



## Elfe XX-XXI

Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019

Littérature et cuisine

---

# Le Grand débat gastronomique

Pascal Ory, Pascal Taranto et Sylviane Coyault

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/340>

ISSN : 2262-3450

### Éditeur

Société d'étude de la littérature de langue française du XXe et du XXIe siècles

### Référence électronique

Pascal Ory, Pascal Taranto et Sylviane Coyault, « Le Grand débat gastronomique », *Elfe XX-XXI* [En ligne], 7 | 2019, mis en ligne le 01 avril 2019, consulté le 23 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/elfe/340>

---

Ce document a été généré automatiquement le 23 avril 2019.



La revue *Elfe XX-XXI* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution 4.0 International.

---

# Le Grand débat gastronomique

Pascal Ory, Pascal Taranto et Sylviane Coyault

---

## NOTE DE L'AUTEUR

Cet entretien a été réalisé dans le cadre du « Grand débat gastronomique » du festival LAC 2016 à la Chapelle des Cordeliers (Clermont-Ferrand), le 1<sup>er</sup> avril 2016. (Débat annoté par les éditrices).

**SYLVIANE COYAULT** : Parlons pour l'heure de définition : dans un contexte littéraire, la première question qui vient à l'esprit concerne les mets et les mots. Pascal Ory, à son origine, quels rapports la gastronomie entretient-elle avec la poésie ?

**Pascal Ory** : *Le Discours gastronomique français de l'Antiquité à nos jours* (1998) était pour moi une occasion pour réfléchir sur ce qu'est la gastronomie. Selon ma définition personnelle, cette dernière n'est pas synonyme de haute ou de grande cuisine, elle est la culture de manger et de boire, avec l'idée qu'on peut créer des normes qui constitueront la critique ou la théorie gastronomique. Prenons l'exemple de la gravure sur la couverture de mon livre qui montre un gastronome devant sa table de travail, mais qui est en train d'écrire et non de cuisiner. Cet exemple m'a permis de revenir sur le rapport entre la cuisine et la poésie. Je rappelle que la Révolution française était un moment cristallisateur sur le plan politique et social en marquant un retour à l'ordre. Sous le Consulat et l'Empire, il y a eu émergence d'un discours gastronomique et ce pour deux raisons : d'abord l'invention du restaurant, qui a permis l'apparition de la critique gastronomique en tant qu'instance de jugement, puis le retour à la littérature médicale – la diététique –, à la littérature de la technique de cuisine – livres de recettes –, et à une littérature poétique où on célébrait le plaisir de la table.

**SYLVIANE COYAULT** : Pascal Taranto, la littérature gastronomique et culinaire constitue presque un genre à part entière ?

**Pascal Taranto** : À partir de la gastronomie, mouvement qui descend effectivement de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle, la naissance de la littérature gastronomique est due à l'émergence d'un nouveau regard sur cet art. Pour moi, les

écrivains de la littérature gastronomique ne font que définir pour les bourgeois l'art de manger. Je prends l'exemple du livre *Gastronomia* du poète gastronome antique Archestrates (IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C.) qui commence à prendre acte d'une certaine relativité des goûts (certains aiment, d'autres pas...) et où on peut trouver une norme de l'excellence et du bien manger. Mais ce texte demeure descriptif et n'atteint vraiment pas le poétique. L'acte poétique gastronomique est difficile car il ne s'agit pas de décrire les produits et la façon de les manipuler mais il faut créer un discours qui s'élève du simple descriptif au symbolique.

**SYLVIANE COYAULT** : Dans votre *Discours de la gastronomie*, je relève deux points importants : le passage de la cuisine privée à la cuisine publique, ainsi que l'évolution depuis la Seconde Guerre mondiale puis les Trente glorieuses qui a engendré un basculement hédoniste...

**Pascal Ory** : Cuisine privée, cuisine publique : cela m'a sauté aux yeux au moment de l'écriture de ce livre. Il est vrai qu'on n'a pas l'habitude de travailler sur ces catégories-là mais je les trouve très opératoires parce qu'elles permettent une lecture genrée. La cuisine privée est féminine tandis que la cuisine publique, elle, est masculine, puisque l'espace public est contrôlé traditionnellement par les hommes. Les grands chefs ont toujours été des hommes, tandis que les femmes sont minoritaires dans la cuisine d'excellence. En revanche, les grands chefs disent souvent : « je dois tout à ma grand-mère, à ma tante etc. », et là, nous sommes dans le privé. Je rappelle que le restaurant était une vraie révolution, il a annoncé le monde moderne puisqu'il consistait pour ces chefs à proposer une cuisine de grande maison, une cave de grande maison, un service de grande maison, un décor de grande maison, tout cela non pas en échange d'un titre de noblesse, mais en échange d'argent, ce qui constitue une définition du monde moderne. Donc cela a donné un poids considérable aux hommes pendant deux siècles. Il est intéressant de voir comment les choses maintenant sont en train de changer : la cuisine privée, théoriquement contrôlée par les femmes, est en mutation parce qu'il y a une crise de la transmission féminine, mais la cuisine publique résiste encore à la présence féminine.

Pour l'autre question, il est intéressant de voir à quel point l'histoire du discours gastronomique français est l'harmonique de l'histoire de la littérature. On peut repérer le rôle joué par plusieurs écrivains, tel Alexandre Dumas, dans la construction d'un discours gastronomique romantique. Lors de la rédaction de mon livre, j'ai travaillé sur des textes d'Henri Gault et Christian Millau, deux critiques gastronomiques qui étaient critiques littéraires au départ, écrits dans les années 1970, à la période de l'apogée de la nouvelle cuisine. On arrive à un moment où la légitimation par les instances savantes (les sciences sociales et la philosophie) commence à être perceptible. Mais cela ne réussit pas toujours : la Sorbonne ne prenait pas au sérieux des auteurs culinaires comme Brillat-Savarin, tandis qu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, on voit émerger le livre de Michel Onfray, *Le Ventre des philosophes* (1989), ainsi que des tentatives de ressaisissement par la littérature, avec des écrivains comme Gilles Pudlowski<sup>1</sup> qui a écrit des textes sur l'identité française – il explique comment, issu d'une famille juive immigrée, il est devenu français par la littérature gastronomique. On pourrait prolonger la démonstration jusqu'à aujourd'hui où la culture de masse s'en saisit, à une époque où la perspective est de moins en moins française, de plus en plus « globale », avec des émissions de télévision où le chef devient une star. Cela dit beaucoup sur le statut de l'hédonisme et sur le rapport entre hédonisme et puritanisme.

**SYLVIANE COYAULT** : Cette question est particulièrement intéressante parce qu'on a l'impression de suivre quelque chose d'équivalent dans le roman ou dans la littérature en général ; cet hédonisme correspond peut-être au moment où le récit se lâche un peu, où il s'éloigne des contraintes du Nouveau Roman – on pourrait parler aussi de l'évolution du discours de Barthes dans les *Mythologies* dont vous avez parlé. À ce propos, Pascal Taranto, je vous trouve généralement très acerbe contre ce que vous appelez « le renversement hédoniste dans la sophistication et la désincarnation de la cuisine moléculaire » : partout on trouve des réquisitoires contre Hervé This, qui était notre invité il y a quinze jours<sup>2</sup>...

**Pascal Taranto** : Je n'ai rien contre Hervé This ! Quand j'ai découvert les ouvrages d'Hervé This, c'était au début des années 1980, je les trouvais très intéressants lorsque le chimiste expliquait à un cuisinier ce qui se passait quand il cuisinait. On avait les réactions de Maillard<sup>3</sup>, on avait les émulsions qui montrent les multiples possibilités dans la manipulation d'un produit. Cependant, j'ai remarqué avec effroi que se dissipait une certaine méthodologie technique de la cuisine traditionnelle, ce qui allait de pair avec un intérêt croissant de l'industrie agroalimentaire. Quand le moment est venu où le mouvement a éclaté sous la férule de Ferran Adrià<sup>4</sup> et de son restaurant *El Bulli*, je me suis demandé à quoi nous étions en train d'assister... Et depuis, je me suis intéressé à la théorie qui accompagne ce type de cuisine. Je me suis aperçu, à mon grand effroi, que cette cuisine-là porte avec elle des possibilités qui sont assez effrayantes, parce qu'elle est une cuisine conceptuelle, c'est-à-dire une cuisine entièrement pensée avant même que d'être mangée. Ce procédé consiste à déstructurer, à rendre méconnaissable ce qui, à mon avis, reste l'horizon d'un véritable chef, à savoir le respect pour le produit – la mise à distance du produit, la manière de le valoriser toujours au mieux avec une certaine rationalité, avec une certaine simplification. Ici, prendre le produit, le faire disparaître dans ce qu'il a de terrien, dans ce qu'il a de charnel pour en faire une sauce ou une gelée, condamne à une monotonie de texture et de goût. Pour mieux saisir ce qui se passe dans cette cuisine, j'avais l'habitude d'opposer deux recettes : « la purée de patate » de Joël Robuchon<sup>5</sup> et « l'estomac de patate » (*espuma de patata*) de Ferran Adrià. Un exemple qui illustre l'opposition entre la sublimation d'un produit et la disparition de ce même produit. Ce remplacement est la disparition de la matière. On ne peut apprécier cette nouvelle recette que lorsqu'elle est accompagnée d'un discours, d'un concept qui conditionne le goût. Exactement comme dans une avant-garde artistique où il faut qu'on vous fournisse les bons concepts pour que vous soyez satisfaits par avance : de la « programmation neurolinguistique » pour vous convaincre que c'est bon. Comme par ailleurs, ce produit-là a toutes les caractéristiques d'un produit de luxe – une longue attente avant de trouver une table libre et un prix cher – vous êtes condamnés à trouver cela bon. C'est plutôt contre cela que je m'élevais ! Ce que je reproche à ces chefs, c'est d'avoir été les chevaux de Troie de l'industrie agroalimentaire, c'est qu'ils usent de la linguistique et de la sémiotique pour créer un discours commercialisant. Je ne sais pas quel est l'avenir de cette cuisine-là, en tout cas à mon avis c'est une mystification.

**Pascal Ory** : Pour aller dans le même sens que Pascal Taranto, je soulignerai l'homologie qu'il y a entre la cuisine moléculaire et l'art plastique, qui est également un art conceptuel très lié au marché. Deuxième élément, l'histoire de la culture est d'abord à mon avis une histoire de la technique ; pour la cuisine c'est la même chose : c'est une histoire de l'économie aussi, car jamais les arts plastiques n'ont été autant liés au marché privé qu'avec les impressionnistes. C'est la forme d'art qui a été très vite captée

par le marché privé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. On est à l'époque des stratégies commerciales dans le monde artistique comme c'est le cas de Jeff Koons...

**SYLVIANE COYAULT** : Revenons un peu en arrière dans l'histoire : vous évoquez l'importance de la religion dans le discours gastronomique et dans les cultures : vous opposez les pays qui ont opté pour le catholicisme aux territoires du protestantisme...

**Pascal Ory** : On s'achemine plus vers l'autre livre, *L'identité passe à table*. Je précise tout de suite que je n'ai jamais considéré que l'histoire consiste à remonter vers le passé, j'essaie de travailler sur le temps. Alors, dans le vaste débat sur les cultures nationales, les identités nationales, il est clair que la dimension religieuse, si on n'en n'était pas convaincu il y a dix ans, est à prendre très au sérieux. En ce sens, vous avez des cultures religieuses dominantes dans le temps : la fête identitaire des États-Unis est moins le 4 juillet que le *Thanksgiving* qui est une action de grâce de puritains. Je rappelle que le mot « puritain » en anglais veut dire le protestant rigoureux. Il est vrai qu'à ce moment-là, le rapport aux sensualités est un rapport intéressant à travailler face aux expériences catholiques. Je précise tout de suite qu'à mon avis, toute religion a sa tendance puritaine de mise à distance : même le bouddhisme et la manière dont il perçoit les musulmans. Il n'en reste pas moins qu'il y a des moments où le puritanisme l'emporte très clairement et en particulier aux moments de la Réforme et de la Contre-Réforme : réforme protestante et réforme catholique. Cela nous dit beaucoup de l'existence de ce lieu où on va mettre à distance ses plaisirs sensuels. Le puritanisme protestant prend le pouvoir au XIX<sup>e</sup> siècle à l'époque victorienne et met à distance les couleurs et toutes les sensualités : en témoignent les origines des Céréales Kellogg's et de Coca-Cola. C'est très intéressant de voir à quel point tout cela touche à des pratiques sociales durables.

**Pascal Taranto** : Ce que vous dites est très juste concernant l'immense influence que peuvent avoir les pensées théologiques sur la vie concrète des gens. Mais concernant le puritanisme, je voudrais ajouter qu'on a toujours tendance à le noircir. Dans le film *Le Festin de Babette*<sup>6</sup>, il y a un moment très révélateur où, derrière la fausse austérité des gens qui au début se demandent ce qui va leur arriver s'ils mangent toutes ces bonnes choses qui ne sont pas à eux, à la fin, dans une certaine ivresse légère, ils trouvent une sorte d'humanité souriante, comme s'ils avaient, à travers ce repas qu'ils étaient obligés de condamner moralement, réalisé que la vérité du puritanisme n'est pas dans le rigorisme. Je pense que cette distance-là existe même dans le puritanisme le plus ascétique. J'en prends pour preuve l'ouvrage du XVII<sup>e</sup> siècle *Un Directoire Chrétien* de Richard Baxter (1615-1691) qui est un grand puritain du siècle, notamment les conseils qu'il donne à propos de l'usage du goût et des repas. Dans ce chapitre, ce qu'il condamne, exactement comme le font les catholiques dans la règle de Saint Basile, ce n'est absolument pas le fait de manger et de boire ni même le fait de prendre du plaisir à manger, ce qu'il condamne, c'est l'excès, c'est la glotonnerie. Ce qu'il condamne, c'est la démesure, le fait d'alourdir le corps, le fait de le rendre impropre à ce qui doit être son véritable but. Il ne s'agit pas de condamner le corps pour lui-même – le corps pour lui-même n'est jamais condamné dans aucun mouvement chrétien quel qu'il soit. Le corps est une créature de Dieu comme le reste, donc on ne peut pas jeter l'anathème sur le corps comme s'il était un raté de la création. Le corps est pour l'instant sous un régime un peu difficile à cause de la Chute ; néanmoins, un jour viendra où quand nous reviendrons – c'est ce que disent les Écritures – notre corps sera lui-même glorifié. C'est-à-dire qu'il retrouvera sa pureté originelle : le corps adamique au début, le corps

pur à la fin. Donc, dans le puritanisme, il n'est pas question de condamner le corps : le corps est un instrument dont l'homme se sert pour remplir sa vocation. Les interdits alimentaires, la rigueur alimentaire même concernant le sport et concernant la sexualité ont tous rapport avec cette bonne vieille vertu de la tempérance, plus qu'avec un interdit qui serait jeté sur toutes les activités corporelles. C'est une philosophie de la mesure en quelque sorte, plus qu'une philosophie de la dénegation du corps.

**SYLVIANE COYAULT** : Nous sommes aujourd'hui confrontés à cette problématique des cuisines « à contrainte » : la cuisine kashrout, la cuisine halal... Est-ce qu'on peut parler, en même temps, d'une cuisine « laïque » ? Est-ce qu'il y aurait une contrainte invisible, une contrainte perdue ? Est-ce que vraiment ces notions de pur et d'impur ont totalement disparu ?

**Pascal Ory** : Je crois que chaque société a ses tabous, ces mêmes tabous qui permettent de comprendre la société. Quand vous dites « cuisine à contrainte », toute cuisine est fondée sur des contraintes. Il fut un temps où Brigitte Bardot montrait du doigt les Coréens parce qu'ils mangeaient du chien. Donc les contraintes existent toujours et il est très fascinant de comprendre d'où vient la kashrout par exemple, quelle anthropologie il y a là-dedans. Donc, il y aurait peut-être, comme le dirait Voltaire, une cuisine de la tolérance, c'est-à-dire une tolérance des cuisines. Par exemple, le XXI<sup>e</sup> siècle va être confronté à la question de la montée du végétarisme : dans notre société, nous remarquons que nos enfants sont en train de passer au végétarisme. La question est de savoir s'il faudra aller jusqu'à une intolérance aux non-végétariens puisqu'il y a eu des mouvements vegan radicaux, on vient de voir émerger quand même le terme de « véganophobie » fondé sur le modèle d'islamophobie. Rappelons qu'il y a eu depuis quelques temps des attentats contre des bouchers. Il est intéressant de voir jusqu'où ira cette culture de tribu et si elle va survivre. Au fond, une fois de plus, on trouve cette dimension éthique : maltraitance des animaux, destruction des équilibres. Ce sont des questions philosophiques tout à fait fondamentales.

**SYLVIANE COYAULT** : Comme le souligne le titre de votre ouvrage *L'identité passe à table* (2013), la question de l'identité est très aiguë actuellement. Pourrait-on parler de cuisine d'identité nationale, régionale, des terroirs ?

**Pascal Ory** : D'un point de vue culturaliste tout est construit. Par exemple, la cuisine régionale c'est une construction du XIX<sup>e</sup> siècle. Curnonsky<sup>7</sup> parlait, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle, d'une accélération de l'invention de cuisines régionales. Quelques spécialistes ont montré que c'est sous le franquisme qu'on s'est focalisé, en Espagne, sur la Paëlla, avec les deux couleurs nationales : le rouge et le jaune. La France, parce qu'elle a été impérialiste, offre une cuisine très ouverte à la cuisine des autres : la cuisine française est très métissée...

**SYLVIANE COYAULT** : Est-ce que le philosophe veut ajouter quelque chose à ce qui a été dit sur ces questions, Pascal Taranto ?

**Pascal Taranto** : Il y a plusieurs choses qui m'intéressent dans ce qui a été dit, notamment celles que vous avancez sur la cuisine « laïque », Pascal Ory. Vous avez dit que les cuisines qui ne sont pas « laïques » se fondent sur la notion de pur et d'impur : au delà, ce sont des cuisines qui contiennent des tabous, c'est-à-dire des choses qu'il est interdit de manger. Ce qu'il y a d'intéressant dans la question de l'interdit, c'est de savoir s'il y a des cuisines sans interdits alimentaires. Dans toutes les cuisines il y a des espaces tabous pour toutes sortes de raisons : médicales, philosophiques, de goût, de politesse etc. Est-ce un phénomène universel ? S'il est universel, que signifie-t-il en

réalité ? Est-ce qu'il ne signifie pas que la cuisine est toujours quelque chose de sacré ? Il y a toujours une sacralité de la nourriture, et il n'y a pas de sacralité sans impureté, sans profane. Donc, si la cuisine est un lieu de sacralité, de communion, il y a forcément quelque chose qui signe son importance, ça ne peut être que l'interdit. Tout ne peut pas être permis à la cuisine. Une cuisine « laïque » serait une cuisine qui se moque des interdits. Est-ce qu'elle serait une cuisine furieusement individualiste ou athée, ou matérialiste, une cuisine anarchiste ?...

**SYLVIANE COVAULT** : à propos des tabous, qu'est-ce qui pourrait l'être pour nous ? Par exemple ce qui n'est pas interdit en Chine, le vivant ?

**Pascal Taranto** : À propos du futur interdit qui arrive (la question du vivant, la question du végétarisme, la question de la souffrance animale), tout cela pourrait devenir très vite le lieu d'un tabou chez nous et une sorte de dissension au sein de notre cuisine. On l'a repéré au Vietnam, en Corée, en Chine, à cause de ces cynophagies auxquelles vous faites allusion. Pour notre regard d'occidentaux en train de se convertir, ou de résister, ou de réfléchir à la notion du vivant dans l'alimentation, ces cuisines-là nous posent question... même si ces cuisines là sont en même temps des cuisines qui accueillent depuis longtemps – et qui ont même établi une gastronomie végétarienne. Cette cuisine n'est pas une cuisine intolérante, elle propose la plus grande ouverture possible : la cuisine chinoise a tout ce qui se mange sur terre, une extrême ingéniosité à tirer parti de produits qui nous paraîtraient absolument immangeables. Cette cuisine étonne par son caractère absolument omnivore et par sa capacité à accueillir un autre type de philosophie, puisqu'elle est structurée autour d'une pensée, d'une philosophie qui fait que chaque mangeur puisse trouver sa propre voie. C'est une cuisine tolérante et c'est une cuisine qui accueille toutes les possibilités. Est-ce que la cuisine chinoise n'est pas une cuisine « laïque » ?

**Pascal Ory** : C'est quand même très lié au tao...

**Pascal Taranto** : Bien sûr, le tao de la cuisine chinoise c'est la combinaison de certains principes qui doivent donner naissance systématiquement à un plat acceptable. À partir du moment où les principes sont respectés le plat est mangeable. Il y a des principes en dehors desquels il n'y aurait rien, mais il n'y aurait pas de cuisine non plus, donc on ne ferait plus partie de l'humanité, en quelque sorte.

**Pascal Ory** : Effectivement, il n'y aurait pas de cuisine non plus... d'où, à propos du *Thanksgiving*, le dessin paru dans le *New Yorker* il y a quelque temps montrant les convives réunis à ce moment-là stratégique autour d'une table, où il n'y a plus rien... c'est le dernier *Thanksgiving*, au-dessus de chaque personne il y a un petit nuage qui dit : « moi je suis halal », « moi je suis cachère », « moi je suis *gluten free* »... il n'y a plus de consensus, et il n'y a plus rien sur la table<sup>8</sup> !

**SYLVIANE COVAULT** : Nous effleurons également depuis le début les relations entre gastronomie et politique. Pouvez-vous préciser votre idée quand vous dites que dans le domaine de la gastronomie, l'élitisme est un élitisme républicain ?

**Pascal Taranto** : J'aime bien cette idée, mais elle est plus une idée morale qu'une idée politique. Dans l'idée républicaine, il y a une idée d'égalité, non pas une égalité par rapport à vos conditions, mais une égalité dans ce qu'il vous est possible de devenir. J'ai dit qu'elle a pour moi une résonance morale, parce que la gastronomie est une manière que l'on a de construire une excellence pour soi. C'est quelque chose qui donne droit au progrès, à la culture de soi, et à la possibilité de s'élever d'un certain niveau à un niveau

plus excellent. En effet, devenir cuisinier et gastronome n'est autre que travailler son propre ethos. Alors pourquoi est-ce un élitisme ? Parce que l'excellence n'appartient pas à tout le monde, il faut un effort et un travail pour y arriver. Pourquoi est-ce républicain ? Parce qu'elle dépend de la volonté, c'est le mérite de votre investissement qui sera payé en retour quand vous vous élèverez à ce type d'excellence. C'est en cela que je vois dans la gastronomie quelque chose à la fois élitiste et à la portée de tout le monde. J'ai coutume de prendre l'exemple d'un plat dans un restaurant dit gastronomique. Ce plat est considéré comme exceptionnel parce qu'il a été travaillé par un tour de main expert, pour la justesse de la cuisson, la promptitude du service et la qualité des ingrédients. En fait, c'est quelque chose qu'on peut faire chez soi, pour soi, si on a la possibilité de trouver le produit, la possibilité de développer ce tour de main et la volonté de manger cela. Donc, la gastronomie n'est pas réservée à une élite qui ne fait que payer parce qu'elle ne veut pas perdre du temps. Je crois que perdre du temps à acquérir quelque chose, c'est gagner quelque chose. Dans la gastronomie, on gagne une construction de soi qui est un soin de soi déjà, et une construction de sa propre excellence. Il y a dans la gastronomie une dimension morale fondamentale mais aussi une dimension politique fondamentale de partage et d'égalité. Voilà ce que j'appelle l'élitisme républicain. Pour résumer, je dirais que c'est le meilleur pour tout le monde, c'est exactement ce que doit être l'école et son enseignement.

**SYLVIANE COYAULT :** Pour terminer, Pascal Ory, voulez-vous nous dire un mot sur le rapport entre gastronomie et élitisme ?

**Pascal Ory :** En termes d'identité, la cuisine est ce qui reste quand on a tout oublié. On peut perdre l'usage de la langue ancestrale, régionale etc., mais la cuisine résiste beaucoup plus longtemps. Pour le reste, le rôle de l'historien est de rappeler que le lien entre religion et alimentation est capital (les sacrifices, l'eucharistie...). Concernant la dimension politique, la cuisine permet une promotion sociale. Prenons l'exemple du premier chef moderne, Carême<sup>9</sup>, qui a été au service des ministres des relations extérieures au temps de Napoléon I<sup>er</sup>, qui passe ensuite au service du Tsar de Russie Alexandre I<sup>er</sup>, puis au service de l'héritier anglais et qui termine au service des Rothschild. Rappelons qu'il vient du tiers état et qu'il est enfant d'une famille nombreuse, abandonné par son père à l'âge de huit ans. Il est quelqu'un qui sert les grands de ce monde, et qui est au même temps le témoignage de la présence d'un génie populaire au cœur des hyper élites. Pour terminer, en ce qui concerne la France, il est clair que quand nous évoquons ces questions-là, il y a une écoute démocratique extraordinaire. En effet, on peut avoir de l'excellence qui vient de la base de la société parce que quelqu'un qui n'a pas de grands diplômes peut faire les meilleurs plats. Ceci est un argument imparable en termes politiques – au sens de la Cité.

**PUBLIC :** Je voudrais que vous disiez un mot de ce partage des sexes que vous évoquez à de nombreuses reprises, Pascal Ory...

**Pascal Ory :** En schématisant ce partage j'intégrais les exceptions, comme les mères lyonnaises, qui sont – pour simplifier – des cuisinières bourgeoises qui s'installent à leur compte. C'est-à-dire qui sont promues par un microclimat de la culture bourgeoise lyonnaise. C'est une façon pour la bourgeoisie d'extraire de ses pratiques cette forme d'excellence. Il s'agit plutôt d'une exception qui confirme la règle. Je prends l'exemple de Bocuse qui se réclame sans arrêt des mères lyonnaises mais qui récupère, en tant qu'homme, cet héritage. Donc, c'est une parenthèse enchantée qui s'est refermée.



Puisqu'il y aurait certainement une question sur le végétarisme, je voudrais terminer, non pas par une provocation mais par quelque chose qui m'a beaucoup frappé : la seule fois pour l'instant dans mes cours à la Sorbonne où j'ai été interrompu par un étudiant c'est quand j'ai rappelé qu'Adolf Hitler était végétarien. Parce que je pouvais dire qu'il était antisémite sans que cela pose aucun problème, mais qu'il soit végétarien c'était insupportable.

**PUBLIC** : Je suis diététicien nutritionniste, travaillant beaucoup sur le végétarisme. Vous avez parlé du rapport à la mort qu'on a dans nos sociétés actuellement, on ne voit plus mourir nos ancêtres à l'hôpital ou à l'hospice mais on ne voit plus mourir les animaux qu'on mange...

**Pascal Ory** : Je crois que vous avez donné vous-même la réponse. C'est-à-dire que dans la société rurale « traditionnelle », le rapport à la vie et la mort est tout à fait différent, le rapport à l'animal notamment qui est proche mais qui est fonctionnel : on élève un cochon mais on le tue.

**PUBLIC** : J'ai une question concernant le lien entre la cuisine et le milieu militaire : ne serait-ce que dans la manière de nommer – brigade, chef... – y a-t-il un lien avec le côté masculin que vous évoquiez dans la cuisine ? À quel moment a-t-on donné à la cuisine cette dimension dite militaire ?

**Pascal Ory** : J'ai fait l'édition scientifique d'un rare ouvrage de mémoire, les mémoires d'Escoffier qui l'a laissé inachevé mais qui a été publié après : *Souvenirs culinaires* d'Escoffier<sup>10</sup>. C'est à lui qu'on doit la structuration en brigade fin XIX<sup>e</sup>- début XX<sup>e</sup> siècle ainsi que les métaphores : un coup de feu, chef etc.. La militarisation de la cuisine s'est accentuée au XIX<sup>e</sup> siècle parce qu'il s'est passé des choses sur le plan militaire parallèlement, y compris l'extension de la militarisation de la société où le service national devient universel (réservé aux hommes). Cela dit que ça remonte loin puisque la structuration des offices de l'Ancien Régime l'annonce déjà. Mais la métaphore militaire, elle, triomphe au XIX<sup>e</sup> siècle et contribue à accentuer la dimension virile de la cuisine. D'ailleurs, aujourd'hui il y a un débat sur la maltraitance dans les cuisines. La cuisine est un lieu de violence, c'est pour cela qu'on a opté pour la cuisine *open*.

**Pascal Taranto** : L'organisation militaire dans la cuisine consiste à prendre dans l'armée le modèle de l'efficacité de la chaîne de commandement. C'est un milieu qui est extrêmement hiérarchisé dans lequel les ordres ne peuvent être discutés. Donc le modèle militaire transposé à la cuisine a pour but de pouvoir gagner, chaque jour, la guerre du midi et la guerre du soir. Du coup, ça entraîne un modèle hiérarchisé de commandement et d'obéissance, une chaîne continue qui va du haut vers le bas faisant de la cuisine un milieu extrêmement brutal.

---

## NOTES

1. Écrivain, journaliste, critique gastronomique et littéraire, auteur de *Les Trésors Gourmands de la France* (photos de Maurice Rougemont), *La Renaissance du Livre*, 1997, *À quoi sert vraiment un critique gastronomique ?*, Armand Colin, 2011, *Les plus belles tables de France* (photos de Maurice

Rougemont), Flammarion, 2011, *Le Tour de France Gourmand* (photos de Maurice Rougemont), Éditions du Chêne, 2014... (note des éditrices).

2. « Avant-goût. Rencontre avec Hervé This (Groupe de Gastronomie moléculaire, Laboratoire de chimie analytique, UMR 1145 Ingénierie Procédés Aliment GENIAL) animée par Dominique Barnichon », Maison des Sciences de l'Homme, Université Clermont Auvergne, 17 mars 2016. Videocampus [en ligne].

Le physico-chimiste Hervé This est l'un des inventeurs de la gastronomie moléculaire à partir d'une approche scientifique de l'étude des aliments. Il a contribué à créer l'*International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech* – INRA dont il est directeur. Hervé This aborde cette conception culinaire révolutionnaire dans plusieurs ouvrages dont son *Cours de gastronomie moléculaire* (réf). Il a également coécrit avec le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire *La Cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique* (réf). (note des éditrices).

3. Lorsque l'on cuit un aliment à une certaine température, se produit une réaction chimique, appelée la réaction de Maillard, qui peut s'avérer dangereuse pour l'organisme. (note des éditrices).

4. Ferrà Adrià, cuisinier espagnol considéré comme un des meilleurs chefs du monde, est l'un des tenants de la cuisine moléculaire qu'il a expérimentée avec virtuosité dans son restaurant El Bulli, non loin de Gerone.

5. Joël Robuchon, célèbre chef cuisinier français et pionnier médiatique de la Nouvelle cuisine, est l'auteur d'ouvrages culinaires de référence : *Le Meilleur et le plus simple de la pomme de terre*, avec Dr Patrick P. Sabatier, Lgf, 1996, *Tout Robuchon*, Perrin, 2006, *Grand Livre de Cuisine de Joël Robuchon*, Alain Ducasse Éd., 2013...

6. De Gabriel Axel (1987).

7. Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872-1956), gastronome, humoriste et critique culinaire, auteur de nombreux ouvrages : *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, avec Marcel Rouff, Paris, Frédéric Rouff, 1921, *Le Bien-Manger. Itinéraire gastronomique*, Paris, Office d'Édition d'Art, 1931, *Gaîtés et curiosités gastronomiques*, avec Gaston Derys, Paris, Delagrave, 1933, *Les Fines Gueules de France*, avec Pierre Andrieu, Paris, Firmin Didot, 1935, *Cuisine et Vins de France*, Paris, Larousse, 1953, *Souvenirs littéraires et gastronomiques*, Paris, Albin Michel, 1958...

8. Roz Chast, « The Last Thanksgiving », *New Yorker*, 22 novembre 2010.

9. Marie-Antoine Carême (1784-1833), chef et pâtissier, fut le premier à porter l'appellation de « chef ». Il défendit le concept de haute cuisine, style recherché par les cours royales et nouveaux riches. Né d'un père tâcheron, il fut abandonné à huit ans par ses parents démunis qui avaient la charge de quatorze enfants, en pleine Révolution.

10. Auguste Escoffier (1846-1935), chef cuisinier, restaurateur et auteur culinaire français, a fait œuvre d'écrivain culinaire : par exemple, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*. Avec la collaboration de Messieurs Philéas Gilbert et Émile Fétu, Paris, Flammarion, 1902.

Cf. *Souvenirs culinaires*, Pascal Ory (dir.), Paris, Mercure de France, coll. « Le Temps retrouvé », 2011.

---

## RÉSUMÉS

Débat public entre l'historien Pascal Ory et le philosophe Pascal Taranto à propos du discours gastronomique – qui est un genre littéraire à part entière. Ils en montrent l'évolution en fonction des incidences historiques d'ordre économique, moral ou religieux.

Public debate between Pascal Ory, historian, and Pascal Taranto, philosopher, about gastronomic discourse, a literary genre in its own right. They discuss the way it evolved due to historical factors involving economic, moral or religious aspects.

## INDEX

**Keywords :** gastronomy, discourse, history, private cuisine, public cuisine, hedonism, puritanism, conceptual cuisine, identity

**Mots-clés :** gastronomie, discours, histoire, cuisine privée, cuisine publique, hédonisme, puritanisme, cuisine conceptuelle, identité

## AUTEURS

### PASCAL ORY

Professeur émérite d'histoire contemporaine à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, spécialiste du Front Populaire, de la Seconde Guerre mondiale, de l'histoire des intellectuels, des idées politiques, et des arts, Pascal Ory a contribué à imposer en France le champ de l'histoire culturelle. Il est l'auteur du *Discours gastronomique français : Des origines à nos jours*, Gallimard, 1998.

### PASCAL TARANTO

Pascal Taranto est professeur des universités à Aix-Marseille Université, directeur du Centre Gilles Gaston Granger (UMR7304). Spécialiste en philosophie britannique classique, il s'intéresse aussi à la philosophie de la gastronomie et a donné de nombreuses conférences à ce sujet en France, en Chine, et au Japon. Bibliographie: « Les mets et les mots, la gastronomie ou le festin en paroles » in *Les Plaisirs de la table*, revue 303, Arts Recherches Créations N° 109/2010. « Du glouton au gastronome: la philosophie du goût » in *Les Français à Table*, Huitièmes Lyriades de la langue française, Presses Universitaires de Rennes, 2017. « Futuribles comestibles » in *Futurophagies*, ouvrage dirigé par Kilien Stengel et Pascal Taranto, l'Harmattan, 2018.

### SYLVIANE COYALT

Professeur émérite en littérature française à l'Uca (Celis), Présidente de Littérature au Centre, elle a travaillé sur l'œuvre narrative de Giraudoux et a codirigé le *Dictionnaire Giraudoux* (Champion, 2018). Elle s'intéresse aussi aux romanciers contemporains à qui elle a consacré de nombreux articles et plusieurs ouvrages collectifs (Bergounioux, Michon, Millet, Échenoz, Lafon, NDiaye, Viel, Kerangal...) ainsi qu'une monographie, *La Province en héritage* (Droz, 2002).