

## Notes de lecture

**Titre : Bon Appétit, messieurs !**

**Auteur : Léo Fourneau**

**Editeur : Grasset – octobre 2006**

**Volume : 259 pages**

**Prix : 16,90 €**

### **Présentation de l'auteur :**

Pseudonyme utilisé par l'ancien chroniqueur gastronomique du magazine *Elle*.

### **Sommaire :**

- I. Il n'y a pas de critique gastronomique honnête
- II. Il n'existe pas de guide gastronomique fiable
- III. Le mythe du grand chef
- IV. L'éternelle querelle des anciens et des modernes
- V. Fin de règne pour la gastronomie française.

### **Présentation de l'ouvrage :**

L'objectif du livre est de présenter les coulisses ou arrières-cuisines de la haute cuisine française. Si peu de réelles révélations sont présentées, le livre est riche d'anecdotes sur les acteurs de la restauration gastronomique. Il permet, notamment d'illustrer les cours d'économie (générale et d'entreprise) et de mercatique du BTS hôtellerie-restauration.

Dans la première partie, l'auteur défend la thèse qu'« il n'y a pas de critique gastronomique honnête » en évoquant les relations entre les organes de presse et certaines sociétés ayant un budget publicitaire conséquent, les « échanges marchandises », le financement de remise de certains prix...

Il suggère qu'« il n'existe pas de guide gastronomique fiable » en dévoilant comment sont rédigés les principaux guides : enquêteurs bénévoles, inspecteurs, questionnaires, actualisation des données...

L'auteur soutient que « la gastronomie est le seul secteur où il n'est pas bien vu que les acteurs économiques fassent leur propre publicité » (p. 42). La critique gastronomique a imposé un modèle selon lequel c'est à elle d'assurer la communication et de valider la qualité des établissements.

Il présente les « parrains » de la profession et principaux chroniqueurs (habitudes, travers et attentes vis-à-vis des établissements, y compris financières...) :

- Claude Lebey (p. 46)
- Philippe Couderc (p. 50)
- Jean-Claude Ribaut (p. 51)
- Jean-Luc Petitrenaud (p. 52)
- François Simon (p. 53)
- Gilles Pudlowski (p. 55)
- Alexandre Cammas (p. 61)
- Emmanuel Rubin (p. 61)
- Julie Andrieu (p. 62)
- Luc Dubanchet (p. 63)
- Marc de Champerard (p. 81)
- GaultMillau (p. 81)
- Bottin Gourmand (p. 82)
- Michelin (p. 84-105)...

Par la suite, l'auteur relate les coulisses du classement par la revue *Restaurant* des meilleurs restaurants dans le monde et comment les établissements français ont retrouvé une place prépondérante dans un classement plus favorable « cornaqué par le grand quotidien du matin » [le Figaro] (p. 196-200).

La deuxième partie du livre met l'accent sur le rôle des chefs :

L'auteur suggère l'idée d'une évolution du statut des cuisiniers en fonction de la conjoncture économique et notamment de la guerre du Golfe qui provoqua une crise dans la haute gastronomie (p. 123-125).

Il met en évidence trois approches du développement des « chefs-stars » de la haute gastronomie :

- création de réseau de bistrotts, d'annexes,
- salarié de grands groupes,
- agroalimentaire : « conseils, formation des cuisiniers, publicité pour des produits ou du matériel, fabrication de plats »... (p. 184-193).

Il décrypte, également, l'opération « fou de France » d'Alain Ducasse et notamment de son « comité d'experts » : un publicitaire, des journalistes gastronomiques, des chefs et le vice-président de la FNSEA... Il analyse, aussi, les dessous de la publication d'un guide sur les tables de la jeune cuisine, soutenue par Europcar et Châteaux et Hôtels de France (p. 83) où sont mis en valeur les membres de la chaîne et les « poulains d'Alain Ducasse ».

Pour conclure, l'auteur évoque son restaurant idéal à travers ses motivations et ses freins (p. 245-259) : carte du jour courte, menu sans supplément, vrai menu enfant, réservation à l'heure de son choix, choix de sa table...

Ses attentes sur son restaurant idéal improbable se juxtaposent à la « servuction » : ni fumée, ni musique d'ambiance, pas d'attente, de la discrétion dans le service, pas de sommelier savant et ennuyeux ou de chef en salle, et surtout... du bon pain. Il justifie ses propos par rapport au processus d'individualisation et de la liberté du mangeur.

### **Ressources documentaires :**

Aucune bibliographie en fin d'ouvrage, mais les sources suivantes sont citées tout au long de l'ouvrage :

Aron J.P., *Les modernes*, Gallimard, 1984

Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Odile Jacob, 2005

Beaugé B., *Les aventures de la cuisine française*, Nil éditions, 1999

Bocuse P., *Cuisine des régions de France*, Flammarion, 1997

Drouard, *Histoire des cuisines en France*, 2004

Fischler C., *L'omnivore*, Odile Jacob, 1990

Marcel J.C., *La sale bouffe*, Bernard Barrault, 1990

Monteilhet H., *La part des anges*, Editions de Fallois, 1990

Morteau O., *Food Business*, First Editions, 2004

Nanteau O., *Portraits toqués*, L'Archipel, 1999

Poulain J.P., *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002

Poulain J.P. et Neirinck E., *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Editions LT Jacques Lanore), 2000, 3<sup>ème</sup> édition augmentée

Pudlowski G., *Comment être critique gastronomique et garder la ligne*, Editions du Rocher, 2004

Remy P., *L'inspecteur se met à table*, Editions des Equateurs, 2004

Revel J.F., *Un festin en paroles*, Plon, Editions Suger, 1985 édition revue et corrigée

Rowley A., *Histoire mondiale de la table*, Odile Jacob, 2006.

Jean-Philippe Barret

Professeur agrégé d'économie-gestion

Lycée du Gué à Tresmes (Congis, Seine-et-Marne)