

L'art de la découpe, histoire et enjeux

Analyse anthropologique, historique, philosophique et sociologique

Gil Galasso sous la direction de Sabine Forero Mendoza

Les découpes de viandes ou les filetages de poisson, destinés aux rois et aux nobles dans les siècles passés, et, plus récemment, aux clients de la restauration traditionnelle, font partie de l'histoire de la gastronomie, au même titre que l'histoire de la cuisine. Considérée comme une technique ou une science, voire, par certains, comme un art, cette pratique, déjà présente sous une forme ritualisée dans bien des textes mythologiques et des légendes fondatrices, a connu plusieurs évolutions dans l'histoire.

Dès le Moyen Age, elle s'est éloignée des techniques de la boucherie pour revêtir une dimension artistique. À partir de la Renaissance et jusqu'au XVIIIème siècle, les volailles et autres viandes sont filetées par de véritables spécialistes qui effectuent des gestes empreints d'élégance, tel celui qui consiste à découper les viandes maintenues en l'air en haut d'une fourchette¹. A partir du XVIIIème siècle, la découpe doit s'adapter aux changements sociaux² : à la fin de l'ancien régime, en France, elle connaît une première grande évolution avec l'apparition du service à la Russe et la mise en valeur des rôts (pièces rôties), au centre du repas³, évolution bientôt suivie par d'autres, en grande partie influencées par la « Nouvelle cuisine » d'Antonin Carême⁴.

Par la suite, plusieurs transformations sociales, culturelles et professionnelles auront leur importance : la popularisation des sports d'hiver qui va marquer le déclin du poste de maître d'hôtel, par exemple, ou encore la loi Godart⁵ (juillet 1933), relative au contrôle et à la répartition des pourboires, qui va cristalliser le fameux conflit cuisine-salle, enfin, les « commandements de la Nouvelle Cuisine » prônés par Christian Millau et Henri Gault (1973)⁶ qui imposent la généralisation du service à l'assiette et rendent l'ancienne science du maître d'hôtel obsolète.

Mais les pratiques de la découpe sont également présentes dans le foyer familial. De nombreux écrits sur les usages domestiques décrivent la manière de fileter viandes et poissons⁷. Les pères de famille, dits amphitryons, possèdent et transmettent ce savoir-faire à l'occasion de réunions familiales. Traditionnellement, si la mère de famille officie en cuisine, le père de famille gère, en

¹ VONTET Jacques, *L'Art de trancher la viande et toutes sortes de fruits à la mode italienne et nouvellement française*, par Jacques Vontet escuyer tranchant, Lyon, vers 1650.

² LUYNES, duc de, *Mémoires du Duc de Luynes sur la cour de Louis XV (1735-1758)*, publiés par L. Dussieux et E. Soulié, Paris, Firmin Didot, n. d.

³ RAMBOURG Patrick, « Service à la française et service à la russe dans les menus du XIXe siècle », dans *La Noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges*, Bruxelles, Brussels University Press, 2008, p. 45-5.

⁴ CAREME, Marie-Antoine, *Le Maître d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, Paris, Fayot, 1822.

⁵ BECKER Jean Jacques, *Justin Godart, Un homme dans son siècle (1871-1956)*, Paris, CNRS éditions, 2004.

⁶ GAULT Henri et MILLAU Christian, *Le nouveau guide Gault et Millau*, N°54 du 01/10/1973, Paris, Julliard.

⁷ GOGUE André, *La Cuisine Française*, Paris, Hachette, 1859.

plus des boissons, les découpes de volailles et gigots. Mais, depuis la moitié du XX^{ème} siècle, il faut bien reconnaître que ces usages sont en déclin.

Malgré tout, l'art de la découpe a survécu sous forme de technique (dans l'esprit du mot grec *technè*), dans certains restaurants et dans les écoles hôtelières, où il fait l'objet de débats houleux entre enseignants et professionnels, qui rejouent, à leur manière, la querelle des Anciens et des Modernes.

Ces diverses évolutions sociologiques et professionnelles peuvent être mises en rapport avec des données anthropologiques, elles-mêmes susceptibles d'évolution : les formes de la relation à l'animal mort⁸, les déterminations du comestible et du non-comestible, les différentes normes régissant les préparations des viandes, leur consommation et, plus largement, les manières de table. Il serait par ailleurs intéressant de reconstituer les diverses conceptions esthétiques sous-jacentes aux arts de la table et à l'art de la découpe. Si « *l'artification* » du culinaire⁹ semble admise, est-ce que la notion d'art peut qualifier la gestuelle du maître d'hôtel ? Plus encore, est-il possible d'imaginer une définition des gestes et postures du maître d'hôtel tranchant au travers des problématiques de la philosophie du beau et de leurs évolutions ?

La restauration française, actuellement en grande difficulté et en pleine recherche de repères, a sans doute beaucoup à gagner d'une réflexion sur le retour des découpes et filetages devant les clients. Elle y retrouverait, à nos yeux, une authenticité. Et même, il n'est pas interdit de penser que l'exception nationale qu'est l'art de la découpe pourrait participer à la sauvegarde de notre industrie hôtelière, mais aussi à celle des arts de la table.

L'étude que nous désirons mener, à la croisée de l'anthropologie, de la sociologie et de l'esthétique, sera nourrie par des connaissances techniques et professionnelles. Elle tentera de proposer des pistes de réflexion et d'action orientées vers l'avenir, mais elle s'appuiera sur une étude historique rigoureuse. Pour la mener à bien, nous nous appuierons sur des sources textuelles, mais aussi sur des témoignages et des enquêtes. Il est urgent de s'entretenir avec les derniers témoins oculaires de l'art de la découpe, dans les années qui ont suivi la seconde guerre mondiale (chefs, maîtres d'hôtels et professeurs qui ont participé activement aux évolutions). Mais il est aussi utile de recueillir les avis et commentaires des clients du marché de la restauration (quelle est leur perception, en termes esthétiques, des gestes de la découpe, par exemple).

Ces diverses recherches devraient permettre d'exposer des propositions concrètes, attendues par plusieurs dirigeants de l'industrie hôtelière, qui nous ont assuré de leur soutien et participation.

⁸ POULAIN Jean-Pierre (dir.) *L'Homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?* Les Cahiers de l'Ocha, n°12, 2007.

⁹ CSERGO Julia et COHEN Evelyne, « *L'Artification du Culinaire* », Société et représentations, n° 34, Paris, Publications de la Sorbonne, 2014.