

## sur l'idée de nouveauté en cuisine

du neuf

en cuisine ?

Dans *Un festin en paroles*, Jean-François Revel disait : « La grande cuisine est par vocation une cuisine ouverte, par opposition à la cuisine close fondée sur l'esprit régionaliste. La première est condamnée à inventer, à chercher du neuf, la seconde est tenue au contraire de conserver ce que les siècles ont sécrété pour le meilleur et pour le pire. » La phrase est un peu lapidaire concernant la cuisine « fondée sur l'esprit régionaliste », mais l'important est qu'il ait souligné, au moins pour la France, cette caractéristique de la grande cuisine. Cette vocation, en effet, est avérée dès la naissance de la cuisine française moderne dans le courant du XVIIIe siècle, et ne fera que se confirmer dans les siècles suivants, avec des étapes particulièrement marquantes, qu'il s'agisse de l'œuvre de Carême, de la naissance du restaurant, de l'apparition de la critique gastronomique ou du service à la russe, ou encore des différents bouleversements que la cuisine a pu connaître au cours du XXe siècle, des croisades régionalistes à la Nouvelle Cuisine, pour aboutir désormais à une cuisine globalisée.

Cependant, cette exigence de nouveauté n'est pas la même tout au long de cette histoire ou, plus exactement, elle recouvre divers changements de nature de la cuisine : si cette nouveauté, quelles que soient les formes qu'elle ait pu prendre, a conservé longtemps le même statut, des origines à la Nouvelle Cuisine, ce dernier change radicalement avec celle-ci - je m'en expliquerai tout à l'heure - et plus encore, avec la globalisation qui est celle que nous connaissons aujourd'hui, en cuisine comme ailleurs.

Mais, en définitive, qu'est-ce que la nouveauté en cuisine ? Vaste question... En fait, elle me semble pouvoir être abordée de deux façons, suivant que l'on se place du point de vue du praticien, de celui qui produit, ou bien du point de vue du mangeur, de celui qui consomme. La première pourrait être qualifiée de technique, la seconde de socioculturelle. Bien évidemment, l'une et l'autre recouvrent un certain nombre de sous-catégories et peuvent interférer l'une sur l'autre, ce qui arrive souvent, mais pas forcément de façon bien synchronisée.

Pour ces différentes raisons, je me propose tout d'abord de chercher à comprendre ce qu'a pu recouvrir ce concept de nouveauté que j'ai qualifiée, de manière assez vague, de « technique », puis nous nous pencherons sur son aspect « socioculturel », ce qui, là aussi, recouvre bien des facettes. Mais pour mieux me faire comprendre je vais tout de suite donner un exemple. Lorsqu'on parle de nouveauté en cuisine, on imagine spontanément un plat qui n'a jamais existé auparavant. Alain Senderens répète souvent que la cuisine se décompose en quatre actions : choisir, cuire, assaisonner, assembler. Chacune de celles-ci peut être facteur de nouveauté et apporter ce caractère à un plat : choisir et assaisonner, avec l'introduction de produits inconnus ou inusités jusqu'alors, cuire et assembler, avec celle de nouvelles techniques, tandis qu'assaisonner et assembler, traduiront plus spontanément le génie propre du cuisinier. Pendant des décennies d'ailleurs, la nouveauté culinaire s'est le plus souvent cantonnée à ce type d'innovation : les produits inconnus, les techniques révolutionnaires n'étant pas si fréquents, l'innovation était surtout combinatoire. Mais reportons-nous presque deux siècles en arrière : ce même plat, servi à la française ou à la russe, à la table d'un prince ou dans un restaurant, n'était plus le même, le service à la russe, c'est à dire suivant un ordre diachronique, sa présence sur une carte lui apportaient une dimension nouvelle avant même de le modifier d'un point de vue technique (ce qui n'a pas manqué d'arriver d'ailleurs). On le voit donc, un plat peut être véritablement innovant, mais la manière de l'offrir ou de le consommer peut l'être aussi, lui conférant une dimension nouvelle, celle de la relation qui s'établit entre le cuisinier et son, faut-il l'appeler « public » ?

une idée pas si nouvelle que ça

## les premières « nouvelles cuisines » françaises le grand siècle

La Varenne, avec son Cuisinier François publié en 1654, ce que personne n'ignore ici je suppose, a lancé, d'une certaine manière, cette course à la nouveauté que connaît la cuisine en France depuis cette date. Qu'il soit novateur, c'est indéniable, à un titre au moins : son ouvrage est le premier traité de cuisine français après des décennies d'absence des catalogues d'un tel ouvrage. Mais ce n'est pas tout : comme le remarque Patrick Rambourg dans *De la cuisine à la gastronomie*, La Varenne entérine les changements de goûts qui se sont produits dans les décennies précédentes et offre un choix de recettes reflet de son époque. Mais cette nouveauté paraîtra assez vite insuffisante puisque dix-sept ans plus tard LSR fait paraître son *Art de bien traiter* dans lequel il prend à partie son prédécesseur et le ridiculise pour son goût qu'il juge démodé. Cependant l'ouvrage qui présente le plus d'intérêt peut-être du point de vue qui nous occupe est celui de Nicolas de Bonnefons : dans *Les délices de la campagne* il prône un retour au goût naturel, exigence qui s'avérera fondamentale dans la cuisine française et qui, malgré des éclipses momentanées, la sous-tendra toujours, conduisant sans doute à la conception de la cuisine selon Carême, un assemblage d'éléments distincts traités de telle sorte que leurs qualités naturelles soient mises en valeur et que l'ensemble magnifie l'ingrédient principal.

La cuisine est un art combinatoire et d'interprétation - c'est d'ailleurs la raison pour laquelle il est quasi impossible de faire reconnaître la paternité d'une recette : il suffit de modifier l'un de ses ingrédients pour en produire une nouvelle - aussi cela serait-il extrêmement fastidieux de faire le compte de toutes les plats nouveaux apparus au cours de ce demi-siècle. Cela ne le deviendra pas moins plus tard, aussi me semble-t-il plus intéressant de ne signaler que les « grandes » transformations de la cuisine en France, celles qui remettent en cause les techniques traditionnelles ou, du moins, employées depuis longtemps, l'accent mis sur l'apparition ou la disparition de telle ou telle famille d'ingrédients. Cette première période de la cuisine « française » a ainsi vu l'abandon progressif des sauces acides pour d'autres, à dominante grasse ; l'adoption d'une nouvelle technique de liaison, celle du roux, peut-être d'origine espagnole ; la séparation de plus en plus nette du salé et du sucré, repoussant ce dernier à la fin du repas ; l'abandon progressif des épices ; la part plus grande accordée aux légumes (on connaît le goût immodéré de Louis XIV pour les asperges et la folie des petits pois qui s'était emparée de la Cour et de la ville) ; la mise au point des « ragoûts » qui permettent de varier les entrées ; la codification du service à la française qui tend à distinguer les modes de cuisson et les différentes combinaisons.

Certaines innovations de l'époque peuvent se rattacher à cette recherche du « naturel » dont Bonnefons se fait l'interprète. Ainsi, l'abandon d'un usage généralisé des épices, mais aussi l'adoption des sauces grasses, la séparation de plus en plus franche entre salé et sucré. Ce lien est assez clair concernant l'abandon des épices, il ne l'est pas moins pour l'adoption des sauces grasses : en effet, au lieu de contraster avec la saveur du mets, comme le faisaient les sauces acides, la sauce grasse accompagne au contraire cette saveur, l'amplifie en lui donnant de la persistance. De même, la distinction entre salé et sucré correspond sans doute à une reconnaissance du sucre en tant qu'ingrédient à part entière plutôt qu'en tant qu'épice comme il l'était encore il y a peu, et l'usage indifférencié que cela impliquait. De même, la part plus grande accordée aux légumes a certainement à voir avec cette recherche du naturel, sans pouvoir décider qui des deux joue le rôle de la poule et qui, celui de l'œuf : se met-on à aimer les légumes parce que l'on recherche le naturel, ou bien trouve-t-on le naturel parce que l'on s'intéresse aux légumes ? Difficile de trancher...

Tous ces changements correspondent à une évolution des goûts. En ce qui concerne les autres, l'utilisation du roux, l'invention des ragoûts, la codification du service à la française, l'accent est mis davantage sur la technique. C'est l'amorce de ce mouvement qui conduira à cette conception « structurale » de la cuisine qui sera celle de Carême ou d'Escoffier. Je n'ai jamais eu l'occasion de me pencher sérieusement sur cette impression qui est la mienne, que ce qui prend forme en cuisine a beaucoup à voir sans doute d'une part avec la pensée de Descartes, et d'autre part, avec ce qui se passe dans la musique et le ballet à la même époque.

« Les chefs de l'époque secouent les vieilles habitudes et ne se contentent pas de compiler des recueils de recettes. L'une de leurs grandes réussites est d'avoir su exprimer une conception de la cuisine qui tend vers plus de technicité, vers un meilleur respect du goût naturel des aliments. Ils ne sont plus de simples exécutants mais de véritables théoriciens de la cuisine qui prônent de nouvelles façons de faire . » [Rambourg, op.cit., p. 93] au siècle des lumières Il faudra à peine plus d'un demi-siècle encore pour qu'apparaisse une nouvelle cuisine ou qui, au moins, se revendique comme telle : en 1739, Marin publie les *Dons de Comus*, avec la fameuse préface attribuée aux RRPP Brunoy et Bougeant que Revel - encore lui - place très haut : « Ce texte est aussi important pour l'histoire de la cuisine que le poème de Parménide pour l'histoire de la philosophie. En effet, il fait de la cuisine l'objet de la pensée et non plus seulement de la sensation ». Dans cette préface ses deux auteurs font un parallèle entre la cuisine telle que la propose Marin et celle qui se pratiquait il y a peu encore, et insistent sur sa nouveauté qu'ils estiment radicale. En fait, cette nouvelle cuisine-ci, comme les autres nouvelles cuisines dont il est question à différents moments de l'histoire, n'est pas aussi révolutionnaire que ça... Ou, plus exactement, l'innovation ne réside pas forcément où on l'attend. Il s'agit plutôt de la poursuite de ce qui était en gestation, avec une bonne dose d'affinement supplémentaire. Cette recherche d'une plus grande technicité, d'une plus grande précision, d'un découpage des tâches plus fin... En fait, la grande affaire de la cuisine de cette période, celle qui s'avérera la plus fructueuse, est cette recherche de la quintessence et la diversification des sauces qu'elle entraînera. Si, dans la confection de ces dernières, la période précédente a mis l'accent sur la liaison en adoptant une technique nouvelle, celle du roux, celle-ci le met sur la réduction et prépare le terrain pour le travail que fera Carême.

Pourquoi donc vouloir toujours changer ? Le chef d'œuvre des cuisiniers, « aussi amoureux du neuf que nos beaux esprits modernes », est de proscrire « sans quartier les ragoûts qui ont plus d'un an d'ancienneté ». Ils ne cessent d'inventer de nouvelles sauces pour rejeter les autres : avec du bouillon, de l'huile, du citron et de la « quintessence ».

Le plus important est peut-être cette émulation qui règne dans les hôtels et leurs cuisines : les cuisiniers inventent beaucoup, et s'ils ne mettent pas au point de nouvelles techniques et ne font plutôt qu'améliorer les anciennes, ils imaginent de nombreuses nouvelles recettes qui, par la force des choses, sont des variations les unes des autres. Comme le remarque l'auteur de la Lettre d'un pâtissier anglais au nouveau Cuisinier français, le chef de la nouvelle cuisine fait « un nombre infini de sauces & de ragoûts, décorés d'un nom différent ». Cela donne par conséquent une matière considérable qu'il faut organiser. Et d'autant plus, sans doute, qu'un même auteur multiplie les ouvrages. Effectivement, comme le note Revel, on se met à « penser » la cuisine. Elle devient un objet conceptuel qui, comme tel, pourra se développer et s'exporter. D'une certaine façon, c'est peut-être le moment où le phénomène culinaire bascule en France, où la cuisine change véritablement de nature, ce qui sera entériné par Carême et ses successeurs, et rendra possible l'apparition du restaurant et du discours gastronomique.

Cette multiplication des recettes a donc suscité un travail réflexif. Il ne faut pas oublier aussi que la vie intellectuelle de l'époque pousse à cela : c'est l'époque de l'Esprit des Lois et de l'Encyclopédie ; quoi d'étonnant que dans ce domaine-ci, celui de la cuisine, on cherche à systématiser, rationaliser, à trouver des explications à ce qui se passe alors dans les casseroles ? Et d'autant plus, d'ailleurs, que les polémiques entretenues tout au long de la première moitié du siècle favorisent cette vision analytique. La cuisine est ainsi vue comme une sorte de « chymie » et cette recherche de la quintessence conduit à un allègement, tout au moins à une plus grande lisibilité de la cuisine. Il est d'ailleurs étonnant de constater combien, à deux siècles de distance, il y a de similitudes entre les deux « Nouvelles Cuisines », celle des Lumières et celle des Trente glorieuses. Le 18e siècle a vu également l'apparition d'un certain nombre de produits. Tous n'étaient pas nouveaux, loin de là, mais on découvre alors leur intérêt culinaire. C'est le cas de la pomme de terre et de la tomate qui font leur entrée dans les cuisines juste à la fin du siècle. C'est également le cas du foie gras devenu « accessible » grâce à l'amélioration du réseau routier et à l'invention de Clause, cuisinier du maréchal de Contades, le présenter sous forme de pâté en croûte. L'anglomanie de la période pré-révolutionnaire fera découvrir les charmes du rosbif et du bifteck. Mais le grand triomphateur, c'est le champagne dont l'élaboration s'améliore au cours du siècle et qui confère à la moindre sauce une aura de prestige incomparable : on a donc tendance à en abuser. Enfin, cette époque a vu naître une institution dont le rôle deviendra de plus en plus important dans l'évolution culinaire : le restaurant. Cette nouveauté aura des conséquences techniques dans les décennies qui suivront. Elle changera surtout de manière radicale le rapport du public à la cuisine. la dynastie Carême

Dès que le succès a commencé de se montrer, Carême a été confrontée à une situation tout à fait particulière : d'abord, un dispositif très exigeant, celui du service à la française tel qu'il le pratiquait pour un nombre impressionnant de convives, plusieurs centaines dans certaines occasions, mais le plus souvent une cinquantaine à la fois ; ensuite, l'exigence de la plupart de ceux-ci, pour beaucoup gourmets avertis pour ne pas dire davantage : enfin, le milieu extrêmement restreint dans lequel il évoluait, les mêmes convives participant aux mêmes réceptions et dîners officiels. Ces trois facteurs l'ont conduit à devoir sans cesse produire de la nouveauté, et l'invention décorative de ses pièces montées n'a pu certainement y suffire. Il fallait pouvoir varier le contenu des plats. Sans doute la forme particulière de son esprit, cet esprit organisé et rationnel qui lui était absolument nécessaire, vu la taille des brigades qu'il dirigeait, l'a entraîné à imaginer cette conception quasi structuraliste de la cuisine. En fait, on peut dire qu'il a conçu une « machine » à produire de la nouveauté, machine qui a été perfectionnée par ses successeurs, jusqu'à Escoffier inclus. C'est plus tard que la machine a commencé à gripper... Les sauces s'engendrent les unes les autres, les combinaisons autour d'un ingrédient principal des garnitures et des sauces donnent naissance à des plats nouveaux. Avec ses différents traités, mais tout spécialement L'Art de la cuisine française au 19e siècle, Carême a doté la cuisine française et, au-delà, la cuisine moderne, d'un outil incomparable. Curieusement, il semble avoir été beaucoup plus fier de ses inventions décoratives : sans doute étaient-elles plus valorisantes vis à vis d'un public non initié, alors que sa conception évolutive de la cuisine, pour révolutionnaire qu'elle ait été, lui paraissait simplement technique, donc destinée à rester dissimulée. Il est d'ailleurs intéressant de constater que ses successeurs, en quête de modernité eux aussi, s'attaqueront à l'aspect décoratif de son travail, mais préserveront l'incalculable acquis des principes, voire les systématiseront encore davantage et les enrichiront : ce que feront, entre autres, Urbain Dubois, Jules Gouffé et Auguste Escoffier. Un des derniers avatars de ce concept se trouve dans ce qu'il est convenu d'appeler, quitte à en faire hurler les promoteurs, « cuisine moléculaire » : ainsi Ferran Adrià a mis au point des sortes de « tableaux des éléments » qui lui permettent de balayer systématiquement des champs culinaires successifs, quitte à produire des recettes sans intérêt véritable et à les abandonner par la suite. De même, Hervé This préconise d'explorer de cette manière les diverses potentialités culinaires, bien plus nombreuses que celles dont on use - et abuse - habituellement.

Bien évidemment, tout au long de cette période qui s'étire sur plus d'un siècle, la cuisine a produit énormément de recettes, et d'autant plus qu'elle devenait accessible à un plus grand nombre. Le système aristocratique se maintient - et il se maintiendra jusqu'à la Seconde Guerre mondiale : ce qu'André Guillot appellera « la grande cuisine bourgeoise » -, mais il est désormais en concurrence avec le restaurant qui systématisé la concurrence. ce que l'on verra tout à l'heure. Il faut donc alimenter cet hydre dévorant et certains cuisiniers se montreront particulièrement féconds. Outre ceux déjà cités, il est difficile de passer sous silence quelqu'un comme Dugléré qui, malheureusement, n'a pas laissé de livre pour nous permettre de mieux en juger. Mis à part ce flot continu de recettes nouvelles qui constituent à elles seules une bibliothèque, les grandes innovations sont plutôt techniques et concernent l'outillage ou l'accessibilité des produits. Dans cette période on passe du potager au fourneau à charbon, en fonte, puis au fourneau à gaz ; on découvre le froid, dont Raymond Oliver pense qu'il s'agit d'une des évolutions les plus importantes de la cuisine moderne, et cela même si celui-ci met longtemps à s'imposer. Le froid n'est peut-être pas encore dans les cuisines, mais la glace cesse d'être un luxe et devient d'un emploi plus fréquent. Par ailleurs, cette invention est à mettre en parallèle avec deux autres acquis

de la période, la conserve, que célébrera Grimod, et la vapeur en tant que source d'énergie, véritable révolution dans les transports, tant terrestres que maritimes, qui rendent, l'une et l'autre, les produits plus accessibles et, donc, le choix des ingrédients plus variés. Avec ces inventions, le temps et la distance commencent à être abolis : ce qui relevait du luxe le plus extrême se démocratise. Cette évolution technique de l'outillage renforce la tendance que j'ai déjà eu l'occasion de signaler, tendance à plus de précision, plus de technicité. À ce propos, il faut mentionner le travail théorique de cuisiniers comme Charles Reculet (Le cuisinier praticien) ou Joseph Favre (Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire). D'une certaine manière cette évolution a sans doute contribué pour cette raison à la révolution des cuisines initiée par Escoffier, cette nouvelle organisation en brigade, avec des postes clairement définis et une hiérarchie rigoureuse.

Une autre innovation extrêmement importante de la période est celle du passage du service à la française au service à la russe. J'aurais l'occasion d'y revenir sous un autre angle, mais il semble évident que cette évolution formelle et visuelle a été accompagnée d'une révolution gustative. Finis, ou sur le point de disparaître, les collages divers, les éléments parasites, décoratifs mais comestibles, qui venaient perturber le goût, l'obligation d'imaginer des préparations « qui tiennent ». Cette évolution ne se fera pas en un jour bien sûr, mais cette préoccupation nouvelle est particulièrement sensible chez certains cuisiniers comme Édouard Nignon, qui ne cesse d'exalter et de rechercher la « finesse » ou Prosper Montagné.

l'entre-deux guerres et la libération

les régionalistes

On le sait, le fait marquant de l'entre-deux guerres, c'est le développement du tourisme automobile et, du point de vue qui nous occupe, l'échange qui va se produire entre les cuisines régionales et la grande cuisine. Dans La roue et le stylo, Catherine Bertho-Lavenir explique très bien le processus qui a fait émerger les cuisines régionales, cet embourgeoisement généralisé de cuisines traditionnelles plus ou moins anciennes afin de les rendre (enfin ?...) acceptables à la clientèle des grandes métropoles. On assiste donc, d'une part, à une folklorisation de ces cuisines, et d'autre part, à leur professionnalisation. Envisagées de cette manière, elles deviennent assimilables. On voit bien l'apport de la grande cuisine à ces pratiques traditionnelles : une normalisation et une technicité, qui leur permettent d'entrer dans le système même si celles-ci se placent d'abord en concurrentes de la « grande » cuisine. Ou plutôt si on les constitue, Curnonsky par exemple, en ennemies irréductibles. Mais assimilées par le système, elles « contamineront » celui-ci en retour, lui faisant perdre pas mal de sa superbe aristocratique. Ainsi, le nec plus ultra de la cuisine au cours des années 30 pourra être la poularde demi-deuil, version riche de la poule au pot. Et dans son Dodin-Bouffant Marcel Rouff placera lui aussi un pot-au-feu au pinacle.

L'émergence un peu partout sur le territoire national de ces cuisines va également bouleverser le rapport du cuisinier au produit. Ces restaurateurs de province s'approvisionnent dans ce que l'on n'appelait pas encore des circuits courts, contrastant en cela avec les professionnels de la capitale, tous tributaires de la halle - et esclaves de leurs cartes à rallonge. Ainsi petit à petit de nouvelles habitudes vont se faire jour, même s'il est encore trop tôt pour parler d'établissement : cela n'aura lieu qu'après la Seconde guerre mondiale.

les restrictions

Le second fait marquant est fourni par la guerre et les restrictions qu'elle a occasionnées. Comme l'a très bien montré Alberto Capatti dans Le goût du nouveau, cet épisode plutôt sinistre a eu une importance primordiale dans la formation du goût contemporain. Si, dès avant guerre, certains se préoccupaient de ou réclamaient une cuisine moins riche, moins lourde, plus en accord avec les exigences du monde moderne, c'est l'Occupation et ses contraintes drastiques qui réussirent à imposer ces changements désirés par certains. Cela se passe de manière radicale, mais le bouleversement du régime alimentaire qui s'en est suivi a, de toute évidence, durablement marqué les métabolismes et transformé la cuisine. Quand il faut tout mesurer, tout compter, cela influe directement sur la façon d'élaborer un plat, oblige à réévaluer des pratiques routinières, incite à trouver d'autres techniques ou des substituts. Ces bricolages, ou ce qui était vécu comme tel, ne pouvaient durant ces heures noires se constituer véritablement en « nouvelle cuisine », mais ils participaient cependant d'une sorte de laboratoire dont les expérimentations ne trouveront à s'appliquer que quelques années plus tard. Le discours d'André Guillot, qui s'installe à son compte juste au lendemain de la guerre, est très significatif à ce propos qu'il s'agisse de sa conception du menu - trois services tout compris -, de sa réflexion sur les sauces et les techniques de liaison, dont il dit qu'elle vient en droite ligne de ce qu'il a appris auprès de Fernand Juteau. Fernand Juteau qui était l'un des derniers représentants de cette cuisine aristocratique berceau d'une certaine grande cuisine française, puisqu'il exerçait chez Raymond Roussel, dans des conditions matérielles exceptionnelles. Mais il est encore visionnaire puisque dans les années qui suivent immédiatement la fin de la guerre, la tendance sera plutôt à renouer avec un faste révolu dont l'ouvrage publié par Flammarion, L'Art culinaire français, qui réunit un certain nombre de noms prestigieux, reste le témoin.

Au cours de ces cinquante années qui séparent la fin de la Grande Guerre de l'éclosion de la Nouvelle Cuisine version 20e siècle, il n'y a pas véritablement de grandes innovations techniques. On assiste plutôt à une lente diffusion de celles de la période précédente : les vieux fourneaux à charbon ont encore de beaux jours devant eux et les chambres froides

sont encore loin de trouver leur place dans toutes les cuisines... L'innovation est ailleurs. Principalement sans doute dans le comportement du public vis à vis de la gastronomie, ce que l'on verra tout à l'heure, mais d'un strict point de vue culinaire, même si la cuisine qui se pratique au cours des années 20 et 30 nous semblent aujourd'hui plus proche de celle de la Belle Époque que de la notre, celle-ci est travaillée par des courants plus ou moins sensibles qui aboutiront aux grandes transformations de la seconde moitié du 20e siècle.

Les temples de la haute gastronomie existent toujours et restent fréquentés. Cependant, à côté d'eux sont apparus des établissements d'un nouveau genre, que l'on pourrait qualifier de plus « démocratiques » : les propriétaires en sont souvent les cuisiniers eux-mêmes, ce que l'on y sert semble moins apprêté. Par la force des choses, cela le deviendra avec les restrictions et le demeurera après la Libération malgré un inévitable retour nostalgique vers les fastes d'antan. D'une guerre à l'autre, la société a connu deux chocs successifs qui ont profondément marqué les modes de vie : les cuisiniers l'ont ressenti comme les autres et se sont adaptés, poursuivant la simplification entamée dès le milieu du 19e siècle.

la nouvelle cuisine et ce qui s'ensuit

Cette cuisine qui apparaît dès les années 50, au-delà de tous les acquis technologiques qui vont marquer la deuxième moitié du siècle et qui auront des conséquences directes sur celle-là, se caractérise peut-être par l'abandon quasi général des sauces classiques, symbole d'un passé que l'on rejette. Les procédés anciens, les fonds, les liaisons au roux, seront remplacés par d'autres plus légers, plus immédiats. Une autre de ses caractéristiques est un souci plus ou moins affiché pour la diététique, qui n'est pas sans rapport d'ailleurs avec l'évolution des sauces que je viens de signaler. Des techniques et des outils nouveaux facilitent cette approche. La liste est longue : elle va des revêtement anti-adhésifs des ustensiles de cuisson au sous vide, des mixeurs, robots et autres batteurs aux techniques du froid ou au développement de l'aviation civile (et je ne plaisante pas...)

Parmi les innovations de cette époque il faut noter spécialement l'adoption du service à l'assiette, invention des frères Troisgros. Ce service à l'assiette, outre qu'il va ouvrir la voie à quelques autres changements, peut être considéré comme le symbole de ce qui est sans doute l'apport décisif de la Nouvelle Cuisine : la déclaration d'indépendance des cuisiniers qui offre à la cuisine sa véritable autonomie. Par ce geste les chefs affirment leur statut de créateurs, ce qui va avoir des conséquences assez considérables dans l'évolution de la gastronomie toute entière, c'est à dire envisagée comme système. À partir de la fin des années 60, ce n'est pas seulement la cuisine qui s'autonomise, ce sont les cuisiniers en tant que créateurs (comme on parle, à peu près au même moment, de « créateurs de mode » et non plus de couturiers). Curieusement, d'ailleurs, cette affirmation nouvelle va permettre l'éclosion un peu partout dans le monde de cuisines originales. Si la cuisine française peut encore servir de modèle conceptuel, elle perd sa situation hégémonique : dès les années 70, de l'Espagne à la Californie, de l'Italie à l'Australie, naissent des cuisines originales qui s'inspirent de l'exemple de la Nouvelle Cuisine Française, mais puisent également à d'autres sources, locales ou avec lesquelles existent des affinités.

À partir de là, l'innovation en cuisine ne respecte plus un axe relativement linéaire et une progression diachronique, mais elle se spatialise, en quelque sorte, et connaît un développement synchronique. Ce n'est plus dans le respect des règles et dans l'interprétation que peut en donner le cuisinier que réside le talent, mais, en très grande partie, dans la capacité de celui-là à créer de la nouveauté. Comme on l'a vu celle-ci peut être de deux types suivant que l'on se place du point de vue du praticien ou de son public. On aura donc d'un côté des chefs que l'on peut considérer comme des créateurs de goûts nouveaux et d'autres davantage comme des entrepreneurs avisés. Mais les uns et les autres créent effectivement de la nouveauté : l'une concerne davantage la cuisine, l'autre son mode de consommation.

la cuisine à la conquête de son autonomie

La cuisine peut donc aujourd'hui prendre à peu près toutes les formes et ce que l'on demande à un cuisinier, ce n'est plus de faire preuve d'abord de sa maîtrise technique, mais de son inventivité, de sa capacité à créer. Pendant trois siècles environ, la nouveauté en cuisine a été de deux types : une innovation de surface, dont on peut dire qu'elle est à peu près continue, mais qui va en s'accélégrant au fil du temps, la cuisine se démocratisant et le public à satisfaire étant par conséquent de plus en plus vaste, et une innovation plus profonde, structurelle qui, elle, est discontinue, mais modifie véritablement la cuisine, tant dans sa pratique que dans sa consommation. Aujourd'hui, ces deux types d'innovation existent bien toujours, mais ont tendance à se confondre dans l'esprit des gens, amateurs ou praticiens : une nouveauté, « de surface » comme je l'ai qualifiée à l'instant, va être perçue comme une révolution tandis qu'une transformation profonde risque d'être vue comme une simple mode. Mais, surtout, le fait le plus important à mes yeux, ce basculement complet de la cuisine dans ce que l'on pourrait appeler le système de la mode, est mal analysé. Cela incite à penser la cuisine, aujourd'hui devenue globale, comme un parcours linéaire, ce qu'elle a été en gros pendant longtemps, alors

qu'elle évolue désormais dans un système en réseau.

En effet, en parallèle à cet enchaînement d'innovations matérielles, un autre peut être déroulé, qui concernerait les moments où « quelque chose se passe » dans le rapport triangulaire entre la cuisine, ses praticiens et le public, et qui n'est pas moins important. Ainsi Françoise Sabban et Silvano Serventi voient-ils dans le passage de relais qui a lieu dans le domaine de l'édition culinaire en France au xvii<sup>e</sup> siècle, des maîtres d'hôtel aux cuisiniers, l'une des causes ayant favorisé l'essor de la cuisine dans ce pays. Et Jean-François Revel avait sans doute raison en estimant que, malgré sa relative brièveté, la préface des Dons de Comus constitue un texte fondateur du point de vue qui nous occupe aujourd'hui : en effet, plus que ces changements matériels - qui ont leur importance, je ne le nie aucunement -, c'est le regard porté sur la cuisine, tant par ses consommateurs que ses praticiens, qui en constitue peut-être la véritable nouveauté. C'est donc dans la conquête progressive d'une autonomie toujours plus grande de la part des cuisiniers et dans la montée continue de la conscience individuelle qu'il faut chercher le moteur de cette nouveauté et que l'on peut lire les différentes transformations de ce concept.

Au cours des trois siècles et demi de cette longue histoire, un certain nombre d'événements ont été particulièrement décisifs et peuvent être mis en parallèles avec d'autres, survenus dans d'autres domaines, mais qui traduisent la même évolution de la société. J'en vois une bonne demi-douzaine qui méritent qu'on s'intéresse à eux de plus près. Ce seront dans l'ordre : cette querelle proprement esthétique à propos de la nouvelle cuisine au 18<sup>e</sup> siècle ; l'apparition du restaurant ; la naissance de la critique gastronomique (et leurs effets conjoints) ; l'abandon du service à la française ; le guide culinaire d'Escoffier, pour ses préfaces visionnaires ; la transformation du guide Michelin en guide gastronomique avec l'instauration des étoiles à la fin des années 20 ; la Nouvelle Cuisine, celle du 20<sup>e</sup> siècle ; enfin, ce que l'on a appelé « la guerre des chefs », au milieu des années 90, non pas pour cet épisode tragi-comique lui-même, mais comme signe d'un basculement de la cuisine dans une autre dimension.

d'objet de pensée au système de la mode

les dons de comus

Si, comme le fait remarquer Revel dans son jugement déjà cité sur la préface des Dons de Comus, la cuisine à partir du xviii<sup>e</sup> siècle devient objet de pensée, cela n'en bouleverse pas pour autant le statut de la nouveauté. Comme le remarque encore Revel, « Pour cette nouvelle classe financière ou nobiliaire des villes, adonnée entièrement à la vie mondaine, un cuisinier c'est un homme capable d'inventer ce que l'on n'a pas encore mangé chez les autres. » Il y a donc bien de la nouveauté, mais celle-ci reste encore à « usage interne », si l'on peut dire : elle demeure cantonnée à ce cercle mondain, et pour cette raison, n'est pas de même nature que ce que l'on appelle ainsi aujourd'hui. S'il y a concurrence, ce n'est pas encore entre les cuisiniers, mais bien entre leurs patrons. Les cuisiniers restent instrumentalisés, et ils le resteront encore longtemps. On y reviendra tout à l'heure à propos du restaurant. Comme le remarquent encore les préfaciers des Dons de Comus : « Nous avons en France plusieurs Grands Seigneurs qui, pour s'amuser, ne dédaignent pas de parler quelquefois cuisine, & dont le goût exquis contribué beaucoup à former d'excellents Officiers. » Dans L'empire de l'éphémère, Gilles Lipovetsky rappelle ainsi à propos de la mode : « Pendant toute cette longue phase de l'histoire de la mode, les artisans n'ont été que de stricts exécutants au service de leurs clients ; sans pouvoir d'initiative ni consécration sociale, ils n'ont pas réussi, à l'exception des « marchands de mode » au xviii<sup>e</sup> siècle, à s'imposer comme des artistes créateurs. Il y a eu libération des goûts des élégants et élégantes, affirmation de la personnalité du client, non du producteur-artisan : le principe d'individualité, à l'âge aristocratique, n'a pas dépassé cette limite. Dans ces conditions, l'évolution de la mode ne pouvait être déterminée par un corps de métiers privé d'autonomie et de légitimité réelle ; elle s'est trouvée, en revanche, du moins partiellement, sous la dépendance de la logique politique de la puissance des nations. » Et la majorité des cuisiniers n'ont même pas ce statut de « producteur-artisan », mais restent des domestiques. Cependant, que la cuisine, son évolution et, donc, sa capacité à créer de la nouveauté, puissent devenir objet de réflexion, apporte à cet « art » un début d'autonomie, mais dont l'ensemble des cuisiniers mettra longtemps à s'emparer.

le restaurant

Un premier pas décisif sera l'invention du restaurant. Celui-ci apporte des modifications dans la cuisine proprement dite - il rend ainsi obsolète une certaine cuisine décorative telle que la concevait Carême, parce qu'impraticable, et favorisera l'adoption du service à la russe -, mais le restaurant instaure surtout la possibilité d'une concurrence entre les cuisiniers eux-mêmes (au lieu d'une compétition entre leurs patrons) et il rend la cuisine « publique », même si ce n'est encore que pour une élite... Grimod l'a d'ailleurs tout de suite remarqué : « De cet ordre de choses qui fait que toutes les pensées se dirigent vers la cuisine, et que le désir d'avoir une bonne table est le mobile de toutes les ambitions parisiennes, il a dû naître nécessairement un nouvel art. Celui des cuisiniers n'étoit autrefois qu'un simple métier : concentrés dans un petit nombre de maisons opulentes, soit de la Cour, soit de la Finance, soit de la Robe, ils y exerçaient obscurément leurs talents utiles, et le nombre de leurs bons juges étoit assez circonscrit. La Révolution, en mettant à la diette tous ces anciens propriétaires, a mis tous ces bons cuisiniers sur le pavé. Dès lors, pour utiliser leurs talents, ils se sont faits marchands de bonne-chère sous le nom de restaurateurs. » Comme le dit Rebecca Spang dans

The invention of the Restaurant, le restaurant c'est le grand couvert de la Nation, ce qui change évidemment beaucoup quant au statut de la cuisine ! Pour les curieux qui souhaitaient malgré tout goûter à ces plaisirs dont ils pouvaient percevoir l'écho, inutile d'aller faire la queue à la porte des offices des hôtels en quête du regrat : il est désormais possible d'y goûter en investissant des sommes bien moindres que celles que nécessite l'entretien d'une maison. Et comme le remarque encore notre auteure américaine, le fait que longtemps dans la littérature anglo-saxonne les mots « restaurant » et « restaurateur » n'aient jamais trouvé de traduction et soient restés tels quels, mais imprimés en italiques, montre à quel point cette institution constituait un bouleversement, et qu'il demeurait français. Une autre de ses remarques est également significative quant à notre sujet : grâce à l'invention de la carte, le public se voyait offrir l'infinie variété de la cuisine et non plus ceux imposés par l'habitude ou les convenances.

Si les cuisiniers n'ont pas encore acquis leur indépendance, le public a cependant accès à leur production et peut désormais se faire un jugement. L'énorme développement des restaurants, toutes catégories confondues, à Paris au cours du xix<sup>e</sup> siècle va, bien évidemment, profondément bouleverser le comportement des consommateurs vis à vis de la cuisine et ne sera pas pour rien dans le développement de cette conscience française auto-satisfaite vis à vis d'elle. La cuisine acquiert ainsi, à travers le restaurant, un nouveau statut. Celui-ci sera encore renforcé par une autre nouveauté, la critique gastronomique.

naissance de la critique gastronomique

L'apparition du discours gastronomique va permettre, en effet, de porter un regard nouveau sur la cuisine qui va offrir à celle-ci tout à la fois une plus grande reconnaissance et, parallèlement au restaurant et en complément de celui-ci, un public beaucoup plus large. L'ambition de Grimod était d'offrir aux nouvelles classes sociales un vernis culturel en matière de cuisine inspiré de sa connaissance personnelle des rites de l'Ancien Régime. Priscilla Ferguson souligne : « Comme Carême a travaillé à former le chef du futur, Grimod l'a fait potentiellement pour façonner le consommateur modèle du présent. Comme Carême encore, Grimod se plaint des incertitudes et de l'instabilité de l'ère révolutionnaire. Ses évaluations des établissements gastronomiques (restaurants, fournisseurs, boutiques et produits) et des pratiques mettent de l'ordre dans un monde mis sens dessus dessous. » Ce faisant, il ne restaure cependant aucunement l'ordre ancien, il participe au contraire à la fondation d'une nouvelle culture et ouvre à la cuisine d'autres perspectives. Perspectives que Brillat Savarin approfondira davantage. Comme le souligne encore Ferguson, Brillat met, quant à lui, l'accent sur la modernité de la gastronomie, science véritablement multidisciplinaire. Son approche analytique, mais chaleureuse, du fait culinaire ne pouvait que rejallir sur la cuisine elle-même et la faire évoluer en apportant une dimension véritablement réflexive à celle-ci.

Si, pour suivre la pensée de Revel, la préface des Dons de Comus indique la route à suivre, ce sont Grimod et Brillat qui en commencent l'exploration systématique et raisonnée. Se met alors en place ce système triangulaire, fondement de la gastronomie moderne, qui réunit cuisinier, critique et mangeur, grâce à deux médiateurs, le restaurant et le discours gastronomique. Autrefois, les choses étaient peut-être plus simples, le cuisinier n'avait qu'un seul patron à satisfaire ; désormais, grâce au restaurant et à la voix du critique, son interlocuteur est devenu multiple.

Mais la vocation du critique n'est pas à sens unique : si l'on pense immédiatement à la diffusion des nouveautés de la cuisine, celui-ci constitue aussi le vecteur qui permet de faire « remonter l'information » du public vers le cuisinier. Celui-ci, en effet, doit rester à l'écoute de ce public. Comme le dira beaucoup plus tard, le designer Raymond Loewy à propos de son travail : « Most advanced yet acceptable... »

escoffier et la cuisine moderne

C'est ce que comprendra Escoffier. Par contre, il demeure d'une certaine manière un grand incompris. Son travail technique est certes reconnu, mais la vision qu'il avait de la cuisine a été souvent occultée. Pourtant il se montre d'une extrême lucidité sur l'évolution de la cuisine et, bien souvent, visionnaire. Dès 1902, il annonçait ainsi : « Les hommes de génie qui, admirateurs du grand Carême, n'avaient cependant pas hésité à réformer de son &oeil;uvre tout ce qui n'était plus en harmonie avec les tendances de leur époque, furent les premiers à comprendre que la nécessité s'imposera dans un temps plus ou moins long pour celles que nous préconisons ici. Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et est instable comme elle. » Qu'il souligne cette parenté que la cuisine entretient avec la mode est des plus intéressants, et on verra tout à l'heure que cette interprétation est sans doute l'une des plus fructueuses pour comprendre les mouvements de la cuisine, mais qu'il le professe dès le début du xxe siècle est assez remarquable. À ma connaissance, aucun critique, à cette époque, n'a porté ce regard sur la cuisine, mais il est intéressant de remarquer que c'est par contre le moment où certains sociologues ou philosophes, tel Gabriel de Tarde ou Georg Simmel, s'interrogent sur ce phénomène de la mode, justement. On peut aussi souligner son intérêt pour la technologie de l'époque et ce qu'elle permet dans le domaine de la cuisine : ses « Dîners d'Épicure » peuvent être considérés comme la préfiguration, d'une certaine manière, de ce que connaît la cuisine aujourd'hui : simplement, la visio-conférence a remplacé le télégraphe.

le guide michelin

Entre 1925 et 1933, le Guide Michelin, qui existe déjà depuis un quart de siècle en tant que guide de voyage, puis

touristique, met en place le système des « étoiles de bonne table » et devient ainsi le premier guide gastronomique moderne. Bien d'autres guides gastronomiques avaient existé avant lui, bien sûr, mais il est le premier à faire preuve d'une vision que l'on pourrait qualifier d'« industrielle » et, en cela, de témoigner d'un changement dans l'attente du public. La généralisation du système des trois étoiles à tout le territoire, y compris Paris, terrain plus que balisé depuis plus d'un siècle, le confirme.

Certainement, à cette époque, le statut du restaurant se modifie : de celui de club masculin qu'il était plus ou moins, il devient un lieu de consommation ouvert à tous et à toutes. La naissance des clubs gastronomiques féminins (Les belles perdrix, les Gourmettes) en est une preuve supplémentaire. On assiste dans l'entre-deux guerres à une démocratisation de la cuisine et Michelin, sans l'avouer, ambitionne de jouer le rôle que s'était attribué Grimod un peu plus d'un siècle auparavant, celui de mentor pour ces néophytes. On sait le rôle joué par Michelin dans l'intérêt porté aux cuisines régionales : ce mouvement est à mettre en parallèle avec cette ouverture plus grande de la cuisine à un public plus large.

la ncf et après

C'est également le cas de la cuisine de l'après-guerre, en particulier d'un chef comme Raymond Oliver et, bien sûr, de ce que l'on a appelé la Nouvelle Cuisine. Cela aurait bien fait rire à l'époque, mais on peut dire que, d'une certaine façon, ces cuisiniers sont dans la droite ligne des recommandations d'Escoffier : être à l'écoute des tendances de l'époque. C'est en tout cas à cet aspect de leur travail qu'il faut rattacher les innovations dont il a été question tout à l'heure. Cependant, la cuisine de cette période a apporté un changement beaucoup plus considérable. En employant des gros mots, on pourrait dire que la Nouvelle Cuisine définit un « nouveau paradigme » et que celui-ci a pu devenir dominant grâce à l'appui des mass-media et donne un sens différent à la nouveauté telle qu'on l'avait conçue jusque là. La NCF est une véritable rupture, mais ce n'est pas celle de la cuisine légère : c'est celle de la conquête par les cuisiniers de leur autonomie. À partir de ce moment les chefs se revendiquent comme créateurs et cela change tout. Gilles Lipovetsky, dans l'ouvrage auquel j'ai déjà fait référence, pour parler de la mode, la met en parallèle avec ce qui s'est passé dans l'art moderne et, en particulier au Bauhaus qui a donc tenté d'abolir les barrières entre arts nobles et arts appliqués : « De même que l'art moderne a conquis une autonomie formelle en se libérant de la fidélité au modèle et de la représentation euclidienne, de même le Bauhaus s'est attaché à produire des formes définies essentiellement par leur cohérence interne, sans référence à des normes autres que la fonctionnalité de l'objet. La peinture moderne a créé des œuvres valant pour elles-mêmes, le Bauhaus de son côté a prolongé ce geste en concevant des objets strictement combinatoires. » On peut en dire autant de la cuisine. Je vais reprendre les exemples de cuisiniers d'aujourd'hui donnés tout à l'heure. Cheong Liew, par exemple a totalement exprimé dans sa cuisine la réalité de l'Australie, des années 70 à aujourd'hui, et même au-delà, celle du monde contemporain : le déplacement, le métissage, la globalisation. Michel Bras a introduit le sauvage « arraché à la nature » dans la grande cuisine et l'a laissé apparaître « tel quel ». Gagnaire nous a montré que tout pouvait, en principe, se marier avec tout. Adrià, lui, nous répète que les choses n'ont pas forcément l'air de ce qu'elles sont... Tous appliquent cette conception combinatoire (introduite par Carême...) jusqu'à ses plus extrêmes limites. Et même Ducasse qui, lui, cherche à donner la preuve que la grande cuisine aujourd'hui peut prendre n'importe quelle forme, de l'hyper-luxe à la restauration rapide. Comme on parle de théories de la relativité restreinte ou générale, on pourrait faire de même pour cette conception combinatoire de la cuisine : jusqu'à la Nouvelle Cuisine y compris, il y avait combinatoire, mais tentative simultanée d'assimilation, à partir de la deuxième génération de la NCF, il n'est même plus question de ça ; cela peut se faire ou non, cela n'a rien d'obligatoire.

face à l'hypermodernité

Pour la cuisine française, la Nouvelle Cuisine a peut-être joué le rôle de boîte de Pandore : en proclamant qu'il n'y avait plus de contraintes, elle a permis à des cuisiniers formés par ses soins de développer des « grandes cuisines » nationales. Il a fallu une génération pour que celles-ci éclosent véritablement, mais cela a été chose faite dans le courant des années 90. C'est ce constat, et la prémonition de sa conséquence immédiate, la perte pour notre pays de son hégémonie en la matière, qui a suscité le fameux épisode de la guerre des chefs. Mais c'était un combat d'arrière garde : cet éclatement, cette « combinatoire généralisée » étaient déjà bien présents dans bien d'autres domaines. C'est, par exemple, la thèse développée par le philosophe Yves Michaud dans son ouvrage L'Art à l'état gazeux. C'est également celle de Gilles Lipovetsky concernant la mode dans l'ouvrage auquel j'ai plusieurs fois fait référence. Mais on le constate aussi dans la littérature avec le développement de l'auto-fiction ou, sur Internet, avec l'expansion de la blogosphère. Donc, aujourd'hui, il faut faire avec.

la cuisine globalisée

Il est peut-être trop tôt pour paraphraser déjà Lipovetsky et sa « mode achevée » et parler déjà de cuisine achevée, mais prenons acte en tout cas de sa globalisation. Pour terminer, je vais m'attarder quelques instants sur deux



caractéristiques de cette cuisine globalisée : ce que l'on pourrait appeler « les fausses nouveautés » et une médiatisation généralisée.  
les fausses nouveautés

« Désormais la temporalité courte de la mode a phagocyté l'univers de la marchandise, métamorphosé, depuis la Seconde Guerre mondiale, par un procès de renouvellement et d'obsolescence « programmée » propice à relancer toujours plus la consommation. Nous pensons moins à tous ces produits étudiés pour ne pas durer - kleenex, couches, serviettes, bouteilles, briquets, rasoirs, vêtements bon marché - qu'au processus général contraignant les firmes à innover, à lancer sans cesse de nouveaux articles tantôt de conception vraiment inédite, tantôt, et c'est le plus souvent, comportant de simples petits perfectionnements de détail donnant un « plus » au produit dans la compétition marchande. [...] Une société où l'opinion spontanée des consommateurs est que, par nature, le nouveau est supérieur à l'ancien. » [Éphémère, p.188] Trait également caractéristique d'une certaine critique contemporaine qui ne veut pas accorder de prix à l'histoire et refuse le passé. Elle existe en France, elle est très répandue en Espagne ou dans une certaine frange de la critique italienne. Cette mise au rancart de la mémoire fait vivre le monde gastronomique dans une sorte de présent perpétuel où, d'une certaine façon, la nouveauté est niée puisqu'il n'y a rien à quoi la comparer, mais en même temps, est réclamée à corps et à cri, et à n'importe quel prix.

la médiatisation à outrance

Escoffier le remarquait déjà il y a plus d'un siècle, mais la cuisine ne s'apparente plus seulement à la mode, elle est partie intégrante de ce système aujourd'hui. Et, comme elle, elle subit une médiatisation à outrance. Or, pour fonctionner, l'univers des médias a besoin de scoops, de toujours plus de scoops, vrais ou faux et &ndash; on l'a vu au début de cet exposé, il n'y a rien de plus facile que de créer une soi-disant nouvelle recette à partir d'une ancienne &ndash; il est donc facile de faire passer pour nouveautés absolues des trouvailles recyclées. Ce dont peu se privent et ce qui fait l'affaire des journalistes en mal de papier. Et d'autant plus que règne chez les uns comme chez les autres la plus parfaite amnésie ? L'agitation superficielle est devenue telle qu'il est difficile de déceler dans ce bouillonnement perpétuel, mais artificiel, les mouvements dus à de véritables courants.

De façon assez perverse, le discours gastronomique a imaginé un nouveau média pour se faire entendre, les festivals. Ceux-ci, sous leur forme moderne, sont nés en Espagne et ont été imaginés par des critiques gastronomiques de ce pays pour faire la promotion de la nouvelle cuisine nationale. Il s'agit à proprement parler d'un nouveau média avec son fonctionnement propre, même s'il est grandement inspiré de la télévision, et ses règles. En deux mots, une fois par an, quelquefois une fois tous les deux ans, les organisateurs invitent un certain nombre de cuisiniers internationaux (avec, toujours, une forte participation nationale) à venir « plancher » devant leurs pairs et devant la critique. Jusque là, rien à redire : cela s'apparenterait même aux congrès scientifiques si ce n'est que, là, malheureusement, il n'y a pas de comité pour avaliser les soi-disant nouveautés et leur permettre d'accéder à la notoriété ; mais, là aussi, la machine s'est emballée et, de rencontres professionnelles à la papa un peu reliftées, on en est arrivé à une sorte de machine folle à produire du nouveau pour le nouveau. Il faut dire qu'entre temps, ces festivals se sont répandus en Espagne puis dans d'autres pays de l'Europe latine, l'Italie et la France : aujourd'hui la moindre ville souhaite avoir son festival culinaire. Les pays anglo-saxons peuvent y participer, mais fonctionnent en général autrement : la télévision a une place plus importante, mais tout aussi perverse. Seulement le nombre de chefs disponibles pour se livrer à ce genre d'exercice n'étant pas infini, ce sont toujours les mêmes qui vont d'un festival à l'autre. C'est également le même public qui les suit de palais des congrès en palais des congrès... Au bout de deux ou trois apparitions, il est urgent de proposer du nouveau ou, du moins, quelque chose qui en ait l'air. Cette médiatisation outrancière participe donc à l'éclosion de cette fausse nouveauté dont il était question à l'instant. Mais il semble que cela n'ait aucune importance car, en phase globale, le destinataire ce n'est plus personne.

en guise de conclusion : la nouveauté d'aujourd'hui

Encore Lipovetsky : « En lieu et place des bouleversements de fond du début du siècle, la multiplication des micro-nouveautés et variations marginales ; au lieu de la conquête des grandes avant-gardes historiques, le ressassement, l'académisme moderniste, l'immobilité des pseudo différences sans importance. Tout en continuant à user de l'alibi subversif, le confort tranquille de la mode l'a emporté sur la discontinuité révolutionnaire. »

Mais, alors, la « vraie » nouveauté, qu'est-ce que c'est ? Et où la trouve-t-on ? Tout d'abord, je pense qu'il est raisonnable de se dire que, dans un pays comme la France, il n'y a qu'une petite dizaine de véritables « grands » par génération, et qu'un chef talentueux parvient, chaque année, à créer un plat véritablement nouveau paraît une excellente moyenne quand on sait le temps qu'il faut consacrer bien souvent à sa mise au point. Comme on l'a vu, le reste n'est la plupart du temps que variations sur des thèmes existants, ce à quoi la cuisine se prête très bien, ayant été principalement &ndash; et de très loin &ndash; un art d'interprétation pendant très longtemps. Mais, dans ce flot continu de simili nouveautés il est d'autant plus important de découvrir et de soutenir ceux qui font preuve d'un authentique talent, qu'il s'agisse de celui d'un chef encore inconnu ou d'un aspect méconnu d'un chef déjà réputé.

Alors, la « vraie » nouveauté, qu'elle est-elle ? Le « talent nouveau », à quoi le décèle-t-on ? Sans doute résident-ils

dans la capacité du cuisinier, espoir ou vétéran, à se créer un univers qui lui soit propre et à le faire vivre à un rythme ne devant rien à la mode. Parler d'univers implique une cohérence : ces plats qui nous semblent nouveaux doivent faire sens. Chez les cuisiniers de talent, qu'ils soient d'hier ou d'aujourd'hui, la cuisine n'est jamais figée : elle ne cesse de se transformer. Il s'agit davantage dans leur cuisine de principes qui, ensuite, permettent de produire des recettes, mais celles-ci ne sont pour ainsi dire jamais les véritables nouveautés. Je précise « pour ainsi dire » car il arrive que ce jeu sur les variations puisse produire certaines fois une idée véritablement nouvelle qui va servir de point de départ à une ou plusieurs nouvelles séries.

« [...] la cuisine [est] le code qui introduit la nourriture dans l'ordre social. Comme « dîner » formalise l'acte de se nourrir, la cuisine met en forme la préparation des aliments, et elle le fait en transformant l'acte privé fondamental de la consommation. Nous ne pouvons réellement partager la nourriture que nous ingérons, mais la nourriture comme scène et comme sujet crée une expérience collective que nous pouvons et que nous devons, en fait, partager »

[Priscilla Ferguson, Accounting for Taste]

"Comprenant à la fois le producteur et le consommateur, le cuisinier et le mangeur, la cuisine renvoie à la construction proprement culturelle qui systématise les pratiques culinaires et transmute les actes culinaires spontanés en un code culturel stable. La cuisine, comme « dîner » rend le privé public, le singulier collectif, le matériel culturel. Elle fournit le code culturel qui permet aux sociétés de penser leur nourriture. Comme la préparation des aliments rend ceux-ci propres à la consommation, la cuisine, avec sa mise en ordre formelle et symbolique des pratiques culinaires, fait de l'acte de se nourrir un objet de réflexion intellectuelle et de jugement esthétique. » [ibid.]