Gastrolâtres ». Curnonsky (au centre), Georges Simenon (à dr.) et le préfet de police Jean Baylot à une table du Mouton de Panurge, à Paris, le restaurant de l'association des Amis de François Rabelais, le 23 mars 1952.



●●● lyonnaises (cf. p 68), par exemple, qui fidélsaient leurs anciens maîtres bourgeois en leur servant non pas des nouveautés mais des recettes traditionnelles.

Le mythe des mères en question sert d'ailleurs aujourd'hui à un tout autre office : reconstituer une généalogie de la cuisine féminine libérée du poids des prérogatives masculines. Et c'est sans doute là que se joue l'avenir de la gastronomie française. Jusqu'à récemment, le partage « genré » se faisait très simplement : aux femmes la cuisine privée, aux hommes la cuisine publique – transposition dans l'univers gastronomique de la séparation qui a longtemps confiné les femmes en dehors du champ des institutions, qu'elles soient politiques, économiques ou culturelles. Tout, sur ce plan, est en train de basculer. Et il n'est pas sans intérêt de noter que le premier domaine de la gastronomie qui, sous nos yeux, se féminise à grande vitesse est celui du vin, avec notamment des femmes vigneronnes, œnologues* ou sommelières*. Les cuisines de l'élite peinent encore à suivre le mouvement, mais celui-ci est, cette fois, après quelques faux départs, bien lancé.

Jusqu'à récemment, le partage se faisait très simplement : aux femmes la cuisine privée, aux hommes la cuisine publique.

Il sera intéressant de voir sur la durée si certains paramètres de la gastronomie nationale s'en trouveront modifiés. D'ores et déjà, un aspect a commencé à bouger : les relations humaines en cuisine, qui n'ont pas toujours été, jusque-là, empreintes de douceur et de fraternité. Le développement récent des cuisines ouvertes encourage ainsi leur adoucissement. Mais c'est dans l'assiette comme

dans le verre qu'on vérifiera – ou pas – si les hypothèses un tantinet essentialistes selon lesquelles le féminin apporterait en tous lieux où il s'impose la dimension du *care**, de l'empathie, se traduisent bel et bien par un primat de l'éthique*, dimen-

sion sensible car les postulats écologiques et animalistes ont longtemps été étrangers au monde des cuisines.

Ce qui demeure certain, c'est que, quelles que soient les nouvelles valeurs qui prévaleront à l'avenir dans la culture française du manger et du boire, celles-ci ne devraient pas conduire à mettre en cause ce qui en fait depuis deux siècles la réputation : l'éloge de la création et, surtout, la prise au sérieux des enjeux du passer à table. ●

RUE DES ARCHIVES/AGP