

# La cuisine contribue-t-elle toujours au rayonnement de la France ?

**Gilles FUMEY**, professeur de géographie, Université Paris-Sorbonne

**André DAGUIN**, chef cuisinier

**Thomas PARKER**, auteur de *Tasting French Terroir* (Edition Univ of California Press), professeur d'études françaises, Vassar College, Etats-Unis

**Jean-Robert PITTE**, géographe, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

**Katharina VAJTA**, maître de conférences de littérature, Université de Göteborg, Suède

## Comment définir la cuisine Française aujourd'hui, en France et dans le monde ?

C'est Jean-Robert Pitte, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, qui en amorce de la conférence, propose de replacer le débat autour d'une définition de ce qu'est devenue aujourd'hui la cuisine française. Pour le géographe, la cuisine française a beaucoup évolué, notamment dans ses recettes mais aussi dans la manière d'envisager et d'organiser le repas. Elle est construite autour d'un certain nombre de règles fondamentales qui en font : « une cuisine symphonique et synthétique, avec plusieurs ingrédients dans chaque plat. » Ces ingrédients étant utilisés les uns avec les autres de manière harmonieuse. Avec Brillat-Savarin, est arrivée la notion d'accord met et vin qui l'a rendu un peu plus « magnifique ». Jean-Robert Pitte évoque également la cuisine française comme une « cuisine saucière, avec des sauces fondées sur des fumets de poisson et des fonds de gibier, de volaille, de viande de veau, etc... ». Pour lui, on ne devrait pas abandonner cela. Par exemple, l'arrivée des concepts végétariens ou végétaliens ont modifié la conception de la cuisine française. « La viande ou le poisson jouent [alors] le petit rôle, la cinquième roue du carrosse (...) ce n'est pas la tradition de la cuisine française ». Par ailleurs, la cuisine française dans le cadre des repas, suit comme la musique, une partition. « Cette organisation du repas est aussi l'un des fondements « On aurait tort de jeter tout cela, sous prétexte qu'il faut être moderne, ouvert sur le monde, multiculturel. On aurait tort de perdre certaines règles qui sont encore aujourd'hui admirées dans le monde et respectées par un certain nombre de chefs ou de gourmets du monde entier et qui disent : « C'est ça la cuisine française ».

Néanmoins la perception qu'ont certains pays de la cuisine française se traduit différemment. A l'instar de Katharina VAJTA, les Suédois perçoivent une certaine « anxiété » vis-à-vis de cette cuisine française et de son aura dans le monde. Pour autant, comme le précise Katharina VAJTA, « Dans ce rayonnement, d'autres étoiles rayonnent aussi ; il faut les voir. Il faut voir que la bonne cuisine se fait aussi dans les pays scandinaves, en Espagne, en Italie... ».

Aux Etats-Unis par exemple, la cuisine française conserve une place de cœur importante : 20% des restaurants sont des restaurants franco-français comme le fait remarquer Thomas Parker auteur américain de *Tasting French Terroir*. Ce qui intéresse les Américains dans la cuisine française c'est cette idée de terroir précise Thomas Parker, même si on n'a pas de mot pour terroir aux Etats-Unis. Ce qui attire l'attention c'est de « retrouver la nature et le rapport entre la nourriture, la nature et le développement durable, » dans ce cadre « l'influence française reste très forte [surtout] au niveau des vins ». Aux Etats-Unis la cuisine française est très présente, ce qui change ce sont les ingrédients : « on a les mêmes sauces, les mêmes techniques et même peut-être la même apparence sur l'assiette, seules les saveurs et les goûts changent. »

En Suède enfin, la cuisine française fait l'objet de représentations et de questionnement multiples sur la manière dont elle s'organise, dont elle se réalise, sur la nature des ingrédients, comme le précise Katharina VAJTA. Elle fait même partie du corpus d'enseignement du français à l'école. « On se sert de la cuisine française pour faire notamment le tour de France pour la présentation des différentes régions. On va présenter la Bretagne en présentant la recette des crêpes bretonnes, par exemple ». Elle représente également un vecteur

universel « parce que tout le monde mange. Dès qu'il est question de gastronomie ou de cuisine, tout le monde est intéressé parce qu'il faut manger. Et si on voyage, il faut manger et il faut savoir un petit peu ce qu'on va manger ».

André Daguin précise également que « la cuisine française va chercher le goût là où il est », et l'amène « dans l'assiette en essayant de l'intensifier sans le déformer (...) par le biais d'extractions et de stratifications. On se sert de l'eau pour mouiller des viandes, des débris, des os et ça fait un bouillon. Ce bouillon, on le réduit et avec ça, on fait l'essentiel de la sauce. C'est ça la cuisine française. » Pour autant, il souligne que cette cuisine française s'est, avec le temps, non pas « dissoute » mais élargie, a dépassé ses propres frontières, si bien qu'aujourd'hui « il [lui] paraît un peu aventureux de continuer à parler d'une cuisine strictement française. »

Dans l'idée de la cuisine française il y a aussi le processus de la recette qui entre en jeu : « si vous allez goûter une recette française isolée dans un restaurant, ce n'est pas la cuisine française que vous goûtez. Vous loupez la progression, vous loupez l'accord des plats et des vins » précise André Daguin. « A l'étranger comme en France, « on ne fait pas goûter une chose, on fait goûter toute une prestation. » De plus précise le chef, « en France, c'est le seul pays du monde où quand on est en train de dîner ou de déjeuner, on parle d'un prochain déjeuner et d'un prochain dîner ou du déjeuner ou du dîner de la semaine dernière. C'est un signe de culture, de civilisation. »

### **La cuisine française locomotive des cuisines régionales**

Le concept de « cuisine française » se construit autour et avec la pluralité de ses cuisines régionales et de la multiplicité de leurs plats. Même si l'idée d'une « haute cuisine française », précise Jean-Robert Pitte « est née à Versailles, à Paris (...) avec des produits venant de toute la France. »

La cuisine régionale a été démocratisée par Curnonsky qui « qui a pris dans les années 20 son volant et qui est allé de province en province pour écrire ce guide gastronomique de la France en 23 volumes (...) en mettant en valeur les recettes des provinces. » Cette idée du terroir dans la haute cuisine française a atteint son apogée dans l'entre-deux guerres. Aujourd'hui partout dans le monde la haute cuisine française continue de séduire et garde sa place au premier rang. « Au Japon, précise Jean-Robert Pitte, « l'empereur, héritier d'une dynastie bimillénaire au moins, continue à servir au palais impérial à Tokyo pour chaque banquet d'Etat la cuisine d'Escoffier, avec des menus rédigés en français et les plus grands vins de France ». Même chose en Thaïlande ou en Angleterre : « parce que bien recevoir, c'est recevoir à la française. » André Daguin, pour parler de cuisine française, préfère utiliser l'expression « somme des cuisines régionales de France ». La cuisine française telle que le monde l'entend, fait référence à quelque chose de subtil et d'élitiste. Toutefois, pour le chef, la cuisine française pourrait « jouer le rôle de locomotive pour toutes les cuisines des régions françaises. »

Jean Robert Pitte, lui, refuse de créer une frontière absolue entre la haute cuisine de cour, devenue bourgeoise puis de restaurant, à celle plus populaire. « Il y a toujours eu des allers-retours entre la cuisine populaire et la haute cuisine de cour ». La perte du rituel qui caractérisait la haute cuisine française « provient de l'influence américaine, liée à la télévision, au réfrigérateur, etc. » Or, ce rituel, c'était le symbole du repas gastronomique des Français : la belle nappe, la table bien mise, la plus belle vaisselle... Pour le sociologue c'est « un rituel social et hautement culturel, qu'il ne faut pas jeter, abandonner, aujourd'hui ». Pour cela « il faut que le cuisinier, qu'il soit familial à la maison, un homme ou une femme ou au restaurant, soit dans l'amour de celui qu'il va recevoir et qu'il va servir ».

« Le classement du repas gastronomique des Français à l'UNESCO n'avait pas pour but d'affirmer que la France a la meilleure cuisine au monde », précise Jean-Robert Pitte. Partout dans le monde, les cuisines révèlent des choses merveilleuses. Simplement, en France, « un repas gastronomique est un élément de cohésion sociale, d'unité familiale, amicale, régionale au-delà des questions politiques ». Enfin, si la mondialisation a permis à la cuisine française de sortir hors de ses frontières et d'inspirer d'autres cuisines étrangères il faut entendre que, le « local n'est pas non plus contradictoire avec la mondialisation. Il faut en revanche préserver la différenciation (...) ; il y a des choses qu'il faut abandonner, et des choses merveilleuses qu'il faut faire vivre, évoluer, et peut

être sous l'influence extérieure. (...) Et si l'on fait classer le repas gastronomique des Français, si l'on protège la blanquette de veau ou la mayonnaise, c'est pour continuer de faire vivre tout cela, à faire évoluer et surtout à créer du plaisir pour les gens ».



**INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION**

Actes des Rencontres François Rabelais « La cuisine française est-elle toujours au top ? »,  
2 et 3 décembre 2016, Tours