

Notes de lecture

Un psychanalyste chez Guy Savoy
Auteur : François Ladame
Editeur : PUF - 2007
147 pages
Prix : 19 €

Présentation de l'ouvrage :

L'objectif de cet ouvrage est de faire une psychanalyse appliquée, comme l'avaient déjà fait certains psychanalystes sur Léonard de Vinci par exemple. La particularité de ce travail tient à l'absence de recul du temps qui ne permet pas de mettre de la distance entre la personne et son analyse.

Le livre contient de nombreux passages qui reprennent des éléments théoriques en utilisant parfois un langage jargonnant réservé aux lecteurs avertis. Néanmoins, il est possible de retirer, notamment dans la première partie du livre, quelques éléments pour expliquer ou illustrer certains cours sur la créativité, le service, les ressources humaines et le marketing.

Sommaire :

1. Envoyez !
2. A la table de Guy Savoy. *Textures et saveurs*
3. Transformations
4. Transmissions
5. L'entreprise Guy Savoy, entre autosuffisance et oblativité
6. Nourriture, sexualité, sublimation
7. Création
8. Dévoiements
9. Geste d'amour, violence, perversion
10. Maître du feu
11. Liaison

La première partie de l'ouvrage prend appui sur le menu « textures et saveurs ». Cette présentation est complétée par les propos de Guy Savoy qui permettent au psychanalyste d'effectuer une analyse de sa personnalité...

- Amuse-bouche : soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes
- Oursin tiédi au jus d'oursins lié au pain grillé, crosnes et perles du japon
- Truffe, chou-fleur et lentilles en 3 couleurs, sabayon truffe noire
- « Côte » de gros turbot à l'œuf en salade et soupe
- Crème de potiron à la truffe blanche
- Foie gras de canard et 2 légumes panés
- Tout-veau (jarret, pied, langue, filet ris et rognon)
- Avant-dessert « Carotte-Orange »
- « Infusions » et sorbet ananas et feuilles

Extrait des propos de Guy Savoy sur son menu Textures et saveurs :

« Avant de nous interroger sur le goût, nous sommes sensibles à des sensations premières qui sont la vue, les consistances, les températures. Après, il faut mettre tout en harmonie. Le but n'était pas de présenter une succession de plats à part entière mais de faire entrer chaque plat dans une structure. Dans la réflexion qui guide la construction de cette structure, le cuisinier doit être en même temps dans sa cuisine et à table.

Le cuisinier est aussi un convive, sans quoi il risquerait de faire l'erreur, après un menu comme celui-ci, de servir du fromage à la place de la carotte ou de présenter un mille-feuilles à la place des infusions et des feuilles. Si j'avais fait cela, je serai rester cuisinier-pâtissier. Tout au long du repas, j'essaie de rester convive. C'est évident avec le morceau de foie gras chaud. Si je n'en sers qu'un bâtonnet de la taille du petit doigt, c'est que je me connais. Dans un menu, je sais que je suis incapable d'en manger un morceau plus gros. »

L'analyse est à découvrir en lisant l'ouvrage...

Au-delà de l'élaboration du menu, l'auteur psychanalyste s'intéresse également au style de management en rapportant les propos de Guy Savoy :

« Le professionnalisme et la rigueur, c'est sans arrêt et sur tout. C'est jusqu'au truc peut-être idiot, la ficelle du sac poubelle qui traîne par terre. Pour moi, un cuisinier qui ne se baisse pas pour la ramasser a peu de chance de rester dans la maison. S'il est capable de marcher dessus au lieu de se baisser pour la ramasser, je ne peux pas lui faire confiance. Ce sont des détails, mais qui sont tellement parlants. Je crois que c'est tout ça, les gestes, un tas de petites choses. »

Pour François Ladame, « le leader est animé par un surmoi et un idéal du moi tyranniques, et il est aussi un leader tyrannique. (...) Les exigences draconiennes issues de son propre surmoi s'appliquent à la lettre à ceux qui le côtoient au restaurant : pas d'épanouissement personnel sans travail ; un droit à l'erreur est concédé, mais à condition que celle-ci soit avouée et ne fasse l'objet d'aucun essai de justification. »

Jean-Philippe Barret,
Professeur agrégé d'économie-gestion,
Lycée du Gué à Tresmes (Congis, Seine-et-Marne)