

## Notes de lecture

### ***Gusto #1, gastronomie : tendances et cultures***

Automne 2006

Magazine trimestriel bilingue (français / anglais)

Directeur de la Publication : Thomas Renaut

Directeur de la Rédaction : Francis Chevrier

Rédactrice en chef : Emmanuelle Maisonneuve

Editeur : ASA Editions

112 pages

Disponible par abonnement : 30 euros par an, quatre numéros.

Site Internet: <http://www.gustopress.com/>

## Table des matières

Manifesto	5
<b>Dossier : La cuisine française est-elle encore créative ?</b>	8
D'hier à aujourd'hui	10
The French paradoxe	16
Paroles de chefs	18
Citronnelle et cardamome	24
Le tamis de la postérité	26
Créative, forcément créative !	30
Pour une critique gastronomique forte	34
L'intelligence et l'histoire	40
Entre créativité et provocation	48
<b>Réflexions</b>	
Julia Csergo : Comment l'industrie agroalimentaire innove-t-elle ?	52
Hervé This : L'innovation culinaire n'est rien	58
<b>Magazine</b>	
<i>A l'école du goût</i> : Ecully, entre patates et calculettes	64
<i>Inattendu</i> : Doisneau, tête de veau !	66
<i>En coulisse</i> : coups de feu croisés	70
<i>Industrie</i> : de la couleur avant toute chose	74
<i>Histoire</i> : Street Food au Moyen-Age	76
<i>Métier</i> : Il fait des cocottes (Francis Staub)	78
<i>Terre de goût</i> : Toscane, parfum de cuisine	82
<i>Produit</i> : la truffe, précieuse excroissance	88
<i>Carte postale</i> : cuisine ouzbèke	90
<i>Menu dégustation</i> : Jacques Decoret	92
<i>Œnologie</i> : le vin chilien	96
<i>Cigares</i> : A Cuba, le marketing de l'or brun	98
<i>Marché</i> : Les Halles à Lyon	102
<i>Architecture</i> : Bali / Dutournier	104
<i>Billet</i> : la cuisine sans les femmes ?	106

### **Ligne éditoriale :**

*Gusto* est un magazine culturel entièrement dédié à la cuisine. Il se démarque des autres publications consacrées à ce sujet par une approche originale, considérant que le domaine culinaire appartient au champ culturel et patrimonial. La rédaction propose à ses lecteurs de redécouvrir la cuisine comme un monde nouveau à explorer par le biais des sciences sociales.

### **Contenu :**

Les articles de *Gusto* se répartissent selon trois grands axes : *Dossier*, *Réflexions* et une partie *Magazine*. Le dossier du premier numéro est consacré à la créativité de la cuisine française. Il résulte des discussions et des échanges qui ont eu lieu à l'occasion du 1<sup>er</sup> Forum de l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et qui portaient sur l'innovation culinaire. Cette rencontre avait permis de croiser les regards d'universitaires, de professionnels et de grands chefs.

De fait, *Gusto* devrait être régulièrement alimenté par la tenue annuelle du Forum de l'IEHCA. De la même façon, la partie *Réflexions* est en droite ligne du dossier en reprenant le thème de la créativité.

Parler de la question de l'innovation est un parti pris intéressant pour le premier numéro d'une revue qui a la volonté de se consacrer au domaine culinaire et de le traiter comme un champ d'investigation à part entière, comme un monde en soi complexe et multi forme. Et d'une certaine manière, ce dossier sur la créativité culinaire permet de rendre compte de l'état actuel de la cuisine française. D'ailleurs, dans un article s'apparentant à un compte-rendu du Forum de l'IEHCA (« L'intelligence et l'histoire »), J.-Cl. Ribaut, commissaire de la manifestation, se demande « pourquoi se pose-t-on tout à coup, la question de l'innovation culinaire ? Est-elle nécessaire dans un pays de haute tradition des arts de la table ? » Et l'auteur de répondre que c'est justement le fait que la cuisine soit devenu un « art » qui oblige la restauration à assumer la notion de modernité. Il n'y a pas d'art sans modernité. L'évolution de la pensée et de la définition de l'art depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle a aussi des conséquences dans le domaine culinaire. La cuisine doit créer au même titre que la danse ou la sculpture.

Mais en quoi consiste la créativité ? La prise en compte du passé permet d'apporter quelques éclairages. Tout d'abord, J.-Cl. Ribaut rappelle que l'innovation a été présente à chaque époque et que la nouvelle cuisine a toujours suscité des polémiques. Dans un autre article du dossier (« Créative, forcément créative »), P. Ory développe plus avant cette réflexion. Un regard attentif sur d'autres périodes permet de relativiser la notion de créativité en cuisine. Qu'est-ce que la créativité au regard de l'histoire ? En quoi consiste l'exception française dans ce domaine ? P. Ory explique que l'émergence, depuis le XVII<sup>e</sup> siècle de cette cuisine nationale, correspond à des facteurs à la fois politiques, culturels et intellectuels. L'élaboration de cette cuisine prestigieuse est à mettre en relation avec l'essor de la France en tant que grande puissance du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Elle en est à la fois une vitrine et une conséquence. De ce fait, il est assez logique que la décroissance de l'influence française s'accompagne également du « recul de la référence française en matière d'innovation ». L'appréhension du passé permet aussi de se rendre compte que tous les mouvements innovants n'ont pas forcément perduré. Emmanuelle Maisonneuve (« Le tamis de la postérité ») revient ainsi sur le parcours de trois grands créateurs (Edouard Nignon, Jean Delaveyne et Jacques Maximin) influents en leur temps et pourtant oubliés aujourd'hui du grand public.

Dans son compte-rendu sur le Forum de l'IEHCA, J.-Cl. Ribaut a aussi insisté sur l'idée que tradition et innovation ne sont pas forcément des notions incompatibles. Surtout quand la tradition « n'est pas seulement nostalgie » précisent L. Dubanchet et G. Choukroun. Autre point discuté à l'occasion de cette rencontre : l'éducation. L'éducation amène-t-elle à l'innovation ? En a-t-elle les moyens ? Est-ce son rôle ? Et plus encore, de quelle éducation parle-t-on ? Dans ce domaine, J.-R. Pitte (« La cuisine française entre créativité et provocation ») estime qu'il ne faut pas confondre créativité et provocation. Toute créativité entraîne des excès. Ce fut déjà le cas dans le passé avec par exemple « les incroyables pièces montées d'Antonin Carême ou d'Urbain Dubois imitant l'Acropole ou le Colisée », ça l'est encore aujourd'hui. L'auteur plaide pour une innovation intelligente qui ne peut se construire que sur l'apprentissage des bases classiques. L'éducation a dans ce cadre un rôle essentiel à jouer. Il s'agit d'ailleurs du parti pris par l'école prestigieuse de Paul Bocuse à Ecully, (« Entre patates et calculettes ») présentée dans la partie magazine.

L'innovation culinaire doit-elle être plus profonde ? Tient-elle aux modifications structurelles de la façon de penser et de pratiquer la cuisine ? Ainsi, H. This (« L'innovation culinaire n'est rien ») juge que la notion de « mets nouveau » ne vaut rien. Il peut être le résultat d'un mélange sans subtilité. Seule la réalisation particulière peut avoir des vertus gastronomiques. L'innovation est donc moins importante que le chemin parcouru qui permet d'y arriver. Et ce sont sur ces préparations que la « gastronomie moléculaire » peut apporter ses compétences et modifier les perspectives culinaires. De la même façon, J. Csergo (« Comment l'industrie agro-alimentaire innove-t-elle ? ») rappelle l'importance de la contribution de l'industrie agro-alimentaire dans la créativité culinaire. Elle précise aussi que ce secteur a toujours été innovante. C'est en effet grâce à l'industrie que sont apparues les nouvelles manières de cuire, de conserver, de consommer... La chimie a parallèlement modifié l'aliment. Or les anciennes innovations dues à l'industrie agro-alimentaire constituent maintenant notre quotidien. Et elles appartiennent aussi bien à la cuisine domestique qu'à la grande restauration. Actuellement, l'industrie agro-alimentaire conserve une place importante dans l'innovation, malgré la méfiance qui s'est développée à son encontre. La recherche et l'innovation sont « au cœur de l'activité de l'industrie ». Toutefois, l'agro-alimentaire est surtout productive de petites innovations.

Mais l'innovation n'est pas seulement dans les plats, les produits et les techniques, elle est aussi dans les choix des lieux. J.-Cl. Ribaut reprend à ce propos le témoignage de P. Troisgros expliquant que dans les années 1930 l'emplacement du restaurant de son père, installé au sein d'une ville industrielle, près d'une nationale et d'une gare, était tout à fait nouveau. Cette localisation particulière a été un des facteurs de réussite de l'entreprise. Partageant cette idée de l'importance des lieux, *Gusto* a consacré deux rubriques à la question dans la partie magazine.

La première (« En coulisses : coups de feu croisés ») cherche à prendre la température des cuisines de deux établissements à l'heure du service (Cordeillan-Bages, Thierry Marx et Saint-James, Michel Portos).

La seconde (« Architecture ») consiste en une description de l'œuvre peinte d'un restaurant et décrit la complicité entre l'artiste plasticien Alberto Bali et l'artiste gastronome Alain Dutournier.

En définitive *Gusto* est bien à l'image du Forum et tel qu'il est d'ailleurs présenté dans l'éditorial. Il cherche à donner autant de place aux universitaires, qu'aux journalistes gastronomiques et aux restaurateurs. Il s'élabore de ces regards croisés. J.-P. Poulain plaide ainsi en faveur des critiques gastronomiques (« Plaidoyer pour le retour d'une critique gastronomique forte »). Une critique gastronomique forte lui paraît en effet essentielle, car elle insuffle un dynamisme fécond qui est indispensable, mais qu'il ne faut pas confondre avec le système actuel de la notoriété.

La critique est tout simplement facteur d'innovation. Parallèlement la partie dossier est aussi alimentée par des réflexions de quatre grands chefs (M. Guérard, A. Passard, M. Portos et M. Troisgros) sur la créativité, les tendances actuelles et sur l'état de la cuisine française (« Paroles de chefs »).

Un entretien avec O. Roellinger (« Citronnelle et Cardamome ») explicite les motifs de sa démarche et de sa réflexion en prenant pour exemple un plat emblématique de sa carte : le « saint-pierre retour des Indes ».

Enfin la partie magazine (« Menu dégustation ») laisse libre cours à l'inspiration d'un chef : Jacques Decoret pour ce premier numéro.

Cette partie magazine se révèle d'ailleurs être à l'unisson du reste de la publication en cherchant à explorer le monde de la cuisine et de l'alimentation dans sa complexité et sous ses différentes variations. Les rubriques prennent ainsi en compte la richesse des produits (la truffe, le vin chilien et les cigares cubains), la diversité des professions (fabriquant de cocottes) et des lieux (les grandes halles de Lyon).

Quelques articles sont consacrés à la cuisine de l'ailleurs (la cuisine ouzbèke, la Toscane : parfum de cuisine), tandis que d'autres tordent certaines idées reçues (Doisneau : photographe de l'alimentation ; les Street Food ou Fast Food existent dès le Moyen-Age).

Stéphane Lebreton,

Chargé de mission scientifique à l'IEHCA