

Peut-on encore parler de modèle culinaire français ?

Depuis l'inscription par l'UNESCO du Repas gastronomique des Français, l'identité et le modèle culinaire français n'a cessé d'être remis en question, sur sa place dans le monde, son statut d'exception. La conférence animée par Jean-Jacques Boutaud, professeur en sciences de l'information et la communication à l'Université de Bourgogne, interroge les termes et les acteurs de ce modèle et ouvre le débat sur sa légitimité, passée, actuelle et future

Philippe C. DUBOIS, professeur « French & Francophone Studies », *Bucknell University*

Pierre SANNER, directeur MFPCA, co-éditeur de « *A table !* » (PUG, 2016)

Pascal TARANTO, professeur en philosophie, *Aix-Marseille Université*

Christine TICHIT, chercheure en démographie et sociologie, *INRA Unité Alimentation et Sciences Sociales, Versailles-Grignon*

Qu'est-ce que le modèle culinaire français ?

Le modèle gastronomique français est reconnaissable à travers le monde par des éléments constitutifs et que l'on rencontre dans beaucoup de cuisines dites créatives : un lieu luxueux, un chef vedette, un sommelier, un menu, un ordonnancement technique du métier, une restauration d'élite, des restaurants autour desquels tournent des critiques. Pour Pascal Taranto, qui fait référence au classement 50's Best, il s'agit là du modèle français *stricto sensu*, celui *lato sensu* serait plutôt l'art culinaire, le produit, tout ce qui tourne autour de la cuisine. Pour lui ce modèle renvoie à l'héritage et à sa transmission. C'est quelque chose qui est hérité, transmis et adopté pour plusieurs raisons, c'est aussi un modèle de l'idéal républicain gastronomique. Pour Pierre Sanner, ce modèle français participe également du « bien-être ensemble autour de la table. Ce qui a été consacré, ce n'est pas le modèle alimentaire, mais c'est le repas français dans son aspect occasionnel et festif. »

La démographe et sociologue Christine Tichit, apporte également un regard différent sur cette notion de modèle. Pour elle, le modèle culinaire français renvoie aux normes comme par exemple la pratique des trois repas par jour, « un modèle très stable ». Par ailleurs, selon elle, il faut bien entendu, distinguer la gastronomie, des pratiques ordinaires et familiales.

Philippe Dubois insiste sur la notion d'outil : le modèle français doit aider à « penser la société (...) afin de démocratiser l'idée de gastronomie et lui retirer son lustre exclusivement élitiste. » Ce modèle doit poursuivre son processus d'adaptation aux évolutions et changements de la société, tout en continuant de donner du sens.

Le modèle culinaire français a aussi la particularité de s'interroger sur les notions de plaisir, de désir, et de jouissance. Philippe Dubois, s'attarde quelques instants sur le message sémiologique porté par l'affiche des 12^e Rencontres représentant le couple Catherine Langeais/Raymond Oliver pour donner une autre signification au modèle culinaire français : « le culinaire permet aussi une reconnexion avec un espace intérieur : celui du désir, du corps, des plaisirs, etc. Donc encore une fois, un modèle qui sait prendre du recul, se mettre en question, ne pas se prendre au sérieux, un modèle qui sait s'adapter aux évolutions, aux prises de position, revendiquer une certaine versatilité, c'est un modèle qui se donne en effet les moyens de rester au « top ».

Au final, le modèle culinaire français tel qu'il est analysé par l'ensemble des intervenants se définit comme multi dimensionnel et donc implique un phénomène plutôt social et théâtralisé. Pour Jean-Jacques Boutaud : « On part d'un plat, d'un aliment et derrière se joue toute une théâtralité sociale. N'est-ce pas cela aussi la force de la culture française, d'avoir joué dans ce registre ? » Pascal Taranto le confirme « le modèle français va plus loin. Tel qu'il est théorisé par Brillat-Savarin, il propose même un sens génésique qui s'éveille lorsque les autres sens sont satisfaits ». Au XVIII^e siècle, le dîner prend même une connotation érotique. Il cite les « jeux amoureux avec les huîtres de Casanova, les soupers fins aux chandelles où on échange des huîtres avec sa langue. Donc la gastronomie et l'érotisme sont liés et effectivement, ils sont déliés du simple utilitarisme de la prise alimentaire ». Avec l'inscription au patrimoine universel par l'UNESCO, cette notion a été conservée, bien que minorée.

La France peut-elle alors s'ériger en modèle pour son modèle culinaire ?

Pour Pascal Taranto, il s'agit plus de savoir si le repas gastronomique des Français a encore « un sens pour l'avenir » car « ce n'est même que par là qu'on va pouvoir évoluer vers quelque chose de meilleur pour les

générations à venir. » Le repas gastronomique des Français a un rôle à jouer fondamental dans l'éducation à l'excellence de la jeunesse. Cette éducation commence dès les cantines scolaires qui selon Christine Tichit, ont un effet structurant, notamment grâce l'organisation des menus.

Christine Ticht à ce sujet, évoque un travail réalisé au contact de migrants, et qui pointe comme repère « gastronomique » ou du moins typique le steak frites comme étant l'emblème pour eux de la cuisine française. « C'est intéressant de voir qu'il y a cette représentation de plats typiquement français qui ne sont pas forcément de la grande gastronomie, mais qui sont de la gastronomie populaire. On retombe sur cette dimension républicaine du repas, de la cuisine. » C'est aussi un outil d'ouverture au monde qui propose de renouer avec les idées d'hospitalité, d'accueil, de vivre ensemble. « C'est la partie politique du modèle français »

Autre point d'importance, le discours gastronomique, porté par de nombreux et illustres auteurs, et qui a participé à la construction de ce modèle à travers le monde. Jean-Jacques Boutaud, se référant à Brillat Savarin, insiste sur ce point en parlant des auteurs : « ils ont lié le fait culinaire ou l'acte culinaire à une culture, une philosophie, une sagesse. ». Cette démarche liée aux « saveurs des savoirs » selon le mot de Philippe Dubois a eu pour effet de créer un imaginaire particulier lié à la cuisine française. L'âge d'or de la gastronomie française, c'est celui où l'on parle d'elle dans toutes les cours européennes. Cette notoriété participe de sa mythologie. Les figures de la gastronomie française, les lieux, les traités, ont contribué à alimenter ce discours : « je ne connais pas d'autres pays qui aient produit autant de discours sur les choses à manger », lance Pascal Taranto. Le modèle culinaire français, viendrait donc de cette mythologie du discours. D'autres pays ont-ils suivi le même schéma ? Peut-être. Certains pays asiatiques comme la Chine, précise Pascal Taranto, même si les cuisines asiatiques sont étroitement liées aux cours royales, qui elles, ne diffusaient pas de discours. Ce qui les différencie de la France, dont la gastronomie commence lorsque l'Ancien Régime s'arrête, et qui engage une sorte d'« universalité conquérante ».

Qu'en est-il de cette représentation de ce modèle culinaire français aujourd'hui ?

Le modèle français ne s'est ni dévoyé, ni dégradé. En revanche le constat est réel : d'autres pays, cultures, groupes se sont emparés de la question gastronomique, et donc ont créé des luttes d'influence. Pour Pierre Sanner « ce n'est pas que cela s'effrite, c'est que d'autres personnes et d'autres pays s'approprient ce modèle et cette lutte d'influence permet de se dire qu'il faut, dans cette compétition, à nouveau faire valoir son goût pour cette culture du bien manger, du bien boire avec un modèle français ». La solution pour la gastronomie française serait-elle de s'ouvrir à d'autres cultures pour s'enrichir, et d'accepter cette hybridation inévitable. Le modèle français n'est pas une structure figée. Les cuisiniers français, depuis le début, pour se distinguer de leurs confrères, importent des épices, des plats, des façons de faire. Ça veut dire que la structure est assez forte et assez souple pour accepter l'étranger sans aucun problème et la cuisine française est en réalité nourrie d'apports étrangers, précise Pascal Taranto.

En conclusion de l'échange, Jean-Jacques Boutaud propose une réponse ouverte : le modèle culinaire français est construit sur un héritage vivant, nourri continuellement par les apports extérieurs, d'autres cultures dans un « jeu partagé avec ces cultures ». Un héritage sur lequel on peut capitaliser, pour vivre et bouger. Le mot de la fin pour Pierre Sanner : « c'est au fond un patrimoine vivant parce qu'un patrimoine est en mutation perpétuelle. »



Actes des Rencontres François Rabelais « La cuisine française est-elle toujours au top ? »,

2 et 3 décembre 2016, Tours