



HAL
open science

Un mode devenu food ?

Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud. Un mode devenu food?. Editions de l'Armançon, 2010, Un monde devenu food?, 978-2-84479-145-0. halshs-01139349

HAL Id: halshs-01139349

<https://shs.hal.science/halshs-01139349v1>

Submitted on 27 Apr 2015

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.

Jean-Jacques Boutaud

UN MONDE DEVENU FOOD ?

Billets goût

Préface de Jean-Louis Pierre



Éditions de l'Armançon

Pourquoi, pourquoi, pourquoi ?
Qui sommes-nous? Où allons-nous?
D'où venons-nous?
Quand est-ce qu'on mange?

Woody Allen

Billets goût

Préface Jean-Louis Pierre

Avant-goût

Le paradoxe de l'omnivore

Locavore ou gastrosexuel

S'en laisser conter

Des prix plus digestes

Innovation et OCNI

Que mange Obama ?

Etes-vous Omega 3 ou maquereau ?

Cuisine sur cours

Foules sentimentales

Fidèle bistro

L'effet bœuf su Salon

Un Michelin plus gonflé ?

Désirs gluants

Cocorico à l'Unesco

Grandeur et misère du jambon-beurre

Du rab pour le durable

Show-colat de Pâques

Blogs à plein pot

Ça passe ou ça classe

Porcus délit

Fast-good à la carte

Régime sur mesure

Buffets de star
Barbecue, le *mec plus ultra*
La tentation de la malbouffe
Mon bio pique-nique
Alimado
Marchés d'été
Ils sont food
Plein la musette
Toujours, la glace déboule
L'avis en rosé
Saveurs aériennes
Aérophages
L'ivresse des foires
Santé !
Des clients bien traités
Cuisines de rue
La bataille du goût
Aliments-navettes
Légumes, la baisse de régime
Elles préfèrent le rouge
L'odyssée de la table
Saveurs protégées

Postface
La magie des fêtes

Avant-goût

Un monde devenu food, comme des notes prises au fil de l'actualité, pour piquer ou pointer les signes d'une époque, mais aussi les traits d'un sujet inépuisable, universel : le goût. Une quête perpétuelle pour l'homme, une religion pour notre pays, un credo pour le bourguignon, si fier de ses vins, de ses terres, de sa gastronomie. A juste titre.

Nous n'irons pas sur le terrain du régionalisme, mais avec tout le sens et la portée symbolique que nous donnons au goût, ici en Bourgogne, nous allons voir combien il occupe notre quotidien et nourrit notre existence.

Ce sont déjà les valeurs, les images, les évocations, incorporées avec le goût, liées à la table, aux saveurs, au repas, au partage des aliments. L'envie de cuisiner, de mettre la main à la pâte ou de faire mousser son blog sur le net. L'envie, toujours, de jouer les apprentis sauciers avec les grimoires vendus en librairie, pour pénétrer le secret des recettes et des bon plats.

C'est aussi notre manière de célébrer le goût en société, avec la médiatisation des Chefs, la multiplication des Foires et des Salons gastronomiques, la communication qui se déploie de toutes parts : du blog sur internet à tous les médias et les industries suivant ou exploitant le filon alimentaire.

Et que dire de la consommation qui passe par tous les stades, entre l'euphorie et la crise, la mise en scène permanente du désir et l'appel à la responsabilité, à l'éthique. Les discours de prévention, de santé, qui en appellent à la raison, quand le mangeur culpabilise avec le bide et le trop-plein.

Nous n'irons pas vraiment côté cuisine, pour parler plats ou servir les Chefs sur un plateau, de tour de main en recettes griffées par nos maîtres queux médiatiques. Il y aura matière à discuter cela, par petites touches, au fil des pages.

Ici, le goût reste au centre, et même sans le tablier et la toque, qui inspirent le respect, il nous faut renifler l'air du temps. Sentir l'humeur des gens et l'humus des choses, qui prennent racines et vigueur dès qu'il est question du goût, de notre goût : styles alimentaires, tendances, nouveaux comportements. L'actualité qui bouscule les repères, et l'universel du goût, du partage, qui traverse les cultures et les époques.

Un monde d'expériences, de contradictions, entre la madeleine de Proust et les portes du snack, entre refuge de valeurs et fringale de nouveautés. Derrière le goût, toujours un peu de notre histoire, et beaucoup de notre identité, s'il est vrai que nous passons notre temps à nous chercher. La tentation du repli, sur le terroir, mais l'envie de fourrer son nez ailleurs, sur d'autres territoires, vers d'autres saveurs. Le quotidien, à table, et le sublime de la vie, dans les moments où riment fêtes et festins.

Dans ce monde pas toujours lisible, où les hommes cherchent le trait d'union mais cultivent aussi le tout à l'*ego*, le goût nous offre l'une des matières les plus savoureuses pour parler de nous. Alors, pas de raison de mâcher nos mots.

Le paradoxe de l'omnivore

Le mangeur a toujours un appétit de nouveauté, de changement. Il s'accommode, comme il peut, du paradoxe de l'omnivore. D'un côté, en rester à ses préférences, à ce qu'il aime, à ses habitudes alimentaires, bien ancrées dans sa culture et son goût ; de l'autre, composer, créer, combiner, inventer la table et varier les plats. Depuis toujours, ce paradoxe de l'omnivore anime et agite notre idée du goût, entre ce qu'il faut conserver, au cœur de nos pratiques bien établies, et ce qu'il faut changer, découvrir, en faisant bouger les lignes.

On peut voir à l'œuvre ce paradoxe, dans ce qui se dessinait comme idéal alimentaire. En fait, tout un tissu de contradictions apparentes, si l'on méconnaît ce besoin, chez nous, de ménager la chèvre et le chou. Pas étonnant, donc, de voir dialoguer les contraires, les contrastes, dans cet imaginaire où mijote notre pensée du beau, du bon, du bien : le plaisir et la santé ; le terroir et l'exotisme ; l'éthique et le cosmétique. Oppositions apparentes, car il s'agit, à chaque fois, de naviguer entre deux pôles qui se complètent.

Un bon signe déjà, toutes les études placent, en tête des valeurs alimentaires, le plaisir. Près de la moitié des innovations lancées dans le monde se positionnent sur ce créneau. La notion de plaisir est assez diffuse pour laisser place à la recherche de nouvelles saveurs. Souvent de

nouvelles associations dans les ingrédients, mais aussi de nouveaux gestes pour caresser le rapport hédonique aux aliments, avec l'inflation des termes « saveur », « gourmand », « sensation ».

Dans le même temps, il faut penser santé. Prendre soin de soi, se surveiller et lier son corps à tout un corps de prescriptions sur le bon geste alimentaire, la bonne éducation du goût. Les allégations santé fleurissent sur les produits, les mentions santé parcourent les bas d'écran sur les consommations dites appropriées, pour les légumes, les fruits, le bien manger. Une éthique de la nourriture qui compose avec la cosmétique, de l'aliment santé à l'aliment beauté, même si le prix monte, bien souvent, à mesure que le poids descend.

Et quand notre regard se porte sur ce qu'il y a de plus vrai, de plus authentique, dans la nourriture, il hésite, c'est une tendance qui se confirme, entre le terroir le plus proche et les saveurs les plus lointaines, comme extraites de leur paradis naturel.

Rien de tel, donc, que la contradiction et le paradoxe pour épicer notre quotidien, sous réserve que cette morale des aliments préserve toujours notre moral.

Locavore ou gastrosexuel ?

On connaissait les *bobos* (bourgeois-bohèmes), les *nonos* (sans compromis avec la société consommation), les *technos* (avec leur portable dernier cri à l'oreille). Il faut compter maintenant avec de nouveaux styles de vie, directement liés aux pratiques alimentaires.

Ces temps-ci, deux étiquettes – car ce sont d'abord des étiquettes plutôt que de vraies catégories sociologiques – ont beaucoup agité les médias branchés sur la modernité alimentaire, avant de nourrir, sans doute, nos propos de table, entre deux plats de fête : les locavores et les gastrosexuels.

Ces termes ne vous parlent peut-être pas encore, mais attention, dès qu'il est question de nourriture, on a tendance... à traquer la tendance : repérer des styles, identifier de nouveaux profils ou de nouvelles tribus alimentaires. Preuve que de ce côté-là, il faut toujours rester en éveil. Si la cuisine est une invention permanente, le mangeur, lui aussi, s'invente toujours de nouveaux univers.

Et les socio-marketeurs d'inventer, à leur tour, des termes qui accrochent, pour désigner ces mangeurs d'un nouveau type. Locavores et gastrosexuels sont de bois-là, si l'on peut dire. Mais rien de commun entre les deux.

Principe de réalité, pour les uns ; principe de plaisir, pour les autres.

Si le locavore adopte la bio-attitude et entend se nourrir local, sans jamais dépasser un rayon de 200 km, il est clair que sa renommée va déjà bien au-delà. Ses valeurs de proximité, de responsabilité, inspirent le respect, versant éthique. Versant esthétique, le gastrosexuel, lui, joue plutôt le style. A l'image de tous ces hommes qui, sur le modèle d'un Lignac ou d'un Oliver, font, de la cuisine, une nouvelle entreprise de séduction, sur un mode sensualiste et décomplexé, dans les petites performances du quotidien démonstratif. Alors, plutôt rationnel ou plutôt sensuel ?

Vous ne vous reconnaissez peut-être pas entre ces deux profils, ne revendiquant l'étiquette ni du locavore, ni du gastrosexuel. Rien d'étonnant, car entre toutes les manières de vivre la cuisine et la table, ce ne sont là que deux formes d'exotisme par rapport à tout ce qui peuple notre imaginaire alimentaire. Loin des étiquettes et dans l'intimité de ce qui fait notre goût.

Nos cérémonies de table sont toujours chargées d'un symbolisme qui dépasse, de loin, les réductions du mangeur à un profil. Mais il est vrai que pour comprendre toutes les nuances du sentiment gustatif, les médias n'hésitent pas à cuisiner, inlassablement, le consommateur. La recette fonctionne.

S'en laisser conter

Pour expliquer notre besoin de réenchancement, notamment en temps de fêtes, les sociologues parlent d'une nécessaire suspension de l'incrédulité. Contre vents et marées, ou les nuages qui bouchent un peu l'horizon, un besoin de croire, même temporairement, en sa bonne étoile. Suspension de l'incrédulité pour se laisser porter par nos envies, nos rêves, alors qu'en temps ordinaire tant de choses peuvent venir les contrarier.

Quand on ne sait plus vraiment à quelle vérité s'accrocher, à quelle valeur se fier, ni à quel saint se vouer, s'accorder, malgré tout, un moment de suspension. Au sens d'abord de suspendre, de créer une coupure nécessaire avec le temps et les soucis ordinaires. Suspension aussi, au sens aérien, comme par lévitation dans le bien-être, détaché de tout, sauf du bonheur de vivre un instant de grâce. Un moment qui nous dit et nous dicte, même passagèrement, ce que pourrait être notre vie, idéalement.

Se retrouver à table, partager un bon repas, rompant avec l'ordinaire ou tutoyant l'extraordinaire, ces moments-là participent bien souvent du réenchancement de notre existence. Un besoin de parenthèse heureuse, enchantée, en famille et avec ceux que l'on aime, comme à Noël, entre amis ou en société, comme il est de mise pour Nouvel An.

Avec les fêtes de fin d'année, la société nous donne le spectacle de ce réenchantement avec tout ce qui passe par l'imaginaire de table. La tradition et le retour aux sources avec Noël, ses plats rituels et le roman familial qui se noue autour de la table. Alors que Nouvel An joue souvent l'inspiration, le renouveau, avec une table festive et créative où pétille le besoin de s'éclater en société.

Bien sûr, le contact avec les réalités quotidiennes nous laisse toujours un goût un peu amer, à voir ceux qui doivent compter avec peu, ou sont lassés de compter, quand le rêve marchand scintille à tous les coins de rue, dans un luxe renaissant qui se pavane aux vitrines. Un luxe alimentaire qui reprend ses marques, dans la volupté et le somptueux de l'inaccessible. De pâtisseries haute couture, en habillage sublime des produits en série limitée, de cuvées rares en alchimies gourmandes, réservées aux seuls initiés.

Mais il est quand même une morale au réenchantement : il n'a pas de prix, car il ne s'achète pas. De trêve des confiseurs en parenthèse réenchantée, à chacun de s'en laisser conter, avec des rêves en tête et de l'or dans les yeux, comme aux temps de notre enfance.

Des prix plus digestes

La vie est chère mais cela ne doit pas nous couper l'appétit. Bien gérer, c'est sans doute mieux digérer.

Dès le début de l'année, c'est la fièvre des soldes qui s'empare du consommateur. Frimas météo et climat morose, mais quand même, ne pas passer à côté. Un œil, d'abord, sur les vêtements, l'électroménager, ces délicats objets du désir à prix cassés. Mais s'il est un domaine où le consommateur est devenu expert, par goût ou par la force des choses, c'est bien celui de l'alimentaire. Pas de soldes, ici, mais la quête perpétuelle de la promotion, du rabais, du meilleur prix, tout au long de l'année.

Avec l'aliment, on touche le prototype de l'achat régulier, inscrit dans l'ADN du consommateur, avec ses habitudes, ses préférences et celles de sa famille. On voit bien ce qu'il en coûterait, de ne pas regarder les prix, alors que le geste se porte vers la même eau minérale, le même café ou le même camembert.

On a vu récemment une enseigne de la grande distribution bousculer les codes publicitaires et prendre des risques en citant des marques concurrentes, pour comparer les prix, à son avantage. Un article du code de la consommation régit cette pratique, nouvelle à la télévision. Il stipule l'obligation de comparer *"objectivement une ou plusieurs caractéristiques essentielles, pertinentes, vérifiables et représentatives de ces biens ou services, dont le prix peut faire partie"*.

Exercice périlleux car on imagine qu'entre le relevé des prix, en différents lieux de distribution, et la diffusion de la publicité comparative sur les écrans télé, des variations peuvent toujours se produire. Ce qui peut égarer le consommateur et prêter, bien sûr, à contestation.

Mais, peu à peu, se forme et se forge, chez ce consommateur averti, l'habileté d'une tête chercheuse qui n'hésite pas à en découdre avec le marché, pour dénicher le meilleur prix. Une performance du quotidien, dictée tantôt par la nécessité, tantôt par la rationalité du geste économique, ou encore par le sens rusé des bonnes affaires.

Les recherches en ligne, d'un clic sur internet, pour comparer, choisir, commander, bousculent déjà le bon vieux catalogue des promotions qui fait figure de gros lourd dans les nouvelles pratiques de consommation. Utile, peut-être, mais souvent trop gros, pas beau, pas écolo. Et que dire du chariot, si difficile à manœuvrer, quand il faut circuler dans le dédale des prix. Assurément, il faut du nez, pour avaler les prix de ce que l'on va manger.

Innovation et OCNI

Quoi de neuf ? Au creux d'une époque qui s'annonce un peu amère, au plan économique, le besoin de créer, d'innover ne doit pas faiblir. Bien au contraire. Il y va de la bonne santé de certains secteurs alimentaires où la concurrence est féroce. Stimuler le consommateur, pour maintenir en forme le marché. Laisser libre cours, aussi, à notre imaginaire alimentaire, dans l'invention permanente des produits, du goût.

Cela se traduit, parfois, par l'apparition d'OCNI, ces Objets Comestibles Non Identifiés, qui atterrissent dans nos assiettes, à force d'envahir les rayons. Non pas sous forme de capsules, comme se plaît à le décrire un imaginaire futuriste stéréotypé, mais sous des apparences toujours mieux travaillées pour nous mettre en appétit de choses nouvelles.

En piochant, un peu au hasard dans ces nouveautés, on tombe, par exemple, sur des yaourts fruits et légumes, parlant forme et santé à notre bonne conscience alimentaire. Rayon frais, toujours, une promesse forme et beauté, d'un coup de cuillère dans l'onctuosité de produits réparateurs. Là où l'alicament sentait un peu la pharmacie, la cosmétofood va venir affiner nos traits et nous arranger le portrait. Signe des temps, le deux ou le trois en un, voire le tout en un. Si c'est bon, c'est bien. Mais, si en plus d'être bon, ça me fait du bien et me rend

beau, alors je demande à voir, à goûter. J'achète. C'est du moins le pari des marques.

Sinon, vous pourrez tester le choco-fromage, pour de nouveaux frissons gourmands, une fois remis des saveurs de champignons marinés antipastis ou de burgers de poissons, riches en oméga 3. A moins que vos faveurs ne se portent sur des confitures de plantes, sensuelles et zen ou des raisins secs, au goût orange ou citron, d'allure fun mais d'ambition citoyenne, en affichant le lien avec des associations de lutte contre la pauvreté et... de défense des animaux.

Dans l'ébullition de ces nouveaux produits et marchés, on voit se développer, tous azimuts, des Observatoires mondiaux de l'alimentation, des Instituts de tendances, des Cabinets en prospective, grands ordonnateurs de conseils. Preuve qu'au fond de la casserole, l'industrie alimentaire ne doit jamais ramollir.

Mais, d'aliments séducteurs en pièges à consommateurs, pas facile de détacher, bien souvent, le bon grain de l'ivraie. Pas facile, non plus, d'asseoir à la même table, les doctes du bon goût qui manient la fêrule, et les émules du marketing qui n'en font qu'à leur tête.

Que mange Obama ?

« J'admire l'énergie du président Sarkozy. Je me demande ce qu'il mange ! ». Voilà ce que confiait Barack Obama, à l'issue d'une entrevue avec le Président français, en juillet dernier. Peut-être avait-il en tête l'image de quelque recette miracle ou d'une potion magique, qui entretient, depuis si longtemps, dans la cuisine politique.

Mais la remarque vient déjà illustrer cette vieille sagesse ou antienne selon laquelle « on est ce que l'on mange ». Ce que rend mieux encore la langue de Goethe : « Man ist was man isst ». Fameux principe d'incorporation qui établit une correspondance directe, une relation de cause à effet, entre ce que nous avalons et ce que nous révélons de nous-mêmes. Les mauvaises langues s'amuse ainsi du goût de Jacques Chirac pour la tête de veau, une légende paraît-il. Alors que Mitterrand fréquentait plutôt les brasseries et les bonnes tables, et que De Gaulle, loin des sortilèges gourmands, se tenait à l'écart des questions culinaires.

Pour dépeindre, sur un autre plan, l'habitus populaire de l'alimentation, Barthes a écrit des pages mémorables sur la mythologie sanguine du vin et de la viande qui imprègnent le caractère d'une nation. On comprend mieux, dès lors, ce qui lie symboliquement, substantiellement, l'homme et l'aliment.

Mais, me direz-vous, on s'éloigne : que mange Obama, pour attirer tant de gloire et montrer tant de maîtrise, pour susciter tant de ferveur et nourrir tant d'espoir ? A en juger par sa taille, sa silhouette, il est homme de mesure et d'équilibre, soucieux de rester en pleine forme, en pleine possession de ses moyens. Plus que tout, mais il s'en fait une vertu, il lui faudra rester sobre, face à l'ivresse d'un peuple qui construit son rêve et n'imagine pas se serrer davantage la ceinture.

Un mot, quand même, sur le menu du déjeuner d'investiture. Servi dans la réplique d'un service en porcelaine, choisi par l'épouse du Président Lincoln, il voulait rappeler, en tous points, les préférences culinaires du 16e président des Etats-Unis : nage de crustacés en entrée, composée essentiellement de homards, de noix de Saint-Jacques et de crevettes ; pour suivre, canard sauvage à la sauce cerise aigre-douce et faisan rôti au romarin, thym et sauge farci au riz sauvage, avec patates douces et légumes d'hiver ; baba pomme-cannelle et crème glacée, en dessert.

Un peu d'extra, mais des goûts simples. Preuve que pour rester sur les pas d'un grand homme, on peut déjà s'imprégner des mêmes saveurs.

Etes-vous Omégas 3 ou maquereau ?

C'est dur de manger et de culpabiliser. Quand les papilles se délectent, bien souvent les pupilles détectent le revers des bonnes choses : trop riche, trop gras, trop lourd. Les enfants sont les premiers à payer le prix, avec un pourcentage d'obèses qui a doublé, en dix ans. Mais on voit aussi tous les dangers de franchir la ligne ou de la perdre : pour la santé, l'apparence, l'estime de soi, le regard des autres, tant l'injonction d'être beau, toujours bien, pèse sur nous.

Avoir faim, manger ce que l'on aime, c'est normal. Garder la maîtrise de son alimentation, de son corps, reprendre les choses en main, c'est crucial. Pas évident, toutefois, même quand la coupe déborde, d'avoir ce sursaut de conscience contre la fatalité, contre la facilité, pour garder la forme et rester au mieux dans son assiette.

Evidemment, une dose régulière d'exercice et une bonne hygiène de vie, font partie du tableau médical, dans ses premières recommandations. Mais le consommateur, pas vraiment patient, ira plutôt vers le produit salvateur, le geste qui rassure, d'une bouchée, d'un coup de cuillère.

Les aliments dits *fonctionnels* viennent répondre à ces attentes toujours plus fortes, sur le marché alimentation et santé. Plus de 90% de ces produits transitent par les grandes surfaces , avec leur formule

déjà enrichie en promesses : contre le cholestérol, contre les risques cardiovasculaires ou d'ostéoporose, mais aussi contre le vieillissement ou les effets de la ménopause ; pour embellir la peau, supprimer les rides ; pour de beaux cheveux, de beaux seins, du bonus d'énergie, de vitalité (comprendre, aussi, de libido). Accessoirement, bien sûr, mais c'est bien le minimum, ne pas grossir et gagner en confort digestif.

Pour que la magie opère, les formules abondent : de bifidus en Omégas 3, puis 6, de fibres en probiotiques, d'antioxydants en vitamines. Le marché fait son beurre, car les produits laitiers sont dopés par la demande, les céréales capitalisent la confiance et les boissons font le plein d'énergie.

Mais s'il existe, nous dit-on, des produits enrichis en Omégas 3, on en trouve plus encore dans le maquereau. En termes d'imaginaire et de séduction, on voit bien ce qui profite à l'image de marque. Mais saurions-nous dire où se trouve le bon goût ?

Cuisine sur cours

« Goûtez à nos cours de cuisine » ! Il faut croire que l'annonce est alléchante, car une étude récente montre que les cours ont la cote et que les français sont de plus en plus toqués d'ateliers en tous genres.

Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, loin de l'image élitiste du cours réservé à un cénacle de privilégiés, dans les bastions retirés de quelque haut lieu de la gastronomie. En quelques heures, on peut redécouvrir un légume, apprendre un geste, voyager avec les cuisines du monde, confectionner une « cocotte-surprise » ou se préparer aux délices de la Saint-Valentin. Des cours d'école élémentaire, ou de classe supérieure, en petits groupes motivés, qu'un tablier revigore et qu'une réalisation personnelle enchante.

Certes, on peut voir grand, grandiose. Le Ritz vous ouvre ses portes, pour un atelier « Tout saumon », de quatre heures, couronné par un certificat en bonne et due forme de l'Ecole Ritz Escoffier. De quoi épater la galerie et régaler vos amis, en reprenant le tablier le temps d'un week-end.

Si l'on vise encore le haut de gamme, dans la tranche des 130-150 euros, pourquoi pas une séance d'initiation pour percer la subtile alchimie des cocktails, dans le bar prestigieux du Park Hyatt Vendôme. Deux heures et demi de concentration et d'apprentissage, pour maîtriser de savants dosages et découvrir des accords

aussi parfaits qu'inattendus.

Mais la cuisine se démocratise. Version ludique ou esprit fashion, elle n'a plus rien de la corvée domestique. Elle fait rissoler la création dans la récréation. Elle séduit les hommes disposés à mettre la main à la pâte, et réconcilie les femmes avec une vision post-moderne ou post-féministe, des casseroles et des fourneaux. Elle favorise l'échange en groupe, rapproche des Chefs ou de ceux qui ont l'art ou le devoir de transmettre. Moments d'expérience, de partage, dans l'émulation des pratiques, l'émulsion des relations. Des rires et des rites. De petits gestes, en fierté d'un savoir-faire requis, le sens restauré de la cuisine.

A travers ces cours et ateliers, peut-être cherche-t-on à revivre ces moments de liturgie familiale, entre amour domestique et transmission culinaire. Ces moments de complicité gourmande, suave avec, à l'origine, une maman qui vous enseigne le geste et met beaucoup d'amour dans le gâteau au chocolat de votre anniversaire. Un parfum d'enfance qu'aucun cours ne saurait égaler, mais qui n'empêche pas, toutefois, de vivre quelques séances de rattrapage.

Foules sentimentales

Sur l'oreiller encore chaud de la Saint-Valentin, il faut bien constater une chose : ça prend et ça tient. Les marques jouent la carte du cœur. Le marché s'emballe, avec une nouvelle palpitation, même passagère. Le consommateur se laisse griser par l'enchantement d'une occasion, même programmée.

A peine remise du blanc et des soldes, la fièvre acheteuse veut voir et croire à la vie en rose. Surtout par temps de grisaille. Un besoin d'ancrer la vie dans le symbole. Petit cadeau, bon moment, regards complices et gestes d'attention. Un amour sous influence, commerciale ou marchande, mais une manière de sacraliser l'instant ou, pour le moins, de marquer ou ritualiser ce que la vie vous offre.

Voilà l'aubaine de la Saint-Valentin, avec la facilité de témoigner son amour en régime calendaire. Déclarer sa flamme, vibrer d'émotion ou d'ardeur, toutes les nuances du sentiment peuvent nourrir la fibre romantique.

Mais c'est bien à table, idéalement, que la partie se joue avec le plus d'éclat. Croquer et craquer, voilà la recette du bonheur pour ceux qui s'aiment, et le mettent en scène. Depuis longtemps, les restaurants prêtent leur

décor à cette effusion gourmande. Mais ils ont beau multiplier les tables pour deux, les places sont chères, tant les chefs travaillent l'émotion par le menu. La demande enfle, ce soir-là, comme le désir de consacrer la vie en couple.

Au lendemain de la fête, il est toujours des esprits chagrins pour s'étonner du succès. Des foules sentimentales, diront certains, piégées par l'argument commercial. Un désir sur commande, des clichés bien dérisoires sur la vie à deux. Certes, la ficelle est un peu grosse, mais si les mots doux et les mets font si bon ménage dans ce culte païen voué à la Saint-Valentin, pourquoi s'en plaindre outre mesure ?

Alors, un petit conseil, pour l'année prochaine, car la formule fait recette. Pourquoi pas de tendres canapés aux truffes, pour s'installer dans le confort du moment. Mignon filet de porc, aux épices et au miel, pour exciter le palais. Et pour note finale, dans ce programme de bouche, une composition au goût éprouvé : fruits exotiques, crème et gingembre ! Peut-on faire plus suggestif dans le festif ? Fût-elle au calendrier de la Saint-Valentin ou dans l'improvisation du moment partagé, la passion se nourrira toujours de l'aliment séducteur.

Fidèle bistro

La cuisine aime inventer des noms, comme les plats. A chaque mouvement de mode, dès qu'une tendance s'affirme ou qu'une révolution de palais s'annonce, un mot ou un concept fait son éclosion.

Les dernières étiquettes ont beaucoup donné dans l'anglicisme, jouant du *food* pour mieux écarter le passé. Des notions un peu flottantes, entre le fooding, la fusion-food ou l'ethno-food, avec des sensations mêlées entre ceux qui voient, dans ce grand brassage, le comble de la modernité alimentaire, et d'autres, l'abandon ou le reniement de notre identité.

Une chose est sûre, il fallait sortir de l'esprit franchouillard, s'ouvrir à de nouveaux mondes, tenter de nouvelles expériences. Mais à force d'évasion culinaire, le besoin d'avoir un point fixe, n'en est devenu que plus sensible. Cela explique sans doute le renouveau du bistro (ou bistrot, c'est selon), et l'engouement actuel pour la bistronomie.

Un néologisme qui a l'accent du pays, comme s'il fallait marquer le retour sur nos terres, après tant d'errance dans les modes culinaires. Mais attention, le bistro, version gastronomique - d'où la contraction

bistronomique – ce n'est plus la gargote ou le troquet d'antan, ni même la brasserie qui vous débite, en chaîne, l'œuf mayo ou la bavette à l'échalote. Pas vraiment, non plus, notre image du bistro populaire, comme aime à le décrire Bernard Pivot, où l'on mange des plats canaille et les classiques du terroir.

La bistronomie en a gardé le côté convivial, détendu. Elle en cultive tous les signes de réassurance. La table du temps retrouvé, du côté de chez soi. Bons petits plats de famille ou d'allure familière, qui fleurent bon le vrai, le simple, mais, désormais, avec le coup de patte d'un véritable Chef, qui a fait ses classes chez les meilleurs ou figure lui-même parmi les Grands.

Ici, pas de chichi. Une bonne assiette surtout. « La vérité toute nue », comme le disait Alain Chapel. La vérité des plats qui survivent aux modes, traversent le temps. Mais avec une saveur de modernité quand même. Si vous allez dans l'un des bistros les plus courus de la capitale, le Comptoir du Relais, d'Yves Camdeborde, qui a initié ce mouvement, dès les années 90, l'ardoise vous propose une crème de lentilles vertes du Puy avec ris de veau et foie gras de canard du Gers ; un bouillon de volaille et perles du Japon ; une fine gelée d'araignée et mousseline de courgettes ; les Saint-Jacques de Bretagne rôties à la plancha.

Nul doute qu'en version bistronomique, la blanquette de veau devra bien se tenir.

L'effet bœuf du Salon

Ce soir, le Salon de l'Agriculture ferme ses portes, en nous laissant, comme chaque année, avec des images d'Epinal qui fleurent bon le terroir, la France profonde, éternelle.

L'attrait des vaches, sans doute, mais d'abord, un triptyque d'une vérité élémentaire : les animaux, les produits, la nature ou la terre. Une façon de revenir au cœur des choses et du vivant, au moment où l'on quête le vrai, l'authentique.

Laisser parler les chiffres, d'abord, pour mesurer l'ampleur d'un événement, si présent dans l'agenda média. Plus de 600000 visiteurs, si la tendance se confirme, ce dimanche ; 1000 éleveurs pour présenter près de 4500 animaux ; des centaines de producteurs de 17 pays, et nos 22 régions françaises, encore au complet, pour soigner leur image agricole. La plus grande ferme de France, pour le bonheur des petits et des grands, si l'on devait prolonger les stéréotypes.

Car il est vrai que l'imagerie du Salon, c'est d'abord celle du bonheur des enfants qui découvrent en chair, ce qu'ils voient plutôt finir en os ou sous des traits tellement maquillés, que le lien avec la nature en est rompu. A ces générations parfois déracinées ou déboussolées, on

propose le retour au bercail, en des lieux hospitaliers où les animaux sont rois : "Le village du cochon", « destination mouton », ou encore "Le village des poneys", "La maison du chien". Ce sont aussi ces bêtes monumentales, présentées comme des animaux de foire, dont il est difficile d'imaginer, pour un enfant, que le destin les conduira tout droit sous la fourchette.

Quant aux adultes, ils peuvent entamer leur parcours rituel, selon une procession gourmande qui multiplie les stations. Un retour aux sources qui tolère aussi les grivoiseries de bouche. Le plaisir de s'encanailler avec quelque cochonnaille, de picorer ou piocher çà et là, dans les plateaux de dégustation, sans oublier de lever le coude, quand l'occasion se présente. C'est aussi avoir un œil sur les reines du Salon qui paradent sur les terres de la capitale : les charolaises, bien sûr, limousines, prim'holstein, et autres bêtes de concours, savamment coachées et pomponnées par leur premier et plus fidèle supporter, fier de les conduire à l'*appâtoir*, pour récolter honneurs et médaille.

Voilà le folklore du Salon, sa poésie et son franc-parler, pour tous ceux qui ont la nostalgie du terroir. Un besoin de réenchantement, là encore, alors que des réalités nous rattrapent. Elles requièrent, aujourd'hui, d'être responsable et de penser durable, c'était le thème du salon, quand bien même l'on garde un imaginaire d'enfant devant un tel spectacle vivant.

Un Michelin plus gonflé ?

Comment ne pas évoquer, dans notre actualité, la sortie du célèbre guide rouge ? Toujours la même fébrilité. Ces bruissements de coulisses avant-coureurs, ces gloires au pinacle et l'anathème, pour les sortis de liste. Le landerneau de la gastronomie qui s'agite autour de la table, mais, dans le même temps, le non événement d'un classement trop prévisible ou balisé, qui remet le couvert et vous ressert les plats, sans goût véritable pour l'audace et l'innovation.

Juste ce qu'il faut de piquant ou de sel, pour pimenter la sortie du guide et susciter le commentaire. En 2007, on voyait dans la troisième étoile d'Anne-Sophie Pic, et son couronnement comme meilleur chef de l'année, un vil moyen de surfer sur la vague Ségolène. Cette année, la promotion d'Eric Fréchon, le chef du Bristol, qui est aussi le seul à décrocher la troisième étoile, ne laisse pas de faire gloser les gardiens du bon goût. Inscrire cette table, qui est aussi la préférée du Président de la République, au firmament des 26 trois étoiles, certains ne peuvent s'empêcher d'y voir un coup de marketing, bien orchestré par le Michelin, au moment de fêter sa 100^{ème} édition. Une manière aussi de célébrer un palace, un tantinet décalée par les temps qui courent, s'il ne s'agissait aussi de faire monter la mayonnaise, dans l'éternel débat entre les Anciens et les Modernes.

Pourquoi, rumine-t-on, ne pas célébrer davantage les nouvelles tendances et se mettre en accord avec les goûts actuels, ouverts aussi bien à l'exotisme culinaire qu'à la bistronomie ? C'est peut-être dans ce sens qu'il faut interpréter la forte augmentation des Bib gourmands: 527, presque autant que d'étoilés (548), On voit ainsi se dessiner différents régimes de commensalité, des tables les plus prestigieuses (encore trop parisiennes, trop françaises ?) aux petites salles hospitalières qui ne mesurent pas le service à la force de leur brigade, au nombre de serveurs ou de voituriers.

Qui saurait dire, cependant, dans l'intimité de son goût propre, comment s'opère un classement, entre des émotions gastronomiques si différentes ? Faute de critères absolus, on peut toujours s'en remettre à un certain conservatisme ou oecuménisme dans l'approche du goût, au risque de sous-estimer ceux qui, précisément, font leur chemin sans se lancer sur la piste aux étoiles.

Mais, puisque chacun y va de son tuyau, en ses matières de bouche si importantes, un bon conseil pour l'édition 2010. Allez sur Facebook et rejoignez un groupe de rumeurs, dont plus de 450 membres s'échangent, au jour le jour, des indiscretions sur la table et les Chefs. Attention, toutefois. On ne peut y entrer que sur cooptation. Pour être dans la confiance, il vous faut déjà

gagner la confiance d'un des membres du groupe. Le guide Michelin ce n'est quand même pas une auberge espagnole.

Désirs gluants

Faut-il voir une correspondance entre un goût et son époque ? Que penser, alors, de cette tendance à gélifier les matières, à priser le gluant, le visqueux, le gélatineux ? Quels signes, au-delà des formes et des apparences ? Comme toujours, la question divise, car transformer la matière n'a rien d'un jeu innocent. Surtout quand la cuisine sort de la nature, procède de la chimie, voire de l'alchimie, dans ce jeu permanent entre les saveurs et les substances.

A peine esquissé, on voit déjà poindre, dans ce tableau, la polémique sur le moléculaire, avec tous les arguments déjà réchauffés, d'un côté comme de l'autre, sur les limites du bon goût, les frontières de la vraie cuisine : respect des aliments ou travestissement ? Art ou artifice ? Assiette ou éprouvette ? En Espagne, le débat prend des proportions inattendues, entre le pape de la gastronomie moléculaire, Ferran Adrià, fatigué d'avoir à se justifier, et un autre chef catalan multi-étoilé, Santi Santamaria, qui lui reproche de "remplir les assiettes de gélifiants et d'émulsifiants de laboratoire".

Dans ce que l'on a pu appeler cette « métaphysique du beurk », certains prennent pour exemple de perplexité, mêlée de curiosité, la réaction que l'on peut avoir devant les Cervelles de lapin aux anémones de mer,

à la table d'El Bulli, à Rosas. En fait, on aurait du mal à recenser, aujourd'hui, ces créations, pour ne pas dire ces créatures molles et vibrantes qui peuplent les repas, de mises en bouche en point d'orgue de l'émotion gastronomique. Elles fascinent ou agacent, mais elles visitent de nouvelles contrées culinaires.

Pas besoin d'être Salvador Dali pour avoir ce rapport d'attraction-répulsion avec le gluant, le gélatineux, même si, dans son génial délire, le peintre des Montres Molles voyait de quoi entretenir un rapport philosophique avec « les gélatines et viscosités sublimes de l'œil de poisson, le cervelet de l'oiseau, la moelle de l'os, la luxure gluante de l'huître ».

Le plus fascinant, avec la cuisine, c'est la progression du goût par capillarité, des meilleures, sinon des plus grandes tables du monde, à nos modestes officines domestiques. Ce qui entrainait déjà, avec le gluant, dans certaines préparations de base en Afrique ou en Asie, est d'abord passé de la tradition à la modernité, avec ces créations signées par des chefs et de nouvelles techniques, jugées sophistiquées. De part en part, ce monde nous est devenu familier. A lire certaines pages de magazines, nous sommes invités à pénétrer les arcanes de l'agar-agar, des alginates et des carraghénanes, de tous ces agents qui produisent des textures cassantes, moelleuses ou élastiques, des surfaces molles, iridescentes ou nacrées, qui parlent soudain à notre

imaginaire. Là où le gluant nous inspirait le dégoût et le vice, le visqueux se pare de tous ses atours.

Cocorico à l'UNESCO ?

La question est d'importance : devons-nous et pouvons-nous inscrire la France et la gastronomie nationale au patrimoine mondial de l'UNESCO ?

A l'Élysée, le pas est franchi. Le dossier est à l'étude mais la candidature est en vue. Une Mission Française pour le Patrimoine et les Cultures Alimentaires a été mise en place. Elle tenait colloque, cette semaine, au Sénat, histoire d'avancer dans la réflexion, pour la reconnaissance de la gastronomie, au titre du patrimoine immatériel. Nous y étions, pour animer une partie des échanges. Alors difficile de ne pas en dire un mot.

Il faut déjà saisir ce terme, de patrimoine immatériel. Il rassemble « les pratiques sociales, les rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature, les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel ». La gastronomie, tradition vivante, devrait répondre, à l'évidence, à cette définition. Mais la France est-elle la mieux placée pour en parler ? Avec quels arguments pour initier cette démarche ? Autres questions : l'identité gastronomique, elle se cultive dans la tête, les gestes ou dans les textes ? Ça passe par une histoire, qui la secrète, ou, d'un coup, ça se décrète ?

Il est vrai qu'en France, on en a plein la bouche de nos épopées gastronomiques. Nos grands moments de

table, les plats héroïques, les saveurs inoubliables, touchés par la grâce et pas nécessairement par la débauche des moyens. Tout ce que l'on raconte et ce par quoi l'on se raconte, dans la fusion heureuse des plats et de soi.

Une fierté, teintée de légère arrogance, quand il s'agit de regarder ailleurs, dans l'assiette du voisin ou au lointain. Certes, l'esprit voyage, il s'ouvre à d'autres cultures culinaires. En version post-moderne, les déclinaisons sushi, tapas et autres recettes garnies par l'ethnique ou l'exotique, sont entrées dans la grammaire du goût français, qui s'est déjà approprié, depuis belle lurette, pizzas et couscous dans les pratiques ordinaires.

Mais quand même, avec tant d'histoire culinaire derrière nous, tant de gloires aux fourneaux, tant de terroirs et territoires pour célébrer le goût et les plaisirs de bouche, comment retenir sa langue et ne pas se croire fondé à parler un peu plus haut que d'autres, autour de la table ? Pas de vérité absolue, en la matière, car même à vouloir comparer une culture culinaire à une autre, même à les mesurer, l'émotion et le symbole l'emportent sur tout autre considération. Et cette émotion, en France, cette sensibilité gastronomique, il est vrai qu'elle s'érige bien souvent en culture. Alors, si l'on entend supporter cette candidature, de simple gourmet en grand Chef, pourquoi ne pas entonner à l'unisson : allez les (cordons) bleus !

Grandeur et misère du jambon-beurre

Les chiffres donnent le vertige. L'an dernier, les Français ont acheté 1,15 milliard de sandwiches baguette. Et le jambon-beurre, le fameux « parisien », star française de la catégorie, représente à lui seul deux tiers du marché, avec plus de 800 millions d'unités consommées, chaque année. Encore une exception française. Mais faut-il s'en réjouir ou s'alarmer, y voir un signe ou un symptôme ?

Le sandwich ne manque pas de croustillant pour nous séduire. Un pain généreux en offrande, entrouvert sur des saveurs plus ou moins colorées, qui débordent d'une mie bien gonflée. Le plaisir élémentaire de manger frais, simple, sur le pouce, peut-être, mais en répondant au basique instinct du ventre, pour se sustenter.

Tentation quasi permanente, tant les vitrines se multiplient, jouant de la tradition pur beurre ou d'une fibre plus inventive, pour exposer le produit, voire le théâtraliser. A côté des 27000 boulangeries, qui mettent la main à la pâte, près de 25000 points de vente, des enseignes de grande distribution, flairant la tendance, aux réseaux franchisés dont l'image rassure, façon boutique ou Maison.

Mais certaines réalités ont aussi de quoi couper l'appétit. Sur la foi d'une enquête des plus étendues, sur plus de 1000 points de ventes, l'hygiène est jugée «*non conforme*» dans 34,5% des sandwicheries traditionnelles, 46,9% des boulangeries et 61,5% des «*restaurants orientaux*», qui vendent des kebabs. On incrimine le stockage, la conservation, les conditions mêmes de manipulation, de préparation, pourtant offertes au regard du client ou visibles, à proximité. Pas question, pour autant, de tirer à boulets rouges sur un secteur. Mais comment se rassurer, en voyant pulluler ces cloaques de mal bouffe, où l'on vous tartine, à la sauvette, des sandwiches aussi délabrés ou sinistres que leur environnement ?

Dès lors, le charme franc et sincère, d'une nourriture familière, sans chichi ni manières, fait place au sentiment désabusé d'une époque de vaches maigres, où le prix dicte les comportements. Même si, là encore, on observe une grande disparité, d'une ville à une autre, sur des échelles réduites, il est vrai, pour un simple sandwich. On y voit aussi le symbole de pratiques déconstruites, coupées de la table, du manger ensemble. Un repli autistique et malsain du mangeur, dans son coin, face à son ordinateur, ou pressé d'en finir avec ce qu'il avale, en deux coups de cuiller à pot.

Comme notre époque aime cultiver le contraste, les contradictions, c'est aussi pour les Chefs, l'occasion de redonner, à ce basique et ce classique du goût, toute sa

noblesse. Le jambon-beurre s'efface devant des créations pétries de valeurs, bio, éthiques, exotiques, que l'on savoure comme des compositions. Que l'on couronne, aussi, à l'image du trophée du meilleur Sandwich de l'Année 2009, qui réunissait, il y a peu, huit nations. Et devinez qui a gagné : un chef anglais, avec un sandwich au Bœuf ! Juste retour des choses, car la légende veut que tout commence un jour de 1765, avec un britannique du nom de John Montagu, 4^{ème} Comte de Sandwich...

Du rab pour le durable

On a beaucoup parlé, ces derniers temps, de la semaine du développement durable. Le Ministère éponyme (à ceci près qu'il cumule les missions de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du territoire) se mobilise. Le monde éducatif se met en quatre pour multiplier les opérations (expos, rencontres, jeux, sorties); des outils pédagogiques stimulent la créativité, peut-être pour mieux faire avaler, aux jeunes publics, la pilule d'un discours par trop raisonnable. Au total, ce sont plus de trois mille manifestations qui fleurissent de toutes parts, avec la consommation durable, pour thème central, et l'alimentation responsable, en point de mire, parmi neuf thématiques.

Quelle santé, diront certains ! Beaucoup de bruit pour rien, diront d'autres, qui reniflent la nième opération de communication, contribuant plus à pomper notre air qu'à l'assainir. Pourtant, à la faveur de l'événement, on rivalise de prouesses rhétoriques, notamment autour de l'ErE (Education relative à l'Environnement) et de la Terre, pour sensibiliser, déjà les plus jeunes, à des comportements responsables. Ce qui est des plus louables, en soi. Parmi les activités, un « inspecteur bouffe » mène l'enquête, de la ferme à l'assiette, et des

cuisiniÈREs s'évertuent à mettre en vedette des légumes locaux.

On entre ainsi dans la logique d'un programme, partagé entre le besoin de dicter des conduites et l'urgence de se nourrir à la source de quelques principes élémentaires : je privilégie les produits certifiés Agriculture Biologique (absence de pesticides, d'engrais chimiques, d'OGM) ou issus du commerce équitable (juste rémunération des producteurs) ; je choisis les produits de saison (en favorisant le local et la biodiversité) ; je respecte l'équilibre alimentaire (plus de fruits et légumes et moins de graisse). Reste à savoir si l'on peut cultiver le bien manger avec de bons sentiments, sans risquer, avec ces paroles trop aimables, de contrarier l'appétit et nos envies. Principes salutaires, certes, mais aux résonances sanitaires, comme s'il fallait toujours choisir entre le plaisir et la santé, entre la raison alimentaire et la passion gourmande.

Durable, responsable, soutenable, équitable, il faut toujours que le suffixe en -able rime avec « coupable », dès que l'on s'écarte du raisonnable. Pas sûr que les jeunes acceptent, de si bon cœur, de se prendre la tête avec la table. On aura beau remplir leur cartable de conseils si vertueux, et faire la moisson de principes aussi généreux, pas sûr qu'ils gobent, sans broncher, un discours qui n'a pas vocation première à être branché, même s'il s'emploie, de mieux en mieux, à plaire.

Car il est bien question de tenir un autre langage, pour aller vers une autre consommation, plus responsable, moins friable dans les apparences et l'illusion d'un progrès purement matériel. S'il faut se donner une espérance et pousser la rime jusqu'au bout, disons qu'en matière de durable, rien, pour le mangeur, n'est insurmontable.

Show-colat de Pâques

Pâques fait partie de notre régime calendaire, marqué et rythmé par le temps des fêtes. Dans les usages, le religieux et le païen ne ratent pas une occasion de se confondre. Cela nous rassure, nous ramène toujours à l'origine des choses, à une tradition, une mémoire, une histoire, tout en donnant le loisir de célébrer la vie, avec ses moments joyeux et ses plaisirs partagés. Au point que la dimension profane l'emporte parfois, pour ne pas dire le plus souvent, sur la première.

Ainsi, la tradition des œufs de Pâques, où l'histoire longue s'invite, dès que l'on cherche une origine ou s'avise de remonter à la source. Une tradition d'offrir des œufs décorés, bien antérieure aux fêtes chrétiennes. Et ne parlons pas de l'œuf comme l'un des plus vieux symboles de vie et de renaissance, de perfection aussi, car on ouvrirait là une bible plutôt qu'un chapitre.

Précisément, la coutume des œufs de Pâques se rattacherait à l'établissement du Carême, avec l'interdiction par l'Eglise, dès le IV^{ème} siècle, de consommer des œufs pendant les quarante jours de pénitence. A l'arrivée, il faut bien écluser les surplus ainsi engrangés. Ils passeront dans les omelettes, pour les plus frais, ou la palette de couleurs symboliques, ornementales, pour les autres. Histoire de distraire les enfants qui deviendront, plus tard, les premiers acteurs

de la chasse aux œufs. La tradition et la fête viennent là encore puiser, dans l'imaginaire alimentaire, des ressources où se côtoient le religieux, la culture ancestrale, le sens décoratif, le jeu et le plaisir du partage.

Il suffit, pour s'en convaincre, de regarder aujourd'hui la mise en scène des œufs en chocolat, dont la tradition remonte au XVIII^{ème} siècle. La fébrilité enfantine à vouloir débusquer, au petit matin de ce dimanche de Pâques, les œufs déposés dans le jardin par les cloches ou le lièvre, selon les coutumes. Ce qui rassemble aussi tout ce bestiaire de figures enrubannées dans nos vitrines : poules, lapins, poissons, crustacés, dont le ventre est garni de tendresse. Jusqu'aux créations sublimes des grands chocolatiers qui font rimer la fin du Carême et la mémoire de Carême, le génial architecte de la pâtisserie royale.

Un art revisité chaque année, à Pâques, par de véritables artistes, avec des compositions qui s'étagent dans des vitrines de rêve. Sculptures et monuments du choco chic ou du Choc Art. Comment ne pas y voir une prophétie gourmande ? Pâques ou la résurrection du divin, pour consacrer notre passion du chocolat.

Blogs à plein pot

« Cocotte & Compagnie » ; « Le blog-notes de Lolotte » ; « Un dimanche à la campagne ». Vous êtes bien sur Internet, à l'heure où les blogs culinaires mitonnent, en toute liberté, leurs nouvelles recettes pour communiquer.

Changement de style, de ton surtout. Chacun y va de son humeur, de sa candeur. Un espace créatif, récréatif, qui tranche avec l'impression un peu glacée des beaux livres de cuisine. La photo d'art fait place ici à l'album perso. Des clichés, pris sur le vif, de plats et de préparations. La vie qui déborde, aussi, avec toutes ses manières de poser le décor et de mettre en scène sa propre vie : ses goûts, ses voyages, ses lectures. En un mot, tout ce qui renvoie à un univers, dont la cuisine est comme le centre ou le foyer. Avec, en prime, tous les signes de la proximité, de la simplicité, là où d'autres, pour parler cuisine, se sentent obligés de toucher les hautes sphères de l'art, de la littérature, de la science.

Les blogs sont à l'image de notre époque. Un zeste de créativité, une touche de plaisir, une pincée de narcissisme. Apparence d'humilité, registre un peu décalé, mais une bonne estime de soi quand même, qui s'accorde souvent avec la familiarité d'un prénom : « Chez Georgette » ; « Cléa Cuisine » ; « Les gamelles d'Emmanuèle ».

Beaucoup de prénoms féminins, il est vrai, car neuf fois sur dix, c'est une bloggeuse qui met la main à la pâte ou reprend la main, pendant que les Chefs se starifient dans l'édition. Là, il est plutôt question de transmettre le simple tour de main, le truc qu'on se confie entre proches, ces petits délits d'initiés, entre amateurs de cuisine, qui permettent aux plus nuls de s'en sortir et aux plus talentueux de progresser.

Une manière de s'installer dans le quotidien – c'est le principe du blog – avec un bon sens pratique. Mais l'envie pas moins forte de laisser parler sa fantaisie, sa créativité, à son niveau, sans culpabilité. Les sociologues y voient des performances culturelles, sublimant le quotidien. Elles nous comblent de satisfaction, à bricoler des recettes, à les bidouiller, pour mieux les transmettre. Le sentiment aussi de se sentir maître du jeu, si ce n'est son propre Chef, au plus beau de la cuisine domestique.

Près d'un millier de blogs culinaires ont ainsi vu le jour. Occasions rêvées de créer de l'émulsion, du buzz, et de voir naître Trophées et Palmarès, Salons, comme celui qui se tiendra à Soissons, en novembre, et même des revues. Preuve que le papier participe, sans rancune, de ces réussites en ligne.

D'ailleurs, si vous avez un peu de mal à surfer ou surnager dans la blogosphère, rien de tel qu'un bon livre sur les blogs culinaires, pour garder un œil sur ce qui bouge. Et qui sait si vous n'en sortirez pas « Beau à la louche », comme nous y invite l'un d'entre eux.

Ça passe ou ça classe

On l'attendait, il vient de tomber : c'est le classement des meilleurs restaurants du monde. Devinez qui arrive en tête, cette année, pour la quatrième fois consécutive ? Quelques indices : origine catalane ; couronné de lauriers mais fidèle à Roses. Le nom vous brûle les lèvres : oui, c'est bien Ferran Adrià, la crème des crèmes. Comme si Bull rimait avec buzz, il s'amuse de voir à quel point s'agite le bocal médiatique, dès que sa cuisine dite moléculaire donne les crocs ou fait grincer les dents.

N'empêche, le voilà couronné, une fois encore. Avec lui, c'est toute l'Espagne qui peut jouer des castagnettes. En effet, ce sont pas moins de trois Chefs espagnols qui se placent dans le *top five*, avec la confirmation d'Andoni Aduriz (Mugaritz) et l'arrivée des frères Roca (El Celler de can Roca) au pinacle de la cuisine mondiale.

Et la France, me direz-vous ? Elle peut déjà se consoler, avec un prix d'honneur décerné à Joël Robuchon. Signe plus encourageant encore, la présence de huit Chefs français, à commencer par Michel Bras (7^{ème}), dans ce Top 50... à égalité avec les Etats-Unis. De quoi tenir notre rang de nation gastronomique. Surtout au moment de présenter notre candidature au Patrimoine mondial de l'UNESCO, si tant est que ce nouveau classement ait valeur d'indice.

Car la question reste toujours posée. Comment comparer l'incomparable des goûts et des couleurs ? Comment les classer ? Selon quels critères, et quels juges dignes de faire autorité ?

En l'occurrence, cette liste des cinquante meilleurs restaurants au monde est établie par la revue britannique *Restaurant Magazine*. Plus de 800 votants, tous Chefs, restaurateurs, critiques gastronomiques ou professionnels de l'alimentation, avec certaines règles de vote et de répartition.

Mais on voit aussi pointer l'argument commercial derrière le parrainage de San Pellegrino et la marque ombrelle de Nestlé. Au-delà, c'est la notion de marque, comme philosophie ou stratégie, qui prime dans toutes ces effervescences médiatiques de palmarès et de classements.

Plus que jamais, les Chefs eux-mêmes mitonnent, comme de véritables marques, leur capital image. Un investissement tel, qu'il faut donner toujours plus de soi, au risque d'être dévoré par la spirale que l'on active. L'impérieuse nécessité, pour rester au top niveau, d'aller à la conquête du monde et de l'asseoir à sa table.

Chefs et restaurants, comme marques de Haute Cuisine, dignes d'admiration, sous toutes les coutures. Cultiver son image, l'exporter, la décliner en produits, en services, en une myriade d'éditions. Poètes qui nourrissent notre imaginaire, mais icônes qui se laissent dévorer. De guerre lasse, certains jettent l'éponge. La

bataille est rude, mais c'est aussi le prix du rêve, bien loin des réalités trop quotidiennes.

Porcus délit

Grippe mexicaine, grippe porcine, et maintenant virus H1N1. Plus question de jeter l'anathème sur un pays ou sur une consommation, avec la force virale de ces mots et noms d'usage qui contaminent nos représentations, avant même que l'épidémie ne se répande.

Dans un registre médico-scientifique plus abstrait, mais plus approprié aussi, virus H1N1, cela détourne l'attention d'une grippe porcine portant inévitablement les germes d'une peur alimentaire. Les autorités médicales auront beau rassurer les consommateurs, informer sur des risques de contamination indépendants des produits alimentaires, l'irrationnel de nos comportements n'en demande pas davantage pour se réactiver.

Il faut dire que la liste s'allonge, de tous les risques d'amalgame entre les signes du désordre animal et nos peurs alimentaires. Il n'y pas si longtemps, nos vaches devenues folles, mutant de leur statut d'herbivore pour brouter des farines animales. Puis la grippe aviaire qui atteindra le niveau maximal d'alerte médiatique, avant d'être balayée de nos écrans, du jour au lendemain, par la vague terrifiante du Tsunami.

Car ce qui participe aussi de nos angoisses, tient à cette équation complexe entre l'information qui tombe au jour le jour et les commentaires qui se multiplient, inexorablement tiraillés entre tout et son contraire : alerter mais rassurer, informer mais préserver, et s'il est vrai que « la psychose monte », pour autant « ne pas s'affoler ». Le temps s'accélère, les chiffres s'emballent, mais il nous faut raison garder devant l'adversité des faits.

« On ne nous dit pas tout », scande une certaine rhétorique de comptoir. Et quand cela vient d'ailleurs, de loin, que l'origine animale est en cause, avec le porc, qui plus est, comme protagoniste central, on imagine combien il nous est facile de broder sur une réalité qui, pendant un temps, peut nous dépasser.

Par une invention, en l'occurrence morbide, de la nature, on nous décrit un porc capable, sans trop s'en ressentir, de concentrer les virus et les « réassortir », jusqu'à entraîner des risques de pandémie. Nos antiques peurs se réveillent, à mesure que remonte en nous ce sentiment de vulnérabilité, au contact du désordre et de l'impureté. Même si la question n'est pas alimentaire, à l'origine, c'est bien dans ce registre qu'on entend rassurer le consommateur, au premier chef. Affectée par nos croyances, avant peut-être nos goûts, la morale des aliments, même avec les circonstances, ne doit pas jouer contre la santé du marché. Dès que l'on touche aux habitudes alimentaires, c'est le moral tout court qui flanche.

Fast good à la carte

Par les temps qui courent, les formules rapides voient monter leur cote. On passe, on se presse, on se pose aussi, mais sur le pouce, pour ne pas rester sur sa faim. Vision du mangeur moderne, en régime accéléré, dans le dédale d'une journée trop remplie ou la fulgurance d'un coup de dalle.

Les portes du fast-food lui sont ouvertes depuis belle lurette, mais rien n'empêche de penser à d'autres formules bien inspirées, dans l'air du temps. Une alternative encore modeste, mais en plein boom, est désormais ouverte par toutes les déclinaisons du Fast Good.

Le terme est repris d'une enseigne de Ferran Adria, porté à répondre, dès 2004, aux attentes d'une clientèle affairée, pressée d'avaler quelque chose, mais sans sacrifier le style et la manière d'une vie plutôt raffinée. On donnera progressivement une valeur générique à fast good, pour désigner ces nouveaux lieux de la restauration rapide, investis par des Chefs. Si une enseigne de fast food proclame déjà « le goût c'est nous », on devine que les Chefs ne pouvaient rester bras ballants, sans donner voix au chapitre du bon goût.

Chacun y va de sa petite musique *allegro ma non troppo*, pour rompre avec l'illico presto et fissa dont certains se font une raison bien ordinaire. Du fast, peut-être, mais avec un minimum de faste, noblesse de rang oblige quand les chefs s'y collent. Ne pouvait manquer à l'appel une icône française comme Bocuse, avec son Ouest Express, à Lyon, donnant une touche et une signature à une ligne épurée de salades, sandwiches, pâtes et petits plats mijotés. Avec sa carte Miyou, Guy Martin à Paris, décline en world food, du spicy, vegy, meat, fish, sweet, en évitant, comme ses pairs, les notes trop salées. On sait aussi que Marc Veyrat s'est lancé dans le fast and bio, éthique en tête de carte du Cozna Vera : « respectons la planète, dégustons la nature ». Cela procède de petits gestes et de bonnes choses : petits plats bio mitonnés, servis en bocaux individuels, avec consigne pour le prêt à emporter, comme dans le bon vieux temps du retour à l'épicerie.

Ethique du discours, esthétique du décor, là encore. Du bon, du bio, et toujours du beau, dans l'assiette, pardon, sur le plateau et dans les barquettes traitées fashion, comme les décors haute tendance, où se théâtralise le service et l'ambiance. Du signe plein les yeux et des saveurs en bouche. Telle est la promesse des nouveaux prophètes du fast good comme Cuizines ou Exki, qui vous parlent concept et philosophie minute du palais, avec une pointe d'anglais « fresh and ready », pour

s'inscrire dans la modernité de ceux qui parlent food
quand ils pensent nourriture.

Régime sur mesure

Ah, les beaux jours ! Le soleil, la peau qui se dévoile, le jeu des transparences et le corps qui se découvre... avec ses rondeurs.

Depuis longtemps, la presse et les médias font leur miel de cette culpabilité saisonnière. Voilà qu'une pilule miracle tombe à pic et fait déjà grossir la polémique, à peine introduite sur le marché. Alli ou le sésame de la minceur, sans prescription mais avec la bénédiction des autorités concernées.

Pour autant, le consommateur n'est pas prêt à avaler n'importe quoi. S'il se montre curieux en la matière, avide de tester toute nouvelle formule offerte à son appétit de défricheur, il n'en déchiffre pas moins, à l'usage, le vrai et l'ivraie.

C'est pourquoi il fait du régime, moins une discipline qu'une science, à pouvoir expérimenter tout ce qui se présente, d'une année à l'autre, d'une mode à l'autre. D'abord, le commerce difficile avec sa propre volonté, en passant par toutes les nuances du contrôle alimentaire : régime équilibré, restrictions, interdictions passagères ou durables, et toutes ces formes de pénitence, après bombance. Petit combat avec soi-même, fait d'épreuves au quotidien devant les douceurs qui vous appellent ou l'entourage qui se gave sous vos yeux.

Epopée dérisoire, avec ses victoires sur la balance et ses défaites, devant le miroir.

Se prendre en main ou, plus facile encore, quand cela pèse, se laisser séduire par toutes les promesses de prise en charge. Au plus sobre, simples conseils et petites astuces, dans les feuilles cuisine et forme, de tous les magazines soucieux de notre bien-être. Cuisine, minceur et plaisirs. Une revue, bien visible dans les kiosques, en fait son programme, tant la couverture est large sur toutes les recettes qu'il faut mettre à plat, pour notre santé.

Mais, avec l'été, c'est d'abord la ligne et l'image qu'il faut soigner. Le temps presse. Toute formule express ou tout *coaching nutritionnel*, un peu stimulant par la nouveauté, prend une soudaine valeur d'enchantement. Si la magie des pilules et des crèmes ne vous attire pas ou plus, internet et les magazines féminins vous offrent, à eux seuls, un vaste éventail de formules à la carte. On vous taille un régime sur mesure : questionnaire sur vos habitudes alimentaires ; bilan physique ou corporel ; conseils d'hygiène de vie et exercices ; et surtout, fiches menus individualisées qui, en général, vous font passer l'envie de manger, ce qui reste le meilleur moyen de ne pas grossir.

Comme l'époque n'est pas à un paradoxe près, en bien des postes il nous faut vraiment serrer la ceinture, mais le poids des images aidant, le régime, lui, ne connaît pas la crise.

Buffets de star

Cannes, les Marches du Palais, figures de stars et peuple sur escabeau, pour immortaliser le moment. La nuée médiatique et les nuits qui se prolongent pour tous ceux qui peuvent entrer dans la danse. Terre promise de fêtes, de partys, de *before*, pour la mise en bouche, et d'*after*, aux adresses mode ou mythe, cultissimes ou branchées.

Un vrai calvaire quand on doit penser silhouette et image, mais que la coupe déborde de tentations plus alléchantes les unes que les autres : fontaines de champagne ; cocktails psychédéliques, aux notes suaves ou électriques ; buffets et tables rivalisant de mise en scène. Bouchon mondain dès que les bouteilles pétillent et que les saveurs se couchent sur canapé.

Si l'on cherche l'histoire par le menu, on trouve toujours, autour des tables et buffets, des miettes de récits et d'anecdotes qui en disent long sur ce monde nyctalope, qui vit ses nuits sous projecteurs. Nourrir le mythe et ses clichés : créatures improbables et siliconées, arrachées par les flashes d'un soir à l'anonymat, pendant que se croise sur la Croisette tout un peuple d'élus et de VIP, habités par une seule obsession : camper vers les buffets les plus somptueux, investir les fêtes les plus

arrosées et les lieux les plus riches en plaisirs de bouche, histoire de joindre l'agréable à l'utile ou au futile.

Festins de babines, dès l'Ouverture, avec le fameux dîner officiel offert par Gilles Jacob, président du Festival, en compagnie de la ministre de la Culture, qui, en mission officielle, ne peut manquer de s'acquitter de ses devoirs de table. 800 invités réunis dans les salons des Ambassadeurs du "bunker", pour un cocktail dînatoire des plus chics, préparé par les équipes du Carlton.

Compter quand même un millier d'invités pour une fête digne de ce nom. Certes, le joaillier Chopard, fournisseur officiel de la Palme d'Or, a resserré les rangs, avec 600 convives réunis au Baoli, restaurant à la mode de la Croisette. Mais on pouvait voir plus grand, comme Canal Plus, sur le thème "Rallye chic", avec 1500 invités sous des tentes de cristal. Et combien d'autres festivités, durant les douze jours du Festival ?

Buffets et tables participent donc, à Cannes, de ce vaste marché du cinéma, avec des acteurs débordant largement l'espace des plateaux. Des milliers de personnalités de tous horizons mondains ou professionnels, capitaines d'industries, financiers et porteurs de capitaux, escortés, bien souvent, de créatures accortes et capiteuses, professionnelles jusqu'au bout des ongles et du talon. A chacun son cinéma.

Barbecue, le *mec plus ultra*

Rééquilibrer les pouvoirs entre hommes et femmes, d'accord. C'est la marche du temps. Mais attention, on ne touche pas au barbecue. Ça reste une affaire d'hommes. Il y va d'une réputation ancestrale, nourrie devant le feu et dans la légende des origines, encore discutée. L'éleveur ou le chasseur, préparant la viande sur une grille (barbacoa) ou embrochant la bête de la barbe à la queue. Voilà pour le personnage, dans son rôle fondateur, universel : le feu, la viande, la tribu à nourrir.

Bien sûr, à regarder de près, aujourd'hui, on pourrait croire au degré zéro de l'acte culinaire : préparation nulle ou minimale, pas de recette élaborée, pas même de bouleversement dans l'acte de cuisson. Un processus à l'état pur : on pose, on saisit, on sert.

S'arrêter là, ce serait pourtant méconnaître l'art de la grillade et la culture investie dans la scène. Car il faut voir les choses sous l'angle de l'exhibition, pour comprendre tout le charme et la gloire de cette prouesse conviviale dont l'homme se veut le héros.

D'abord le choix du matériel, acte quasi professionnel, pour ne pas dire existentiel, entre les adeptes du charbon, du gaz, de l'électrique. Se simplifier

ou non le moment fatidique de l'allumage et la maîtrise du feu. On reconnaît les purs, main au charbon, et les pros, équipés dernier cri. Mine de rien, une infinité de précautions et d'astuces, dans le jeu des positions, sur l'appareil, des cuissons et des manipulations. Sans parler des légumes et autres fantaisies qui passent désormais sur le grill.

Mais pas de raison, pour autant de détrôner la viande. « Rôtir c'est l'essentiel, ce n'est rien et c'est aussi l'immensité ». Cette illumination du marquis de Cussy traduit bien cette aristocratie du goût, dans les gestes les plus humbles. A vos braises, citoyens.

La tentation de la malbouffe

Pas un jour sans qu'un sermon de table ne vienne couper notre appétit de libre mangeur. Conseils, recommandations, prescriptions, il en pleut comme les flèches sur le corps de saint Sébastien.

Pour notre bien, certes, comme s'il fallait constamment raviver la conscience de cette cause première : la santé. Allons bon, moins de matières grasses, plus de fruits et légumes, de l'exercice et de l'équilibre en toute chose. Voilà de quoi se faire entendre de l'homme de raison.

Mais la réalité veut aussi que le mangeur ait toujours une bonne raison de n'en faire qu'à sa tête. En toute occasion, il trouve, au-delà des critères de qualité et de sécurité alimentaires, un bon argument à se mettre sous la dent : moins cher ; déjà prêt ; plus fun ; nouveau sur le marché.

La malbouffe guette et gagne alors du terrain. Depuis les origines, l'éveil du sens alimentaire a procédé par choix, sélections, en répondant à des besoins, à des plaisirs. Se substitue, de plus en plus, la facilité, sinon la passivité d'un geste de consommation qui se laisse porter par l'envie ou le moment. La malbouffe se nourrit de nos inconstances et peut-être de notre inconsistance quand notre plaisir se réduit à grignoter, à mâchouiller, à priser

l'artifice plus que la nature. Et rien n'y fait des leçons de bon goût pour mieux manger. Ne cherchons pas plus loin les causes de la malbouffe. Elles sont déjà dans cet abandon aux lois du marché, quand chacun devrait réapprendre à faire son marché, à rechercher l'âme des aliments et non l'éclat des produits qui se vendent.

Gardons espoir, avec l'été, le soleil et le contact renoué avec la nature, salades et fruits redonnent bien souvent couleurs à nos tables et rien de tel que de bons légumes frais pour nous sortir de notre état végétatif.

Mon bio pique-nique

La pratique ordinaire du pique-nique a quelque chose de symbolique. Comme un instant privilégié de la vie familiale ou de la sociabilité, ouvert sur la nature et la mise en scène d'un repas revenu à la source. Tableau impressionniste qui met à nu la simplicité du moment, sa légèreté, la liberté du corps de s'étendre et se détendre, pour se repaître d'une vie si généreuse quand elle goûte les choses si élémentaires.

Une convivialité ouverte, débridée, mais pas déconstruite. Le pique-nique aime l'ordre et l'organisation, dans l'art de la préparation, du rangement. A défaut de quoi on s'encombre, on surcharge, avec tous les risques d'oublier l'essentiel : où est le tire-bouchon ? Qui devait prendre les chips ou le sac poubelle ? Un rien peut défaire l'enchantement et tourner au vinaigre la saveur bucolique de l'instant.

Symbole du manger nomade, de la nourriture facile à transporter, avec des petits riens – ses « niques » que l'on pique ou picore, si l'on s'en tient à la version française qui se dispute avec l'origine anglaise, to pick (saisir) et nick (instant) – le déjeuner en plein air n'aime pas moins se poser : une table pliante ou, mieux encore, une couverture à même le sol. Le contact premier, primaire, avec un coin de nature, de verdure, qui fait du

pique-nique une pratique universelle. Un entre-soi que l'on tente même de recréer en ville et dans les nouvelles formes de sociabilités urbaines, comme les repas d'immeubles ou de voisinage.

Mais rien de tel que le bon air, le soleil et les bonnes choses, tirées du panier. Et si les gouttes font leur apparition, pas de panique : on replie, on remballe, libres de penser au prochain pique-nique, avec cette inaltérable envie de revenir à la nature et de pactiser avec elle, au moins le temps d'un repas.

Alimado

Non, ce n'est pas une marque de salutation, en japonais, mais le nom d'un vaste programme d'étude sociologique, sur le comportement alimentaire des adolescents. D'où la contraction : « alimado ». Une consonance plutôt fun, mais un sujet des plus sérieux, comme il se doit, pour démêler le vrai du faux, dans les effervescences de cet âge sensible. Il faut dire qu'en matière de nourriture, le style ado prend davantage, pour modèle, Cro-Magnon que Matignon. D'abord avaler. Voir ensuite, pour les bonnes manières. Tel est, du moins, le stéréotype qui, avec bien d'autres, lui colle à la peau. Peu enclin à cultiver la mesure, l'ado aurait tendance à jouer les extrêmes, de l'assiette à remplir, aux cochonneries à grignoter. Accro au rab, il a les crocs ; aime aussi les trucs à picorer, à mâchouiller, à siroter ou à siffler. Toujours la dalle, à se ruer sur la bouffe, ou éventrer le frigo, avant de se vautrer au chaud.

Voilà pour le tableau sans nuances, comme si la grossière observation de l'ado, dans son quotidien, pouvait nous dispenser d'une étude plus poussée sur cet explorateur de goûts et de saveurs. Néophile, à sa façon, l'ado aime l'innovation, l'expérimentation. Nomade, il intègre de nouveaux gestes, de nouvelles attitudes.

Curieux, il explore, combine et transgresse tous les codes qui font obstacle à ses envies. Quitte à s'émanciper de ces discours adultes, pétris de raison et de leçons, sur la forme et la santé.

Il se croit frondeur et bouillant d'indépendance, pour dire son goût et ses dégoûts. Mais attention, les marques guettent. Elles sont les premières à l'observer, y compris dans ses contradictions et dans les complexités de son comportement. Rien de tel qu'une bonne étude pour alimenter leur discours. Mais il leur faudra attendre les conclusions du programme !

Marchés d'été

Notre première image du marché remonte peut-être aux bancs scolaires. Le Ventre de Paris, dont les maîtres d'école tiraient toujours, avec délectation, du Zola pur jus, pour donner la dictée : « A droite, à gauche, de tous côtés, des glapissements de criée au milieu des basses sourdes de la foule ». Un art de la description bien difficile à digérer, pour le pauvre écolier en délicatesse avec l'orthographe et la langue.

Car un marché, ça se dévore des yeux. Rien ne vaut le contact direct avec ce spectacle, si dépouillé, par certains égards, si carnavalesque aussi. Des aliments qui se donnent à nu, dans leur simplicité, leur fraîcheur, comme arrachés à l'intimité d'un marchand, d'un producteur, si proches de vous. Figures rassurantes, familières, ancrées dans leur terroir et le sens du labeur, là où d'autres font leur beurre dans l'anonymat des rayons.

Un spectacle permanent des choses et des êtres. Dans la mesure, déjà. Partout dans le monde, on s'amuse ou s'émerveille de cet art quasi arcimboldesque pour créer, avec les légumes et les aliments, de véritables compositions. Des tableaux en natures mortes, chez le boucher ou le boulanger ; des combinaisons savantes de couleurs, tout en symétrie, chez les maraîchers ou les

marchands d'épices. Divines proportions de la présentation, du rangement, de l'étagement, comme une mise en ordre à la fois savante et intuitive de la nature, pour en mieux restituer la beauté.

Spectacle de démesure, aussi. Les sens éveillés de toutes parts, et ce sortilège qui nous envoûte : les voix, les bruits, les sons, la circulation et l'agitation. Le grondement, le tumulte, parfois. Un monde de graille et de gouaille, avec la saveur des accents et la bonhomie de l'échange.

Un monde bon enfant qui n'aurait jamais rompu avec la nature et l'âme des produits.

Ils sont food ces Américains !

Pas besoin d'être de Gaulle pour en faire un fromage. La France se voit toujours championne du monde, dès que la question du goût est sur la table. Un art bien consommé de pratiquer, au quotidien, cette culture populaire et illustre, avec ses codes, ses manières, son histoire. Un art, aussi, de faire jouer le rapport à tant de produits, de recettes, de savoir-faire immémoriaux. Le tableau est certes idéalisé. Mais il est bon d'y croire et de s'y raccrocher.

Alors pensez-donc ! Face à une telle culture de la table, que pèsent les Américains ? « Lourd », laissent échapper les cuistres. Il est vrai qu'entre statistiques et clichés, l'obésité remonte souvent à la surface, comme un problème majeur de santé et, plus encore, de société, aux Etats-Unis. Un tiers de la population en surpoids et 25% d'enfants obèses, alors que la France a le sentiment de faire de la résistance, sur ce plan.

Mais pour combien de temps ? Comme si le mal commençait à nous gagner, nous voyons du fast et du food partout. Le *fast* comme symptôme de « macdonaldisation » des esprits et des mœurs, mangés par la déculturation, la déconstruction des régimes et des régularités de la table, au profit du nomadisme et du snacking. Et le *food*, décliné à toutes les sauces, comme

prime de modernité, entre le pire de la junk food adolescente et le meilleur de la fusion food, où se fondent, pêle-mêle, les cultures et les saveurs. Une idée confuse, mais tenace, que cela vient de là-bas, des Etats-Unis, qui n'ont décidément pas notre sens de la gastronomie et de la convivialité. Un pays qui ne se met plus à table mais passe son temps à manger.

Si à l'image du 4-14 (clin d'œil aux fêtes nationales des 4 juillet et 14 juillet), à Dijon, certains événements peuvent tordre le cou à tous ces clichés, alors il faut en saluer l'augure, tant il est vrai que l'humanisme et le goût font bon ménage.

Plein la musette !

Les scandales à répétition, dans le cyclisme en général, et le Tour en particulier, laissent toujours un doute sur l'art et la manière de doper les performances. On connaît les moyens lourds, avec tous les risques de sortie de piste, à chaque contrôle inopiné. A force, on voit le mal partout. Jusqu'au fond de la musette, distribuée à mi-course.

Moment toujours critique. En général, léger faux plat montant, vitesse ralentie, mais petit numéro d'acrobatie. Se positionner, pour l'approche. Rester en selle, arracher le sac... au soigneur, et le porter, sans attendre, en bandoulière. Rituel immuable, pour accrocher la besace et reprendre la besogne, tout en grappillant la nourriture, à l'aveugle. Le coureur palpe le fond de la musette et reconnaît les bricoles, à tâtons.

Un savant dosage de sucres rapides et lents. Jetons un œil au fond du sac. A quelques variantes près : un ou deux mini-sandwichs ; une barre céréalière ; des gels énergétiques ; au besoin, une pâte de fruit ou une pâte d'amande. Sans oublier les bidons, à collecter tout au long de la course, comme autant de potions magiques, pour éviter le mal suprême : la fringale.

Pas de quoi fouetter sa casquette au vent. Si les coureurs avaient tendance, dans les années vingt, à

« saler la soupe » avec leur musette, ils peuvent, aujourd'hui, se sucrer en douceur, pour garder ou retrouver toute l'énergie nécessaire.

On ne trouvera pas, dans la musette, de quoi alimenter le scandale. Mais quand même, tant d'efforts avec si peu. On voudrait croire que tout soigneur s'accorde aux mots de Barthes : « doper le coureur est aussi criminel, aussi sacrilège que de vouloir imiter Dieu ; c'est voler à Dieu le privilège de l'étincelle ».

Au sommet de la pente, la métaphysique du cycle. Allez, encore une petite barre chocolatée !

Toujours, la glace déboule

L'été excite les papilles. L'envie nous saisit de leur en faire voir de toutes les couleurs. Un parfum de liberté, de fantaisie, pour s'offrir de petits plaisirs, loin des contraintes habituelles.

Nulle mieux que la glace, dans tous ses états, ne saurait répondre à ce besoin estival. Infinité de formes, de couleurs, de combinaisons, passant par toutes les modes, mais renouant toujours avec ses classiques, tant la Melba garde la pêche et l'Hélène se fend la poire, malgré tous les coups de force du marketing.

Il faut dire que la glace se porte bien. Six litres par an, nous tenons notre rang. Mais toujours derrière les Italiens (9,3 litres), et loin après Les Finlandais (13,3 litres) et les Suédois (12,4 litres) qui, avouons-le, n'ont pas grand-chose à se mettre sous la dent, en matière de desserts.

Petite phénoménologie de l'approche gourmande, histoire de comprendre un peu comment la glace nous fait fondre. Un jeu de sensibilités, d'abord, entre les mordus de l'esquimau, les fondus du cornet, les givrés de la coupe. Certains même n'hésitent pas à s'en payer une tranche, à l'italienne.

Mais la boule suffit déjà à nourrir le plaisir. Offerte à nu ou rehaussée de petites douceurs, elle laisse à notre

imagination le soin d'entamer l'approche. A défaut de cuillère, variantes libres entre le croqué, le léché, le mordillé, voire l'aspiré.

Ainsi vient avec le cône, le temps de la connivence. Glace rompue et petites attentions multipliées, pour ces grains et ces bords si craquants, cette rotation du cône sur la langue, ces mordillements légers dans le nappé, la découverte progressive des saveurs et des textures, jusqu'au bonheur suprême, au moment de plonger la pointe croquante en bouche.

Le vendeur de plage a-t-il vraiment conscience d'ouvrir à tous, ces menus plaisirs, quand il s'égosille : « A la glace, à la glace ».

L'avis en rosé

Il est des étiquettes qui vous collent à la peau. Abordez la question du rosé et, invariablement, pétillent des adjectifs comme « petit, frais, fruité ». Vous aurez beau sortir votre wikiscience du vin qui atteste la présence du rosé, dès l'origine des pratiques de vinification en Égypte, en Grèce ou à Rome, vous ne gagnerez pas davantage à être cru.

Sa convivialité le sauve mais condamne aussi le rosé. On célèbre le vin de soif, ce *vinum clarum*, comme disaient les Anciens, clair et franc en bouche. Une sensation de fraîcheur, répondant aux sollicitations du soleil ou aux socialités les plus spontanées. Une simplicité et une légèreté qui se passent de discours mais ne délient pas moins les langues.

Mais quand même ! Quelle idée, ces glaçons dans des verres déjà transis, suintant de larmes épaisses sur les bords ! Quel besoin de servir si frappé ? Sommes-nous fidèles à l'esprit du vin ou avons-nous plongé dans l'abîme de séduction facile des jus, avec leur charge fruitée ? Cela expliquerait l'absence de culpabilité à se rincer un peu quand le temps ou l'humeur s'y prêtent. Une tendance confirmée par la montée en puissance des ventes.

A force de pratiques aussi joviales que profanatrices, eu égard à notre religion des grandes bouteilles,

comment croire, dès lors, à la valeur du rosé ? La réponse nous vient déjà de Bruxelles qui, en juin dernier, a eu la sagesse de renoncer à l'autorisation du coupage entre rouge et blanc, pour obtenir du rosé. Ce n'est que justice pour la technicité et le talent nécessaires à l'élaboration d'un bon rosé. Un vin véritable, avec du corps et du cœur, à en croire les défricheurs de goûts, qui ne voient pas nécessairement la vie en rouge ou en blanc.

Alors, ça s'arrose, histoire de montrer, une fois de plus, combien les clichés sont un discours à croire avec modération.

Saveurs aériennes

Des millions de voyageurs dans les aéroports parisiens, pour les rushs de l'été. Des milliards de vols chaque année. On ne réalise pas assez qu'une migration planétaire vit au-dessus de nos têtes. Voyages d'affaires ou d'agrément, peu importe. Mais si les choses doivent durer, un moment clé du vol nous obsède : le repas.

Pas de confusion. Chacun dans son rang, chacun à sa place. Le repas est d'abord affaire de classe. Ne parlons pas des compagnies low cost, qui font payer cher le sens de l'économie, en nous imposant le régime sec sur la durée du vol.

Pour les mieux nantis, la qualité du service repose sur la table et non sur un plateau. On découvre ainsi, sur les vitrines internet des compagnies, d'alléchantes images qui empruntent, à la meilleure restauration, tous ses codes. Privilège des classes de tête : service personnalisé, nappe et couverts siglés, menus à la carte, griffés par un chef, champagnes grandes cuvées et sélection du sommelier.

Mais pour la grande majorité, parquée en bétailière, derrière le doux euphémisme de classe économique, c'est plutôt la soupe à la grimace.

Attendre, d'abord, que le service remonte, rang par rang. Fébrilité du passager qui guette la lente progression du chariot. Arrive alors le plateau repas. *Fish or chicken?* Telle est, en réduction binaire, la question. Coudes serrés, petites figures de style, pour ouvrir les barquettes, dégager les couverts plastiques de leur étui et gérer, sans drame, le plateau. Un sentiment d'urgence, à manger d'un trait, ce qui a été servi d'un coup.

Une consolation tout de même. Les compagnies s'engagent à répondre, sur demande ou prescription, à tous vos besoins : végétarien asiatique, végétarien lacto-ovo, végétalien, Hindou, Musulman, Hallal, Casher, Baby, Junior, mer, hypo-iodé. Une forme d'exotisme pour s'évader, à bon prix, de l'économique ?

Aérophages

Une nacelle suspendue à 50 mètres au-dessus du Jardin des Tuileries. Un repas gastronomique, servi par un Chef étoilé, à 22 convives en mal de sensations fortes. En tout, 25 repas et 550 couverts, du 11 au 15 septembre, sans espoir de jouer les rallonges. Il y aura les élus et les autres.

Certains tombent des nues, d'autres savourent l'idée, malgré tout gonflée. Un concept de rentrée, offert à ceux qui voudront bien se délester de 1000 à 1400 euros, pour prendre de la hauteur, en plein pari gastronomique, contre la crise et la morosité. Sans oublier l'élan du cœur, car 100 euros par repas vont servir une bonne cause, contre les maladies orphelines.

Des noms, et non des moindres, se prêtent à ce numéro de funambule, jouant sur la corde sensible du bon ou du mauvais goût, selon le point de vue. Onze grands Chefs étoilés français, au firmament de leur talent, mais qui ne craignent pas de faire monter leur toque, avec ce genre d'aventures. Chacun se lance dans des recettes de haut vol, où la grâce doit composer avec la légèreté, le plaisir avec la montée en gamme des saveurs.

Si loin de nos bases, comment ne pas voir, parmi ces convives, un aréopage de privilégiés, se payant, de façon

astronomique, un luxe gastronomique. Mais s'ils goûtent l'altitude, il leur faut déjà respirer l'air de Paris et bien rester harnachés. Des « aérophages », en quelque sorte, promus ou promis aux délices de cet éphémère empyrée qui, pour être dans le vent, ne répond pas moins à une bonne recette de marketing.

Un petit souci, encore. Lorsque, sur internet, par l'annonce alléché, on clique sur la rubrique « Réservations », Google affiche cette mention : « Oups ! Petit problème... ce lien semble corrompu ». Bien sûr, c'est du langage informatique, mais allez savoir comment interpréter le signal ?

L'ivresse des foires

Les foires aux vins on la santé. Un rituel maintenant bien calé dans l'agenda des hypermarchés. Un défi pour les enseignes : pas simplement vendre du vin en palettes, mais éduquer le palais. Donner des conseils, orienter le consommateur, même si le client futé étudie chaque ligne de son dossier, et arrive bien affûté, avant de parcourir les linéaires.

Il s'agit, pour les uns, d'avoir du flair et de traquer la bonne affaire. Pour les autres, de s'en laisser conter par les guides et les conseils des vendeurs. S'y retrouver dans le dédale des crus, des appellations. Mais attention, viser juste et frapper vite, avant que la bonne aubaine ne s'envole. De la petite perle dénichée au fond d'un terroir méconnu, au grand cru qui, pour être sur son piédestal, ne s'ouvre pas moins, à la grande distribution. La séduction d'une mise en scène en général bien orchestrée : les caisses en bois griffées de noms prestigieux, la paille offerte en berceau pour certains grands crus, des pyramides de cartons pour étager les promotions et célébrer la divine bouteille.

Les grandes enseignes l'ont compris. Le client a beau s'abreuver à toutes les sources des journaux et des

médias, il n'est pas cave pour autant. Il a beau effeuiller toutes les publicités, pas de quoi vendanger son budget avec des picrates qui flibustent de faux titres de noblesse sur leur étiquette ou mènent la vie de château, alors qu'en qualité, ils se mettent négligemment dans le rouge.

Certes, devant un tel spectacle de Foires, certains restent médusés. Pensez donc, un Mouton Rothschild en caddie, quel sacrilège ; un Romanée Conti sur tapis de caisse, carrément de la profanation. Et quelle mésalliance, dans les rayons, avec ce rosé en « bag in box » ! Disons-le, les bourgognes goûtent assez peu ce type d'exhibition. A l'évidence, ils laissent aux bordeaux la page belle des catalogues de Foires et savent combien le véritable amateur de vin se reconnaît, d'abord, à sa descente. En cave, s'entend.

Santé !

Entre la sortie d'un film sur les ravages de l'alcool et les tours de table à Clos Vougeot, sur le vin et la santé, l'actualité de la semaine soulève un vrai problème de culture, en France : notre rapport au vin. Cette ambivalence entre le plaisir de s'accorder un verre, et le risque d'entrer, à notre corps défendant, dans la spirale sans fin de l'alcool. Un processus souvent lent et indolore qui inspire au mieux la prudence ou conduit, au pire, à la déchéance. Le vin, entre le sublime de la dégustation et l'abîme de l'addiction. D'un côté, le vin en carafe, pour la gloire des papilles ; de l'autre, le buveur en carafe, perdu pour lui même et pour les siens. En bout de course, le poivrot, l'alcolo.

Ces images hantent le quotidien, quand l'ordinaire du vin ou le banal du petit verre sombre dans le tragique spectacle d'épaves qui s'échouent. Mais impossible d'imaginer comment on peut en arriver là, quand on sait ce que le vin contient de franc, de loyal, de noble, pour nous guider sur les chemins du goût. Cela tient, précisément, à sa puissance de conversion, comme aimait à le souligner Barthes. En clair, la capacité du vin à

retourner les caractères et les situations, à nourrir ou pervertir notre imaginaire. Un équilibre toujours instable entre le rêve éveillé, libéré par les plus belles émotions avec le vin, et les scènes de cauchemar, où l'alcool prend le dessus. Plus sournoisement encore, le mal qui ronge, de verre en cancer. Sujet d'empoigne entre les experts, divisés sur les risques ou les bienfaits d'une consommation modérée.

D'ailleurs, les recommandations sanitaires ne manquent pas, et pas question d'oublier les mentions légales sur les dangers de l'alcool. Mais entre l'amateur de vin, ravi par l'enchantement des saveurs, le buveur quotidien, fidèle à sa bouteille, et celui qui a déjà le nez dans le verre, sinon le verre dans le nez, pas facile, décidément, de donner aux mots de santé toute leur acuité.

Des clients bien traités

Il est bien loin le temps de la Grande Boucherie, avec ses rues, proches du Châtelet, aux noms si évocateurs et terrifiants, comme la rue de la Tuerie, de l'Ecorcherie, de la Triperie.

A la campagne, on pouvait encore vivre le sacrifice comme une fête, mais coupée de cette réalité, la vie moderne va directement de la viande à l'assiette, à la table. La vitrine doit être promesse de saveurs généreuses et délicates.

Ame du village, que le Maire défend bien souvent comme un emblème, ou symbole du terroir et de la proximité, face aux mastodontes de la consommation, notre boucherie familière, pour ne pas dire familiale, entretient le goût, aussi bien que la vie sociale.

Nous y avons nos habitudes, nos caprices, que notre boucher et ses proches, en boutique, pourraient décrire et anticiper, comme de fidèles augures ou protecteurs, occupés à nos bons soins : « persillée, pas trop fine, comme vous l'aimez », « n'oubliez pas de préchauffer », « un quart d'heure par livre », tous ces petits conseils personnalisés, sur le respect dû à tout morceau de choix, sur la cuisson idéale, comme autant de délits d'initiés qui assurent, de façon délicieuse, la connivence avec le petit commerce.

Allez-y, vous m'en direz des nouvelles !

Cuisines de rues

On a tous en mémoire, au gré de nos voyages ou dans tous les marchés du monde, ces senteurs et ces vapeurs qu'exhalent d'humbles lieux de préparation culinaire. La couleur locale donnée par la cuisine de rue, sans prétention, mais fidèle à la tradition des saveurs les plus élémentaires. Rien de plus commun que ces échoppes de fortune qui font parfois des miracles, avec si peu. Et le sentiment, pour nous, de goûter au plus vrai de la culture locale, en partageant un peu de son ordinaire.

En dehors de nos lieux touristiques, jouant ce folklore de rue, à la belle saison, il semble que la tradition se perde. Que trouve-t-on, aujourd'hui, comme cuisines ouvertes sur la rue. De généreux kebabs regorgeant de frites et de sauce, les maxi saveurs de hamburgers pris à la sauvette, des pizzas gonflées à bloc et des sandwichs à la pelle. Caricature un peu facile. Mais il faut convenir qu'à vouloir nous dépanner, ces officines du fast tirent un trait bien rapide sur la cuisine.

Par le prix alléché, le mangeur avide de se caler, ou de calmer sa faim, n'y regarde pas de trop près. Autant le gastronome se penche sur le plat avec respect et considération, attentif au moindre détail de la suave composition du chef, autant il est question, ici, de réduire l'économie libidinale à sa plus simple expression : vite

fait, bientôt avalé.

Mais on nous parle, aujourd'hui, d'un regain d'intérêt pour le « street-food ». Cela sonne déjà moins ringard que « cuisines de rue », et stimule, surtout, les papilles des créateurs qui veulent croire au renouveau. A commencer par Thierry Marx, le chef doublement étoilé, qui entend initier à la cuisine dite « nomade », des chômeurs loin d'être à la rue, avec le rêve de créer leur entreprise. Et d'ajouter au passage : "Si j'ai ma troisième étoile, je monte un Kebab !".

La bataille du goût

La Semaine du goût fête ses vingt ans. Bel anniversaire pour les uns, non événement pour les autres. Mais, au fil des années, difficile de passer à côté. A l'évidence, pour le goût, l'heure a sonné, de la mobilisation générale.

Ainsi en appelle Jean-Luc Petitrenaud, à tous ceux qui entendent faire front. A commencer par un bataillon de 350 chefs réunis au Trocadéro. Un moment à immortaliser dans une photo mémorable : 350 chefs armés, nous dit-on avec un accent héroïque, de cartables et de kits pédagogiques, pour prendre d'assaut les classes et ramener les élèves sur « les berges oubliées » du Goût majuscule.

Et de faire feu de tout bois, en déployant une véritable campagne d'éducation, de sensibilisation. Dans toute la France, une semaine durant (du 10 au 18 octobre), plus de 6000 leçons de goût, par des professionnels des métiers de bouche ; 500 tables du goût, proposées par les chefs ; 1000 ateliers du goût. Des Rues, des Marchés du goût, des Leçons de goût, dans les hôpitaux. Faire bouger les lignes, gagner du terrain, lutter contre ces armes de séduction moderne, ennemies du goût : le grignotage, le snacking, la standardisation. Tout ce qui éloigne de la table, de la cuisine, des saveurs.

Bien sûr, on peut toujours sourire de ce remue-

méninges pour réinventer le goût et l'eau chaude, dans une ébullition médiatique si éphémère et dérisoire. A raison garder, pas de quoi décrire un paysage d'apocalypse, si ce n'est que gloser sur les pièges de la malbouffe est encore un luxe, par rapport à ceux qui ont faim.

Mais nous savons, aussi, combien il en coûterait à notre culture et notre humanité si l'idéal du goût se perdait. Il est un territoire de conquête, de liberté, dans lequel chacun reconnaît sa patrie, mais dont le message est universel. Un enjeu de bataille bien paisible.

Aliments–navettes

Clap de fin, sur la Semaine du goût. Cette année encore, le regard s'est tourné vers les jeunes, enjeu central de l'éducation au goût. Les enfants, d'abord, que tout émerveille. Les quatre saveurs, les cinq sens, les mots et les choses, à l'école élémentaire du goût. Du gâteau, pour installer en confiance et dans la joie, une défense et illustration d'une saine alimentation.

Plus coriace, la tranche des ados. L'idée convenue d'y aller avec des pincettes, dans ce monde à fleur de peau, tendance mal embouché dès qu'il s'agit de se tenir à table. De bien se tenir, surtout, sous l'autorité de parents qui vous gardent à vue pour s'assurer de votre conduite en règle, à l'égard des plats et des bonnes manières. Tout ce qui insupporte cet âge rebelle.

Plus coriace encore, et c'est une étude récente qui le révèle, c'est ce cliché lui-même sur les ados. Arrêtons les cris d'orfraie sur les dangers qui planent au-dessus de leur tête, comme s'il fallait toujours voir, en eux, des mangeurs condamnés aux symptômes et à la pathologie. La malbouffe, l'obésité, l'errance alimentaire, la transgression des codes. Le tableau clinique a ses limites.

Un signe ne trompe pas. Quand on leur demande, en

matière de goût, ce qu'ils chercheront avant tout à transmettre à leurs enfants, ils répondent sans ambages : pas de cantine, pas de fast-food. Le plaisir et la variété. Alors pas de quoi s'inquiéter quand l'ado grappille des saveurs, au feeling et au flair, selon l'humeur. Prenant ce que bon lui semble, en régime adulte, mais gardant un pied dans l'enfance. Un goût prononcé pour les « aliments-navettes » entre marqueurs d'identité (le plat épicé, le pavé de viande, la goutte d'alcool) et quelques plaisirs régressifs, à grignoter tranquille dans la chambre ou devant la télé.

Il paraît que les adultes peuvent connaître aussi les joies de cet abandon. Mais ne le dites pas trop haut, ils attendent que les ados tournent le dos.

Légumes : la baisse de régime

« Finis tes légumes et t'auras ton dessert ». Cette injonction scelle, depuis notre enfance, le rapport ambigu à cette gamme alimentaire d'une grande richesse, mais décidément vouée à nous laisser, bien souvent, dans une grande perplexité.

Sous l'œil chagrin de la mère, tout particulièrement, qui pense à notre santé et croit savoir tout ce que les légumes ont de bon pour nous, il faut alors en découdre avec la chose. Un corps à corps parfois difficile avec le légume. Et même à le regarder d'un mauvais œil, il faut bien, un moment donné, après de multiples stratégies d'esquive et d'évitement, se décider à le mettre en bouche. Commence, alors, le patient et douloureux travail de mastication.

Une première bouchée interminable, l'angoisse d'y revenir, l'obligation de finir, d'en finir avec cette assiette de légumes, dans un dernier geste mi-épique, mi-tragique. Pensons à ces grands moments de solitude, à se faire vraiment violence pour triompher d'un chou de Bruxelles ou d'un salsifis, pour ne rien dire du navet de cantine.

Un principe de réalité bien difficile à digérer, même si l'apparition du petit pot de légume cherche très tôt à compenser la perte du sein maternel. Mais n'allons pas si loin.

Reconnaissons, quand même, que le contact avec le légume, dès l'enfance, ne procède pas systématiquement du drame alimentaire. Dans sa variété de formes, de couleurs, dans sa diversité de goûts, de saveurs, de textures, il intrigue, il amuse, il séduit. Il habille les plats, entretient les combinaisons et les accords alimentaires, des bons plats de famille aux recherches gastronomiques les plus raffinées.

Mais là, c'est la cuisinière qui peut se montrer angoissée ou peu motivée pour composer avec le légume. Affaire de préparation, de découpe, de cuisson, de présentation. Cela requiert du temps, de l'habileté, souvent acquise par une tradition orale qui se perd. Solution de facilité, avec les préparations surgelées ou toutes les solutions micro-ondables. Mais, cette fois, c'est la culpabilité qui peut vous gagner, faute de bien savoir ce qu'il reste de la valeur nutritive du légume ou de son capital imaginaire, réduit à la portion congrue du service minute.

Voilà tout ce qui pourrait expliquer la baisse de régime des légumes frais : un pouvoir nutritif et des évocations santé, énergie, mais pas toujours en accord avec le principe de plaisir qui domine le régime hédoniste de la consommation actuelle ; un aliment dit de préparation, même élémentaire, qui mérite un minimum d'attention, quand le temps manque, pour cuisiner, quand le temps presse et pousse à la facilité : la boîte, le snack, le grignotage. Certains vous parleront encore des prix. Mais, là encore, tout est relatif par rapport à des

choix de consommation qui ne s'inquiètent pas de l'inflation dans certains secteurs, alors qu'ici notre équilibre et notre bien-être sont en jeu et, qu'inévitablement, la qualité a un prix.

Les premiers hommes ont bâti leur intelligence sur l'élargissement de leur territoire physique et mental, l'enrichissement de leur goût, notamment par une exploration toujours plus poussée de la cueillette. Nul doute qu'il nous faudra retrouver le chemin des fruits et légumes pour cultiver, dans le meilleur des mondes culinaires, notre jardin.

Elles préfèrent le rouge

Puisqu'il faut toujours sonder pour mieux connaître, revenons à ce questionnaire sur internet qui a fait couler plus d'encre qu'on ne l'imaginait. Il s'agissait des femmes et du vin. A travers cinq pays (France, Allemagne, Royaume-Uni, Etats-Unis et Japon), une étude en ligne et en règle, sur les valeurs et le comportement des femmes à l'égard du vin. Plus de 4000 réponses et que des surprises.

Contrairement à une idée reçue, les femmes préfèrent le rouge, et très largement. A commencer par les américaines, bien devant nous, pour afficher ce goût, sans rougir de leur péché mignon. Car il s'agit bien pour elles, comme pour les autres, d'une question de goût, et pas de mode. Avec tout ce qu'un rouge peut exprimer de style et d'élégance, mais avec du caractère et de la puissance. Nulle envie de minauder, en bavardages précieux sur la dégustation ou en plaintes désespérées sur l'angoisse de la prise de poids. Bien au contraire, l'envie de se faire plaisir, en compagnie aimable d'un bon rouge. Mais avec un œil sur le prix, tout de même.

Une étude italienne, très récente, sur une population de 798 femmes, montre, par ailleurs, que le vin rouge, en consommation modérée, augmenterait le désir chez la

femme et agirait favorablement sur la sexualité. Sans tirer des conclusions hâtives, sur la sensibilité féminine, notons qu'un même effet avait déjà été observé, paraît-il, avec le chocolat noir. Et, pour rester dans le rouge, des psychologues de l'Université de Rochester (pas dans le Sussex mais à New York) ont même conclu, à l'aide de « clichés » photographiques, qu'une femme arborant cette couleur augmentait ses chances d'être invitée, dans un bon restaurant, par exemple.

Décidément, rien n'arrête la *libido sciendi* des chercheurs, dès qu'il faut mettre le doigt sur un point sensible.

L'odyssée de la table

Accueillir la Grèce à la Foire gastronomique de Dijon, c'est réveiller ces images de mythologies et de légendes autour de la table. La culture antique regorge d'anecdotes délicieuses sur l'art ais aussi les déboires du manger qui n'épargne aucune créature.

Ces dieux de l'Olympe qui ne connaissent ni le vin, ni la nourriture humaine, mais le nectar et l'ambrosie. Ceux qui partagent leur table et peuvent devenir immortels, comme Tantale, qui ne trouve rien de mieux, cependant, que leur donner son fils à manger et de finir au supplice : plongé dans une rivière, dont il ne peut boire l'eau et incapable, selon Homère, d'attraper les fruits que le vent éloigne juste au-dessus de sa tête. Image cruelle de la frustration, pire que certains de nos régimes. A croire aussi que la vengeance est un plat qui se mange froid, même dans l'Olympe.

Séparés à tout jamais des Dieux, les hommes feront ce qu'ils peuvent pour retrouver goût à la vie terrestre, sans jamais couper les ponts. Les animaux en paieront à tout jamais le prix dans les sacrifices, mais on cherchera aussi des connexions, pour faire court, entre le vin, le bovin et le divin.

Dans les saveurs, on quête le sublime et le céleste. Le Dîner des savants, d'Athénée, nous parle ainsi, avec extase, des thons d'Hippone si délicieux « qu'après eux il n'y a plus rien à mettre en parallèle ». Même dans

l'ordinaire, la nourriture en appelle au sacré, y compris dans l'attachement viscéral des Anciens au goût de terroir, sans doute plus encore que nous ne le faisons aujourd'hui. Et même si aucun traité de cuisine grecque ne nous est parvenu au complet, on voit partout, dans la littérature et les textes, des réminiscences savoureuses sur les épopées de table. Il est vrai que Platon fera entendre une autre voix, pour un régime plutôt viril, à base de mets campagnards et de glands à croquer, en buvant modérément.

Difficile, décidément, de choisir entre les plaisirs de table et le gouvernement de la raison, dans la république des jugements sur le goût. Les Anciens avaient déjà tout compris.

Saveurs protégées

Peu importe si l'étiquette du fast-good colle au bocal ou si la terrine fait aujourd'hui figure de must-cook. En termes de concepts, il faut croire que c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleurs scoops.

Du coup, l'assiette prend un coup de blues, à faire un peu tache, dans la vaisselle new look. Passée par tous les formats et les formes, de rectangle en triangle, à condition de sortir du cercle trop convenu de la table classique, elle a vu passer aussi toutes les matières, du verre à l'ardoise, comme fatiguée de la filer douce avec la porcelaine. Et voilà qu'elle doit s'effacer. Le bocal refait surface et la terrine tous terrains s'affiche tendance, dans l'air du temps.

Bien sûr, on devine ce que le mangeur moderne vient chercher au fond du bocal ou de la terrine. L'imaginaire du simple et de l'authentique. La connexion directe avec le « fait maison », les saveurs intactes. La recherche de sensations un brin nostalgiques. Ces gestes retrouvés, le couvercle que l'on soulève, si la langue de caoutchouc ne nous reste pas en main ou si le bocal ne montre pas trop de résistance. Ce couteau planté dans la terrine, avec ses bords généreux qui enveloppent les saveurs.

De petits plaisirs élevés en instants délicieux. Une manière de revisiter ou de décliner la grammaire gourmande de nos grand-mères, avec ces plats familiers,

à tout jamais liés à notre mémoire de table. D'ailleurs, la seule évocation du mot terrine, ou la simple image du bocal, réveillent en nous de tendres souvenirs sur des émotions partagées autour de la table et des aliments.

Mais on peut aussi faire du neuf dans les vieux pots. Les tables branchées, mode fooding ou bistronomie, ont compris la recette et savent la bonifier. Plus vraiment la terrine du Chef, façon tradition, mais la terrine de Chef, signée création culinaire. Du must, plus seulement nostalgique mais néostalgique. Du neuf avec du vieux, ou du neuf dans du vieux, quand l'ultra-moderne de la préparation se tasse dans le bocal ou compose avec la version potager du décor, à moins que la terrine de grand-mère ne reprenne des couleurs sur fond déco branché. On connaît la formule, qui voudrait réduire cette tendance à du beau et du bio, pour bobos. Mais pourquoi pas dire que c'est déjà bien de faire bon. Et même essentiel.

Postface

La magie des fêtes

On a beau dire, les fêtes de fin d'année ont l'art de renouer avec la féerie, la magie.

D'accord, il faut déjà se plier aux épreuves imposées : le casse-tête des cadeaux et des étrennes qui demandent toujours plus d'imagination et d'organisation, entre l'embarras du choix et le risque de tomber à côté ; l'institution des repas où il faut savoir se partager, se montrer disponible pour les uns et les autres, sans rien manquer des cérémoniels mis en place dans la liturgie des réunions de famille ou entre amis ; la répétition, souvent du soir au lendemain, des tables trop riches et des plats élaborés, en famille comme en société. Et puis tous ces vœux qu'il faudra rédiger à temps, avec le bon mot et la formule ajustée.

En somme, une corvée, et toute une série d'obligations familiales, sociales, s'il fallait en rester là et nous tenir aussi éloigné de la saveur et de la valeur de ces

fêtes si ancrées dans notre mémoire collective, dans notre histoire personnelle. Entre survivance de rites millénaires, reviviscence de fêtes anciennes, invention pure et simple de mythologies modernes, entre le profane et le sacré, le païen et le religieux, on ne sait plus très bien ce qui est de l'ordre du vrai, de la fable, ni même à quel saint se vouer.

Saint-Sylvestre, évidemment, mais sans connaître l'origine de ce nom si bien inscrit dans notre imaginaire, depuis notre plus tendre enfance : Sylvestre, 33^{ème} pape, mort précisément un 31 décembre 335. Les origines de la saint Sylvestre sont multiples. Elles se perdent dans un passé lointain, avec des sources païennes mélangées aux origines religieuses, autour des croyances liées au solstice d'hiver. Le terme *réveillon*, qui nous est si familier, mais tout aussi impensé dans son origine, ferait référence au repas gras qui suivait la messe de minuit afin de rassembler et réveiller les forces des fidèles, après le jeûne de la veille, les privations de sommeil, les longs offices. Une manière de retrouver de l'énergie, que nous investissons désormais dans le capital affectif et ludique de la fête, au Réveillon de Noël et, par extension, à celui de Nouvel An.

Saint-Sylvestre, un pape et aujourd'hui une date, au point symbolique où une année se termine, une autre commence. Le 01 janvier évidemment. Pas si simple, au regard de l'histoire. La tradition du Nouvel An remonte,

nous dit-on, à Babylone, 2000 ans avant J.C. Cette fête avait lieu au printemps pour honorer Mardouk, le dieu des récoltes. A Rome, Jules César reporte bien le Nouvel An au 1er janvier mais la tradition disparaît. Au Moyen Age, les dates varient selon les pays: les Anglais fêtaient le nouvel an en mars ; pour les Français, c'était le dimanche de Pâques et les Italiens le fêtaient à Noël. Il faut attendre l'instauration du calendrier grégorien du pape Grégoire XIII pour que l'année commence le 1er janvier.

Le passage au Nouvel An est toujours marqué, aujourd'hui, de croyances et de superstitions, de rites et de symboles, qui pourraient dessiner une carte des cultures dans le monde, avec des pratiques tantôt similaires, tantôt contradictoires, sans relever d'une religion en particulier. En Russie, la coutume veut qu'on ouvre la porte de la maison après les douze coups de minuit, pour faire entrer la Nouvelle Année. Si autrefois, en Italie, on jetait les meubles vétustes par la fenêtre, on mange traditionnellement des aliments censés apporter de la chance, comme les lentilles et le miel. Comme en Espagne, où les femmes portent des sous-vêtements rouges neufs pour conjurer le mauvais sort et apporter le bonheur. En France, l'embrassade sous le gui, au douzième coup de minuit, est un rituel très fréquent, qui amuse et rassure, en même temps.

Suivent alors ces scènes de liesse, si caractéristiques des images, de ces *marronniers* télévisés de Nouvel An : concerts de klaxons dans les grands boulevards des capitales ; bouteilles écumantes et vœux de « bonne année » bien arrosés ; débordements de joie, accolades fiévreuses, ivres du moment présent. Des bulles et du bruit qui rappellent ces temps où le vacarme devait éloigner les mauvais esprits.

Version effervescente mais plus tempérée dans les dîners spectacles, les restaurants, les maisons où règne plutôt l'imaginaire du banquet pour la Saint-Sylvestre. Un besoin malgré tout, de libération, de transgression qui contraste avec l'image si rassurante de Noël, autour du sapin et de la table familiale. A l'occasion du 31 décembre, il est d'abord question de vivre une soirée mémorable, sans entraves, avec une intensité d'émotions et de plaisirs de bon augure pour entrer dans la nouvelle année. En un mot : s'éclater.

Cela explique ce besoin d'improviser de nouvelles scènes de réveillon, d'événementialiser la soirée et la nuit autour de thèmes toujours plus créatifs ou de concepts jouant la surprise et le réenchantement dans la tradition de la fête. A moins de rompre les amarres et de vivre la Saint-Sylvestre au comble du raffinement, loin de la ferveur, sous la voûte étoilée du désert, dans la blancheur immaculée des terres de Laponie ou sous le charme d'atmosphères romantiques, exotiques.

Une façon de vivre autrement les fêtes, mais la magie et le mythe opèrent toujours.