

GOUT



**Ecole du goût : Culture du
« manger » et art de vivre en Europe**

Jean-Pierre Poulain¹

La sociologie de la gastronomie française

Avant de rechercher les conditions d'une redéfinition de l'objet de la sociologie de l'alimentation pour permettre l'analyse des modèles alimentaires, il nous faut prendre la mesure d'une difficulté particulière, du nouvel obstacle épistémologique qu'est la gastronomie française. Par la position de la thématique alimentaire dans la culture française, par la grande complexité de la gastronomie, par son influence internationale parfois confondue avec l'ambition « éducatrice » de l'attitude coloniale à la française, la gastronomie est un phénomène social trop peu investi par la sociologie. Distinguons tout d'abord l'alimentation et la gastronomie. La gastronomie est une esthétisation de la cuisine et des manières de table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation, cette activité très largement encadrée par des règles sociales et à l'exercice de laquelle nous sommes condamnés plusieurs fois par jour. Si toutes les cultures présentent des formes d'esthétisation de l'alimentation, rares sont celles qui l'ont poussée au degré de sophistication atteint par la gastronomie française. En France, l'attitude gastronomique ne saurait se réduire à la cuisine et aux manières des élites. Elle constitue un « patrimoine » revendiqué avec quelque fierté par tous ceux qui participent de la culture française, quelles que soient leurs positions sociales. La gastronomie se pose en « fait social » de première importance pour saisir l'originalité de la société française et de son organisation. Pourquoi à l'échelle de l'Europe, dans sa version la plus développée, la gastronomie est-elle française et pas anglaise, allemande, espagnole, portugaise ou italienne ?... Car si tout le monde s'accorde à dire que ces quelques pays énumérés, et la liste n'est pas close, réservent [202] d'intéressantes expériences gastronomiques, il n'y a cependant pas l'ombre d'un doute, pas le moindre élément de discussion, la gastronomie, la « grande », est bien française.

Avant de voir ce que la gastronomie peut nous apprendre de la société française, une question préliminaire s'impose. Par quel étonnant paradoxe est-ce d'abord à des penseurs étrangers, comme Simmel (1910), Elias (1939), Moulin (1967), Zeldin (1979), Goody (1982), Mennell (1985), que l'on doit d'avoir pointé le fait gastronomique comme l'une des grandes particularités de la culture française ? *Il apparaît étrange*, écrit une chercheuse d'origine suédoise, *qu'un pays comme la France, dont l'alimentation possède une renommée mondiale, ne possède pas une littérature sérieuse et pénétrante sur ce que les Français mangent, pourquoi et quand* (Valéri, 1971, 69).

¹ Chapitre 5 du livre : Jean-Pierre Poulain. Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire. © Presses Universitaires de France. Paris 2002 (2^e édition janvier 2011) ISBN 978-2-13-058605-0. – Pp 201-220.

1. *La complexité de la gastronomie française*

Un présentateur de télévision interviewant l'interprète de l'empereur du Japon en visite en France, après s'être intéressé au goût de son Excellence pour la cuisine française, pose la question : « Le Japon possède également une très prestigieuse culture alimentaire, pouvez-vous nous dire quelques mots de la cérémonie du thé ? » La réponse tombe immédiate, qui laisse le journaliste sans voix : « C'est un sujet beaucoup trop complexe, je ne peux malheureusement pas vous répondre, il faut avoir étudié cette question pendant des années avant de pouvoir en dire quelque chose de sérieux... »

Qu'un étranger vienne à poser une question symétrique à un Français, que ce soit sur le vin, la cuisine ou les manières de table, celui-ci n'hésite pas une seconde à entamer une réponse... dans laquelle il étale, le plus souvent, une série de banalités... La culture gastronomique serait-elle, en France, un bien commun et sans doute, comme l'esprit, « la chose la mieux partagée »... ?

Lorsque l'on est Français on ne se rend pas toujours bien compte de l'extrême complexité du système de règles sociales que constitue notre propre gastronomie, par ce « phénomène de myopie » engendré par la proximité, l'allant de soi et l'emprise de nos propres concepts linguistiques qui empêchent de saisir l'épaisseur du phénomène, de saisir les données factuelles et empiriques pertinentes dans leur complexité (Goody, 1982).

Mais aussi parce que la gastronomie est un trait culturel qui, au-delà des mécanismes de différenciation sociale dans lesquels elle est [203] impliquée, participe par son mode de diffusion à la construction de l'identité française. Pour tenter de cerner le degré de sophistication de la gastronomie française, nous retiendrons deux caractéristiques qui la différencient : son degré de complexité et sa capacité à s'imposer comme modèle aux élites d'autres espaces culturels.

Si le terme qui la désigne n'entre en usage qu'en 1800², date de la publication de l'ouvrage de Berchoux, *La gastronomie ou l'homme des champs à table*, la discipline gastronomique se développe avec une certaine originalité à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle. Elle se caractérise par une multiplication du nombre des recettes et une complexification des manières de table.

Bien sûr, les cuisines populaires connaissent elles aussi des variantes de plats. Face à la multiplicité des formules et à la recherche illusoire de la vraie recette, nous avons proposé d'adopter, dans la démarche ethno-culinaire, un principe méthodologique emprunté à Lévi-Strauss et qui a montré son efficacité dans l'étude des mythes : « Une recette populaire est la somme de ses variantes » (Poulain, 1996). Celles-ci dès lors cessent d'être lues comme des « déviations » et deviennent des « versions » dont la fonction n'est autre que de marquer, dans une dialectique intégration/différenciation, des nuances géographiques, sociales ou familiales. Mais à la différence des cuisines populaires de tradition orale, les cuisines savantes sont rigoureusement codifiées dans des ouvrages écrits. Le passage à l'écrit réduit cette variabilité et fixe les formules et les infimes variations comme autant de recettes autonomes.

Jusqu'au milieu du XVI^e siècle, les cuisines savantes européennes, comme la cuisine espagnole, italienne, portugaise et française (qui à cette époque ne se différencient guère les unes des autres) comptent entre 300 et 400 formules originales, ce qui est déjà beaucoup. Elles s'organisent en gran-

² Si le *Robert* situe en 1623 la première apparition du mot, Courtine nous signale qu'il s'agit d'une allusion au titre d'un ouvrage perdu du grec Arkhestratos : « Gastronomie ou Gastrologie » dont on ne connaît l'existence que par une citation du poète grec Athénée, dans son « Banquet des Sophistes » (Courtine, 1970).

des catégories de plats dans lesquelles se développent des séries plus ou moins longues de recettes. En France, à partir du Cuisinier royal et bourgeois de Massialot (1691), leur nombre peu à peu augmente. C'est ainsi qu'on dénombre 507 formules dans ce livre qui, innovation de taille, se présente comme un dictionnaire. Ce changement de forme du livre de cuisine atteste d'une transformation fondamentale, on passe du livre « aide-mémoire », simple liste de plats, à un outil permettant de faire fonctionner un code et presque [204] déjà un véritable langage, au sens linguistique du terme. Car on y trouve non seulement des recettes, mais aussi des formules d'éléments inférieurs au plat (coulis, sauces, garnitures...) et surtout des règles de combinatoire permettant en les associant de créer de nouveaux plats. Le système des appellations culinaires qui fixe les recettes mais aussi les éléments intermédiaires va permettre l'explosion du nombre des formules (Poulain, 1985-2). En 1774, la première édition de *La cuisinière bourgeoise* de Menon contient pas moins de 843 formules. *L'art de la cuisine française* de Carême en affiche 1 347, avec Dubois et Bernard on atteint 3 544 dans *La cuisine classique*, 5 531 dans *Le dictionnaire universel de cuisine* de Favre, 4 568 dans *Le guide culinaire* d'Escoffier, pour finir à plus de 7 000 dans *Le répertoire de la cuisine* de Gringoire et Saulnier qui se pose explicitement comme *Le dictionnaire pratique de la gastronomie française*.

Plus de 7 000 formules décrites, mais en fait beaucoup plus de recettes possibles car cet ouvrage est simultanément un livre de vocabulaire et un manuel de grammaire. Il expose un code complexe qui distingue les produits de base, les techniques de cuisson, les techniques de liaison, les garnitures de légumes, les sauces, les garnitures de sauces ; autant d'éléments qui se combinent entre eux selon des règles d'une extrême précision, pour donner naissance à de nouveaux plats ; c'est-à-dire à des plats non décrits dans le livre, mais contenus dans le code. Car dans la cuisine française, dès le XVIII^e siècle, le cuisinier ne crée pas de plat, il parle une langue. La gastronomie française se distingue donc des cuisines européennes ou des cuisines régionales par son degré de complexité, elle est une véritable langue disposant de plusieurs niveaux de différenciation. Le passage de la liste de plats au code, système ouvert capable de créer de la nouveauté quasiment à l'infini, est une révolution paradigmatique sans équivalent en Europe (Poulain, 1985-1 et 1985-2). Deux univers gastronomiques ont cheminé dans ce sens, sans pour autant atteindre le degré de sophistication de la cuisine française : la cuisine chinoise et la cuisine vietnamienne qui disposent toutes deux d'un code semi-élaboré et présentent un nombre de formules dépassant le millier (Sabban, 1996 ; Poulain, 1997-2 et 1997-4). Seule la gastronomie japonaise, dans sa version la plus sophistiquée qu'est le service « kaiseki-ryori », atteint un degré de complexité comparable mais avec des modalités fonctionnelles différentes (Ishige Naomichi, 1994).

Bénéficiant du prestige de Versailles, la gastronomie française, dès la fin du XVII^e siècle, rayonne sur l'Europe. Élément essentiel du « goût français », de l'art de vivre à la française, elle sert de modèle aux élites du monde occidental. La révolution, loin de ralentir le phénomène [305], va l'exacerber. Les chefs de cuisine jusque-là au service de l'aristocratie sont face à une alternative : suivre leur maître en exil, ou rester en France. Ceux qui optent pour la première solution, arrivant à la suite de leurs maîtres à Londres, Madrid, Genève, Hambourg ou Berlin... deviennent rapidement les coqueluches de la ville, « il faut aller manger chez le Français » et participent au développement de l'influence française en Europe. S'ils décident de rester en France, un autre choix s'offre à eux : louer leurs services aux nouveaux tenants du pouvoir, ou ouvrir des restaurants (Aron, 1976). C'est dans le creuset de la révolution que l'institution du restaurant se met en place et rapidement, s'exporte dans le monde entier. Au point que très rares sont, aujourd'hui, les langues dans lesquelles les termes français « restaurant » ou « café » n'ont pas été adoptés pour désigner un lieu où l'on sert des repas de cuisine savante.

Lorsque la tourmente révolutionnaire s'apaise et que les républiques succèdent aux empires et autres

restaurations, l'industrie des grands hôtels se développe, dans les villes d'eau tout d'abord, en bord de mer ou dans les stations thermales, objet d'un engouement sans égal. L'Europe se couvre de palais dans lesquels se vend, tant à une bourgeoisie en quête de légitimité sociale qu'à une aristocratie plus ou moins déchue, « la nostalgie de la vie de château ». Le palace du XIX^e siècle, c'est la vie de cour à tempérament. Là encore les cuisiniers français tiennent les manettes et les fourneaux, imposant leur style de cuisine qui devient la cuisine internationale. On parle français dans les ambassades, dans les palais, sur les tables de jeux des casinos et bien sûr, les cartes de restaurants (Neirinck et Poulain, 2000). Dans une lecture un peu rapide, l'influence internationale de la gastronomie française peut être confondue avec l'ethnocentrisme de la culture coloniale bourgeoise.

2. Pourquoi la gastronomie est-elle française ?

Pour comprendre comment la gastronomie française a pu se complexifier et s'est mise à jouer ce rôle de légitimation, il nous faut dessiner le paysage sociologique et imaginaire de son émergence et de son développement. Il convient de saisir, au-delà des fonctions sociales qu'elle assume, et jusque dans ses structures, qu'elle parle de la culture qui lui a donné naissance et de celles qui la copient. Ce faisant, s'intéresser à la gastronomie, c'est également opérer une relecture sociologique de l'histoire française et européenne. [206]

2.1. Place de l'alimentaire dans la culture savante

Conséquence de la rupture cartésienne, la réflexion sur le culinaire a, durant des siècles, été considérée comme un genre littéraire mineur. En parachevant la coupure entre le monde et l'homme entamée par la révolution copernicienne, en posant la distinction entre l'objet et le sujet – la vérité à découvrir résidant dans le premier de ces termes et l'erreur, dont il convient de se défaire grâce à la méthode qui trouve son critère ultime dans la rationalité –, la pensée cartésienne chasse l'alimentaire de la culture savante. Cette fracture ontologique entre l'objet et le sujet, étayée sur le divorce du corps et de l'âme, de l'esprit et de la matière qui déjà divisait l'homme en deux entités hiérarchisées, où l'une était le principe de la pesée consciente et l'autre relevait de la pure mécanique, signe, selon l'expression de Valade, « *le divorce de la science et de la subjectivité* » (Valade, 1996). Elle accouchera plus tard de la pensée scientifique.

Dès lors l'alimentation qui, par ses dimensions symboliques, et notamment l'imaginaire de l'incorporation qui la sous-tend, traduit l'originalité de la « connexion bio-anthropologique » d'un groupe humain à son milieu (Morin, 1973 ; Fischler, 1990), était rejetée hors du champ du pensable et réduite à sa stricte dimension mécanique et organique. La portée symbolique de la « Tabula rasa » déborde le champ du philosophique. Devenue un sujet trop gras, la bouffe faisait mauvais effet sur cette table qui, « débarrassée », ne servait désormais qu'à la reconstruction intellectuelle du monde. Évacuant, refoulant l'alimentaire hors du champ de la philosophie, les penseurs du XVII^e siècle rompaient ainsi avec une longue série de traditions dans lesquelles, des *Poèmes dorés* de Pythagore au *Gargantua* de Rabelais, en passant par *Le Banquet* platonicien, nourritures spirituelles et nourritures terrestres entretenaient de paisibles relations, et où le penseur pouvait flirter avec l'aliment sans pour autant perdre son statut. Particularisme occidental, tant il est vrai que la réflexion sur l'alimentaire constitue pour un philosophe chinois, par exemple, un passage obligé de sa carrière.

Projeté dans une clandestinité culturelle, le discours sur le culinaire, loin de s'appauvrir, connaîtra un développement extraordinaire. Affranchie par dépit de la tutelle du philosophique, plusieurs siècles avant l'ensemble des sciences et surtout de ces sciences dites « humaines », qui durent attendre

l'apparition de la méthode expérimentale pour oser revendiquer leur majorité à une mère abusive, la gastronomie va se constituer en discipline autonome. Et nous n'hésiterons [207] pas, tout aussi paradoxal que cela puisse paraître, à faire de Descartes le père involontaire de la gastronomie. Rien d'étonnant alors que « le grand art culinaire » soit français, puisque le fondateur de la méthode qui allait révolutionner la pensée occidentale l'était lui aussi. Fille naturelle des philosophes du XVII^e, la gastronomie restera dans le maquis culturel jusqu'à la seconde moitié de notre XX^e siècle et si tout au long de ces quatre cents ans d'exclusion, elle recevra parfois la visite de quelques grands de la littérature (Chateaubriand, Baudelaire, Dumas...), les oeuvres qui naîtront de ces brèves rencontres garderont aux yeux de leurs contemporains l'aspect de travaux mineurs, de divertissements, dont l'intérêt essentiel réside dans la saveur illégitime des liaisons dangereuses qui leur ont donné le jour. Comme le relève Barthes, la bouffe en France est un sujet futilisé, une coquetterie de fin de carrière (Barthes, 1967).

Trop corporalisée, elle n'a pas non plus complètement conquis le statut de discipline artistique. Simmel montre l'irréductible différence de nature de l'esthétique gastronomique articulée sur l'incorporation. « ... la table mise ne doit pas apparaître comme une oeuvre d'art close sur elle-même, dont on n'oserait pas détruire la forme. Tandis que l'oeuvre d'art tire l'essence de sa beauté de son intégrité, qui nous tient à distance, le raffinement de la table est une invite à l'effraction de sa beauté » (Simmel, 1910, [1992], 215).

Et pourtant, comme toute discipline artistique, la gastronomie est un espace où une culture construit le sens de son époque (Borillo et Sauvageot, 1996). Quelle réflexion est plus essentielle pour comprendre la société française que celle qui se propose d'investir les mentalités, l'imaginaire, les mythologies qui ont donné naissance à la gastronomie, et qui en déterminent la dynamique interne (Zeldin, 1979 ; Moulin, 1988 ; Maffesoli, 1981) ? La position très particulière sur la carte de la géographie savante que viennent de réorganiser les penseurs du XVII^e siècle fait de la gastronomie un discours de résistance au réductionnisme dominant, et des pratiques de table, un lieu de retour du refoulé – la figure de l'homme présent au monde –, assurant dans l'imaginaire social une fonction cathartique d'équilibration (Durand, 1960 [1969]). La gastronomie est un peu le lapsus de la pensée française et pourrait bien être la « voie royale » vers son inconscient culturel. Notre approche de la gastronomie mobilise une série de grilles de lecture : le processus de civilisation de Norbert Elias qui se prolonge par le modèle de la distinction sociale, l'alchimie comme structure de pensée de la créativité culinaire, et enfin les relations qu'entretient la gastronomie avec la morale religieuse catholique. [208]

2.2. Le modèle de la distinction sociale

Pour Elias l'apparition du terme « civilité », en 1530 dans le texte d'Erasmus de Rotterdam intitulé *De civitate morum puerilium*, est « l'expression et le symbole d'une transformation de la réalité sociale qui va constituer l'épine dorsale de la société de cour » (Elias, 1939, 90). La civilité recouvre un ensemble de prescriptions qui permettent d'« orienter le comportement de l'homme en société », surtout, mais non exclusivement, « *externum corporis decorum* », c'est-à-dire les contenance, les apparences extérieures du corps. L'objectif est de « distinguer les couches supérieures des couches inférieures » (id., 92). Les manières, au premier rang desquelles les manières de table qui mettent en scène les corps et définissent les conditions de l'incorporation alimentaire, vont être l'objet de prescription au service de la distinction sociale. Historiquement, ce phénomène « concerne et englobe des nationalités diverses qui s'expriment dans une langue commune, l'italien d'abord, puis le français, langues nouvelles qui assument dorénavant les fonctions du latin ». Ces langues nouvelles et cette

nouvelle réalité sociale, la civilité, traduisent, à la Renaissance, une certaine unité sociale européenne (Elias, 1939).

En France, cependant, la civilité va trouver les conditions d'une expression particulière. L'installation de la cour de France à Versailles, vers la fin du XVII^e siècle, annonce le départ de mutations sociales déterminantes. Elle prolonge la centralisation de l'État engagée sous Henri IV et attire dans la capitale les aristocraties provinciales qui dès lors négligent leurs fonctions politiques régionales. Face à la vacuité du pouvoir politique local, la bourgeoisie, dont l'importance économique va grandissante, n'a de cesse, dans une attitude stigmatisée par Le *Bourgeois gentilhomme*, de singer les manières aristocratiques. La noblesse imitée s'empresse alors de commanditer à ses artistes, officiers de bouche, couturiers, parfumeurs, perruquiers... de nouvelles pratiques sociales susceptibles de marquer sa différence; s'installe ainsi le « processus de civilisation » mis en évidence par Elias (1939). La mode vestimentaire, l'art du parfum, la gastronomie se posent ainsi en systèmes distinctifs, par eux s'affirme la différence sociale, s'opère la reconnaissance. Sur la sophistication croissante de ces pratiques, qui assurent le décalage des classes montantes et la supériorité des élites, se fonde l'« art de vivre à la française », rapidement imité par les élites européennes. C'est dans ces jeux de reconnaissance et de distinction, dans ce décalage entre copieurs et suiveurs, que réside la dynamique de la mode. [209]

La littérature culinaire va se mettre au service de ce mécanisme social. En 1691, avec *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot, apparaît pour la première fois de façon explicite, la référence à la bourgeoisie dans le titre d'un livre de cuisine. Car c'est désormais avant tout pour cette catégorie sociale que s'écrivent les ouvrages culinaires. Ainsi s'inaugure une des fonctions principales de la littérature gastronomique qui, de Menon à Gault et Millau en passant par Grimod de La Reynière et Brillat-Savarin, se propose d'initier au « bon goût » les classes moyennes en quête d'ascension sociale.

Loin d'arrêter ce phénomène, la Révolution française lui donne un second souffle, offrant à la bourgeoisie la position sociale à laquelle elle rêve depuis deux siècles. La marchandisation de la gastronomie à travers la création des restaurants par les officiers de bouche en rupture d'emploi rend accessible à un plus grand nombre l'expérience gourmande. Traversant la société dans un mouvement descendant, le modèle gastronomique participe, au-delà des jeux de différenciation sociales, à la construction de l'identité française.

Dans l'analyse de la société française des années 1970, Bourdieu jouera des variations sur le même thème. C'est à partir de l'étude de pratiques sociales concrètes et quotidiennes, au premier rang desquelles les pratiques alimentaires, qu'émerge la théorie de l'habitus. Partant des goûts et de ce qui les différencie, il repère leur origine dans l'habitus : « Structure perceptive, derrière laquelle se profilent les conditions matérielles d'existence objectivement classables. » Cependant, installé dans la tradition critique de la sociologie, il ne voit dans la gastronomie et le discours qui la sous-tend qu'une production idéologique relevant de l'irrationalité du processus de distinction et s'attache à mettre l'accent sur la permanence des classes sociales, sur l'autonomie des goûts populaires. « L'art de boire et de manger reste sans doute un des seuls terrains sur lesquels les classes populaires s'opposent explicitement à l'art de vivre légitime » (Bourdieu, 1979, 200).

Dans le sillage de Bourdieu, certains sociologues ont cherché à mettre en évidence une autonomie de l'alimentation populaire ou paysanne. On est parfois surpris, dans les meilleurs travaux de ce type et les plus attentifs aux données empiriques, de voir le non-traitement de certaines données qui rendent compte de ce mouvement descendant, comme par exemple la présence de « Bouchée à la reine » dans les menus paysans du Sud-Ouest des années 1970 de l'enquête réalisée par Bages et Rieu (1988). La position de Bourdieu est prisonnière d'un populisme militant qui l'empêche de voir dans la

gastronomie et les pratiques sociales qui en résultent, autre chose que les avatars et [210] l'irrationalité de la distinction. D'autres dynamiques les supportent qu'une sociologie de l'imaginaire se propose de mettre au jour. « Nombreux sont les sociologues français, écrit Corbeau, qui "naïvement" confondent le langage du gourmet avec son expression dans une bourgeoisie française ethnocentrique et qui ne parviennent pas à percevoir ses dimensions poétiques, voire universalisables sous de multiples formes, dès lors que l'on tente l'aventure gastronomique et que l'on fuit les codifications de la reproduction sociale pour n'envisager que la "ritualisation" d'une émotion sensorielle » (Corbeau, 1991, 12).

2.3. Le goût comme axe de développement

Durant l'époque médiévale et la Renaissance, les épices jouent un rôle central dans la fonction de distinction³. Lorsque, à la fin du XVI^e siècle, à la suite des progrès de la navigation et de la découverte du Nouveau Monde, à la fois moins chères et plus banales, elles sont devenues l'objet d'une consommation ostentatoire par la bourgeoisie, la cuisine aristocratique a commencé à s'en détourner. Abandonnant les épices comme signe de rareté, de luxe, de détachement par rapport à la nécessité, la sophistication de la gastronomie française va désormais s'opérer sur le goût des aliments. En 1654, Nicolas de Bonnefons, dans un ouvrage fondateur, *Les délices de la campagne*, pose un principe révolutionnaire : « Il faut, dit-il, que le potage aux choux sente le chou ; aux poireaux, le poireau ; aux navets, le navet et ainsi des autres... Ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loi pour tout ce qui se mange » (1654). Apparaît ici le principe fondamental de la cuisine française. On bascule d'une cuisine de masquage (comme le furent toutes les cuisines savantes d'Europe) qui superpose au goût des aliments des éléments secondaires à très forte présence gustative, à une cuisine de l'aliment où l'on recherche les associations et les harmonies selon des règles très proches de l'harmonisation musicale ou de la théorie de la complémentarité picturale. Apparaît alors une nouvelle catégorie culinaire dont la fonction est de mettre en valeur le goût des aliments : les fonds de sauce. A la différence des sauces médiévales, très proches de notre actuelle moutarde ou du nuoc-mâm vietnamien, les sauces deviennent de véritables fonds, au sens pictural du terme. Elles servent à faire ressortir les contours gustatifs de l'aliment principal. Ainsi Massialot substitue au [211] « coulis universel » de LSR, véritable « sauce mère » de toutes les sauces, pas moins de vingt-trois coulis différents, marqués par une saveur dominante et auxquels s'appliquent des usages précis (1691).

Sur cet axe, de Marin à Carême, de Beauvilliers à Escoffier, de Gouffé à Robuchon, s'opèrent le développement, le raffinement de la cuisine française. Bien sûr, le goût de Massialot n'est pas celui de Robuchon et, lorsque le premier revendique la saveur du produit, il faut le comprendre de façon relative, c'est-à-dire en référence au style culinaire qui précède. Si pour un palais contemporain le goût des aliments de la cuisine de Massialot apparaîtrait terriblement masqué par quantité d'éléments parasites, elle ne s'en différencie pas moins par rapport à la cuisine médiévale. Cette obsession du goût est à comprendre dans une perspective dynamique. Partant de la conception culinaire médiévale dans laquelle les épices se superposent au goût des aliments, elle se déploie dans une cuisine associant, combinant de façon de plus en plus subtile, les saveurs des divers constituants d'un plat.

Nous avons montré comment la pensée alchimique – qui postule la correspondance et l'interdépendance symbolique de l'homme et du monde – a servi de modèle de pensée aux cuisiniers

³ Sur les débats relatifs aux rôles des épices dans la cuisine médiévale, voir Flandrin et Montanari, 1996, et Poulain et Neirinck, 2004.

du XVIII^e au XIX^e siècle, engagés dans cette quête du goût. Sensibles à la magie du fourneau transformé en athanor, ils partent à la conquête de l'or potable. Et le souci d'améliorer les fonds et les sauces s'exprime dans les ouvrages de cuisine des maîtres du temps dans un langage véritablement alchimique (Neirinck et Poulain, 2000, et Poulain, 1994). Mais pour le cuisinier du XVIII^e siècle la recherche alchimique ne se résume pas à la quête de la sauce la plus parfaite ; en améliorant sa cuisine, il pense se perfectionner lui-même et plus encore, faire « progresser » l'humanité. L'art culinaire participe directement « aux progrès de l'esprit humain ». Telle est l'opinion de Menon : « Serait-ce donc trop s'avancer que de placer les apprêts de la cuisine moderne parmi les causes physiques, qui au sein de la barbarie, ont rappelé parmi nous le règne de la politesse, des talents de l'esprit, des arts et des sciences? » (1849). Plus clairement encore, Favre, fondateur de l'Académie culinaire, illustre la magie du principe d'incorporation mis en évidence par Fischler (1990) : « En consommant ces sauces sublimes, cet "or liquide", l'humanité se transforme elle-même. C'est à elles que la France doit de tenir le flambeau de la gastronomie. Les sauces forment la base de la bonne cuisine, et c'est à leur excellence que la cuisine française doit sa supériorité sur celles des autres nations » (Favre, 1883). En somme, en mangeant ce qui est « bon » les Français deviennent meilleurs encore : on devient, décidément, ce [212] que l'on mange. La complexification de la cuisine va donc s'opérer sur l'axe du goût, mais pour que le sensualisme propre à l'esthétique gastronomique française puisse se développer, encore lui fallait-il un contexte philosophique et spirituel qui rende possible une valorisation du plaisir. C'est ce que va lui offrir l'univers catholique.

2.4. La morale catholique et l'esprit gastronomique

La thèse que nous nous proposons de défendre s'inspire en partie et se pose en contrepoint de celle toujours discutée de Weber sur « l'éthique protestante et l'esprit du capitalisme ». L'esthétisation de l'alimentation, l'apparition d'un hédonisme alimentaire doit beaucoup à l'attitude morale du catholicisme. Pour faire court, on peut dire que l'esprit de la gastronomie n'a pu émerger et surtout se déployer que dans l'univers religieux catholique de l'époque classique.

La jouissance est-elle un péché ? Cette question taraude la chrétienté depuis ses origines. Pour l'alimentation, trois attitudes principales sont en concurrence : un ascétisme quasi végétarien qui tend à conformer le comportement alimentaire du croyant au plan initial du Créateur exposé au tout début de la genèse (Soler, 1973), le respect de la mesure qui trouve son expression la plus précise dans la tempérance augustinienne et, enfin, une attitude hédoniste qui pose, pour l'homme engagé au service de la foi, la jouissance des biens terrestres comme une glorification de l'oeuvre de Dieu. A partir du XVI^e siècle, la réponse à cette question participe de la séparation entre la Réforme et le catholicisme. Ascétisme inquiet tendu vers l'infini de l'espérance paradisiaque, dévalorisation du corps et de ses sens les plus grossiers pour la première, glorification de Dieu dans l'esthétisation de la présence au monde et aux autres pour le second.

Une hypothèse de ce type a déjà été plusieurs fois envisagée. Sous une forme romancée, elle est au coeur du livre de Karen von Blixen, *Le dîner de Babette* (porté à l'écran par Gabriel Axel), qui est sans doute l'une des meilleures introductions à l'esthétique de la gastronomie française. Les formidables jeux d'acteurs, les faciès inquiets qui peu à peu se détendent, la convivialité, au sens le plus fort de « vivre avec », qui s'installe sous l'effet de l'alcool et de la chère, sont les plus éloquents traductions de ce qu'est le goût dans la culture française.

En sociologie, Mennell fait appel à cette hypothèse pour tenter d'expliquer les différences entre les aristocraties anglaise et française dans leur rapport à l'alimentation. Il cherche, dans un premier

temps, l'explication de l'origine du goût supposé de la gentry anglaise pour [213] une « cuisine simple », qui serait de l'ordre de la mortification dans l'ethos anglican, puis y renonce au titre que ladite simplicité « fait problème ». Il conclut donc que, « si les Anglais mangeaient à la mode anglaise au XVIII^e siècle, c'est parce qu'ils aimaient cela » (Mennell, 1985, 158). Que les Anglais aient aimé manger anglais ne règle qu'artificiellement le problème, car « aimer » repose la question des représentations à l'oeuvre dans le jugement de valeur et appellerait au moins une analyse plus fine du fameux « ethos anglican ». Mennell abandonne donc cette hypothèse pour rechercher l'origine des différences entre gastronomies anglaise et française dans les formes de curialisation, notamment dans ce qui lui apparaît comme la différence majeure entre les aristocraties anglaises et françaises, à savoir le déplacement des dernières sur la capitale ou sur Versailles, alors que les premières pratiquent des allers-retours entre Londres et leurs lieux d'implantation régionale.

C'est au géographe Pitte que l'on doit l'analyse la plus détaillée de cette hypothèse. Il conclut son analyse par ces mots : « Ainsi s'évanouit – dans l'univers de la réforme – la possibilité de sacraliser la nourriture, de s'approprier un peu de Dieu en mangeant de bonnes choses, vieille idée animiste que le christianisme avait plus ou moins tacitement reprise à son compte » (Pitte, 1991, 75). Leites, dans une étude sur les conceptions du bonheur et de la sexualité des puritains, remet en cause l'idée d'un puritanisme renonçant au monde et démontre que l'idéal des théologiens anglais du XVII^e siècle, plus connus sous le nom de « platoniciens de Cambridge », est un mélange de plaisirs sensuels et de joies spirituelles (Leites, 1986). Valade suggère, quant à lui, que, si différence il y a entre catholiques et protestants, elle est plutôt à rechercher dans la rupture qu'opère la Réforme « du cycle péché/confession/pénitence/pardon institué par l'Église » (Valade, 1996, 75).

Notre perspective se propose de rechercher ce que l'esthétique gastronomique doit à la morale catholique non seulement dans l'originalité de son rapport au plaisir, mais surtout dans les rapports particuliers qu'entretiennent l'alimentation et le sacré dans l'univers catholique. L'étayage exhaustif de notre hypothèse appellerait des développements qui débordent un peu le cadre de ce chapitre⁴, notamment pour resituer la position de la chrétienté à l'égard de la nourriture. Nous nous proposons, cependant, d'en tracer ici les [214] grandes lignes et retiendrons trois points constitutifs de l'infrastructure spirituelle et imaginaire qui organise le rapport du catholicisme à la nourriture et au plaisir alimentaire.

Dans son ensemble, la chrétienté a fait de l'acte eucharistique, qui s'articule sur une pratique alimentaire concrète, le prototype du rapport au divin. Ce faisant, elle mobilise l'imaginaire de l'incorporation avec sa double composante : « Je deviens ce que je mange », donc ce que je mange transforme ma propre substance, et, en consommant un aliment valorisé par un groupe social et en partageant cette consommation, je m'intègre dans cette communauté. Cet imaginaire est commun à un très grand nombre d'espaces culturels et a été mobilisé par de très nombreuses cultures religieuses qui l'ont précédé.

Cependant, si la chrétienté utilise les ressorts imaginaires de l'incorporation, elle va attacher beaucoup d'importance à différencier l'eucharistie des pratiques aussi bien animistes que judaïques du sacrifice. Par le passage du sacrifice au(x) dieu(x) à la commémoration du sacrifice du « fils de Dieu fait homme », qui rend inutile toute autre forme de sacrifice, elle opère une rupture fondamentale par

⁴ Nous renvoyons le lecteur soucieux d'approfondissements aux travaux de Soler, 1973, et Daumas, 1986, ainsi qu'à notre thèse (Poulain, 1985), notamment au chapitre « Éléments pour une fantasmagorie du culinaire ».

rapport à la pensée sacrificielle⁵. La dimension spirituelle du repas eucharistique gomme ses composantes alimentaires. Détienne montre comment les défenseurs de la foi chrétienne, qui ont été amenés à étudier le sacrifice grec, dénie la corporalité et la dimension alimentaire du sacrifice eucharistique : « Pour éviter la confusion entre les rites grossiers des peuples de la nature et le mystère spirituel de l'eucharistie dans la seule vraie religion, le partage se fait à l'intérieur du sacrifice entre instincts dévoyés jusqu'aux pratiques abjectes de la dévoration de chairs sanglantes et, d'autre part, les nobles tendances d'un commerce purement spirituel, où les formes de manducation sont négligeables, et dont les aspects alimentaires sont écrasés et comme déniés » (1979, 31).

A l'intérieur de la chrétienté, le rituel eucharistique est un des points d'achoppement les plus forts entre le catholicisme et la Réforme. Il ne fait pas de doute que conformément au message évangélique : « Ceci est mon corps, ceci est mon sang » et : « Faites ceci en mémoire de moi », la communion s'est réalisée le plus fréquemment durant le premier millénaire, sous les deux espèces du pain et du vin, correspondant respectivement au corps et au sang du Christ. Le vin qui représente le sang se doit d'être rouge et le pain, du pain levé, [215] s'articulant simultanément sur la symbolique du Christ « le vain de la foi » et sur l'opposition/distinction par rapport aux juifs, qui sont des consommateurs de pain azyme en souvenir de l'exode d'Égypte (Dupuy, 1986).

Vers la fin du Moyen Âge, les formes rituelles de la communion vont connaître une première transformation qui distingue la communion sous les deux espèces, réservée au clergé, et la communion sous la seule espèce du pain pour les fidèles (Loret, 1982). Elle met en scène la hiérarchisation de la communauté catholique et la séparation entre les fidèles qui ne sont admis au repas eucharistique que pour la distribution du pain et les hiérarchies ecclésiastiques qui communient sous les espèces du pain et du vin. Wycliffe, Huss, Luther, Calvin, toutes les tendances de la Réforme réclameront le retour à la communion sous les deux espèces, pour mettre tous les croyants sur un pied d'égalité face à Dieu.

La seconde transformation va s'opérer au moment de la montée de la Réforme. Elle consiste en l'abandon du pain levé pour l'hostie, et du vin rouge pour le vin blanc⁶ (Poulain et Rouyer, 1987 ; Albert, 1991, et Fabre-Vassas, 1991). Le passage du vin rouge au vin blanc, – bien au-delà des explications fonctionnalistes de surface données par certains ecclésiastiques contemporains, « le vin blanc a été généralement préféré par commodité parce qu'il tâche moins les nappes de l'autel », rapportées par Albert –, correspond à une distanciation symbolique entre le sang et le vin, à une euphémisation de l'image du sang. Le passage du pain levé, signe distinctif fort des chrétiens des premiers siècles qui marquent leur différence par rapport aux juifs, à l'hostie, constitue une déréalisation du pain « aliment ». Derrière ces modifications apparemment anodines du rituel qui constituent des distanciations par rapport à la dimension alimentaire de l'eucharistie, se profile une mutation paradigmatique de la relation sacré-profane.

Pour en saisir toute l'importance, il faut les resituer dans le cadre de la théorie de la transsubstantiation. La thèse catholique, sans cesse réaffirmée⁷ jusque dans la dernière version du *Catéchisme de*

⁵ L'idée d'une rupture de la pensée chrétienne avec les conceptions sacrificielles pré-chrétiennes est présente dans l'anthropologie naissante (Hubert et Mauss, 1899). Mais elle est à cette époque inscrite dans une idéologie évolutionniste qui empêche de voir les relations qu'elles continuent à entretenir.

⁶ Cet abandon n'est pas systématique et l'ethnologie régionale a mis en évidence des cas de communion au vin rouge ou au pain levé, notamment en Provence ; voir Topalov, 1985.

⁷ Elle fera l'objet de cinq conciles successifs.

l'Église catholique qui ne date que de 1992, affirme qu'au cours de la célébration eucharistique « l'être foncier du pain et du vin est totalement converti au corps du Christ ressuscité ». C'est là le mystère de l'eucharistie, pain et vin changent de nature pour devenir ontologiquement [216] corps et sang du fils de Dieu fait homme. Ce qui explique que la profanation des hosties consacrées a pu être considérée comme une des fautes les plus graves, bien plus grave par exemple, que le meurtre ou le viol.

Dès le XII^e siècle, Bérenger de Tours s'élève contre ce « matérialisme sacramental », qui selon lui, étaye la thèse de la présence du Christ dans le vin et le pain eucharistique. Il inaugure un débat qui jusqu'à la Réforme ne cessera de s'enfler et sur lequel va s'opérer une rupture radicale dans la chrétienté. La Réforme nie ce changement de nature et défend des conceptions pouvant se regrouper en deux grandes attitudes : d'un côté, Wycliffe ou Luther proposent la perspective de la « consubstantiation » pour laquelle « le corps du Christ est dans, avec, sous le pain et le vin, impliquant donc la permanence de ces aliments naturels » ; de l'autre, Calvin rejette simultanément la transsubstantiation, qu'il comprend comme une annihilation du pain et du vin, et la consubstantiation perçue comme une position trop spiritualiste. « Il envisage donc une présence spirituelle et cependant réelle, où pain et vin » sont tellement signes que la vérité est jointe avec. « L'accent est mis ici, sur la foi et elle seule, sans elle il n'y a pas de présence, car il n'y a pas de lien ontologique entre corps et sang du Christ d'une part, et pain et vin de l'autre : si l'on mange et boit avec foi, on reçoit aussi le don spirituel » (Josua, 1976, et Daumas, 1986).

Lors de la découverte du Nouveau Monde et de la mise au jour des pratiques cannibales de certains de ses habitants, le conflit théorique va s'exacerber et devenir un lieu d'affrontement au coeur de la chrétienté. Le monde de la Réforme accuse les catholiques de « théophagisme » et stigmatise ce « dieu de farine » et « ces prêtres bouchers démantelant le corps du Christ » (Lestringant, 1981 et 1994). C'est alors et en réaction à cette critique que le rite a été transformé et le pain et le vin rouge abandonnés pour l'hostie et le vin blanc. Pour conserver l'essentiel à leurs yeux du rite eucharistique, à savoir la présence divine, les catholiques ont donc opéré ce que nous avons désigné une désubstantiation des espèces, une coupure entre l'incorporation alimentaire profane et l'incorporation sacrée (Poulain et Rouyer, 1987). Cette désubstantiation s'articule sur une triple dématérialisation de l'eucharistie : refus de la dimension alcoolique du vin et de l'ivresse qu'il procure (Albert, 1991), passage du vin rouge (qui représente trop le sang) au vin blanc et abandon du pain levé (aliment véritable) pour l'hostie.

Le rituel catholique opère ainsi une distanciation par rapport au processus d'incorporation alimentaire par trop magique et, surtout, [217] par trop cannibale, puisque c'est bien le corps et le sang d'un homme, quant bien même serait-il fils de Dieu, qu'il s'agit d'incorporer. Certains microrituels confirment cette distanciation : l'hostie ne se croque pas, elle se laisse fondre dans la bouche et s'avale tout rond. La mâcher serait la profaner, l'abaisser au rang de nourriture humaine. Ainsi s'installe une coupure fondamentale entre le sacré et le profane dans la sphère de l'alimentaire : d'un côté, l'eucharistie avec sa rencontre du Christ et l'incorporation corrélatrice du communiant à la communauté des chrétiens⁸ ; de l'autre, l'alimentation quotidienne avec du « vrai » pain et du « vrai » vin qui marquent la condition humaine. La rupture entre incorporation sacrée et incorporation profane installe l'alimentation quotidienne dans un espace qui échappe à la tutelle du sacré, un espace de faible contrôle. Mais la gourmandise reste bien un péché capital et il faut les extraordinaires outils de dé-

⁸ Saint Paul, dans l'Épître aux Corinthiens, dit, s'adressant à la jeune Église : « Vous êtes le corps du Christ et vous êtes ses membres, chacun pour sa part. »

culpabilisation que sont la confession, les théories du repentir et du purgatoire, voire la pratique des indulgences pour permettre à la société catholique de valoriser l'« ici et maintenant » et de faire l'expérience de la transgression de l'interdit de la gourmandise et de son esthétisation. La gastronomie va pouvoir devenir la célébration du monde.

Cependant, l'exercice est périlleux car la gourmandise reste l'un des sept péchés capitaux, d'où la distinction entre le « gourmand » vulgaire, inculte, dominé par ses sens et le « gourmet » instruit des choses du plaisir (Croze, 1933). L'imaginaire de l'incorporation pourra alors être mobilisé au service de la distinction, dans l'exercice gastronomique.

La gastronomie apparaît comme un dispositif central de la dynamique sociale française qui, au-delà des jeux de différenciation, participe à la construction de l'identité nationale. C'est ainsi qu'après la Révolution, alors qu'une partie de l'aristocratie a été chassée de France, que le roi vient d'être guillotiné, la bourgeoisie qui commande la cuisine se régale de « Bouchée à la Reine », de « Poularde Royale », de « Fruits Condé », de « Potage Conti »... Ce faisant, elle cannibalise métaphoriquement l'aristocratie pour s'incorporer cette qualité, « La classe », qui doit lui conférer la légitimité qui depuis des siècles lui faisait défaut. En même temps, lorsque les cuisiniers baptisent un plat du nom d'un de ces nouveaux tenants du pouvoir, ils le hissent, l'incorporent dans ce « panthéon » aristocratique « (Poulain, 1985-2). [218]

2.5. Le critique gastronomique : un passeur entre deux mondes

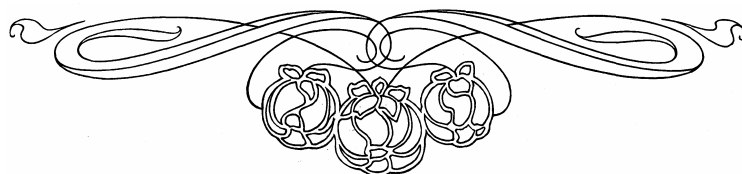
La position de la bourgeoisie, à la fois proche du pouvoir et toujours en quête de légitimité, favorise l'émergence d'une instance nouvelle du corps social : le critique gastronomique. C'est lui qui définit le bon et le beau. Car le gastronome bourgeois ne sait pas vraiment ce qui est bon, il manque de critères. Des personnages à la charnière de ces deux mondes – l'aristocratie et la bourgeoisie – comme Grimod de La Reynière ou Brillat-Savarin, vont instituer cette fonction. Le premier a un parcours social des plus étonnants. Fils d'un fermier général et d'une fille d'une grande famille française (les de Jarente), il naît dans la très haute aristocratie. Ses parents sont propriétaires d'un hôtel particulier à l'angle de la rue Boissy d'Anglas et de la place de la Concorde, dans lequel est installée l'actuelle ambassade des Etats-Unis. Mais Grimod est un enfant turbulent. Suite à une série de frasques, son père obtient de Louis XVI une lettre de cachet pour le faire enfermer dans un couvent, près de Nancy. Quelques années plus tard, il est libéré sous réserve qu'il ne mette plus les pieds dans la capitale ni à la cour. Le voilà interdit de séjour en aristocratie. Lorsque la Révolution arrive, Grimod de La Reynière se trouve hors de Paris et passe à travers les turbulences de la terreur. De retour quelques années plus tard, il prend la mesure du phénomène social en cours et publie un livre, *L'almanach des gourmands* (1802), qui se donne pour mission explicite « de guider la bourgeoisie dans le maquis de ses nouveaux magasins de bouche, restaurants, traiteurs... » qui se développent, en même temps que de leur transmettre les règles de la gastronomie. L'ouvrage rencontre le succès et connaît plusieurs éditions de 1802 à 1812, et devient un véritable guide hiérarchisant les établissements, distribuant les labels. Son *Manuel des amphitryons*, publié quelques années plus tard, se veut une « espèce de catéchisme (...) dans l'art de bien vivre et de bien faire vivre les autres » et s'adresse à ces « nouveaux nantis de la Révolution », laquelle « en les faisant changer de mains, avait mis les nouvelles richesses à la disposition d'hommes étrangers jusqu'ici, à l'art d'en user et d'en jouir noblement » (Grimod de La Reynière, 1808, 315). Grâce à sa position sociale charnière – à la fois issu de l'aristocratie et en même temps exclu, connaissant les codes, mais ne les prenant pas totalement au sérieux –, Grimod de La Reynière va jouer un rôle de médiateur. Il invente simultanément la littérature gastronomique, les

guides et les signes de qualité. Autant de dispositifs [219] de légitimation qui sont encore déterminants dans la gastronomie et la consommation alimentaires contemporaines (Poulain, 1988 Poulain et Neirinck, 2000).

Brillat-Savarin est le second personnage clé dans l'articulation des codes alimentaires de l'aristocratie et de la bourgeoisie post-révolutionnaire. Ses origines sont beaucoup plus modestes. Il appartient à l'aristocratie progressiste de province. Avocat, député de la Constituante, il quitte la France pour les Etats-Unis, en 1793, après le vote de la condamnation à mort de Louis XVI auquel il refuse de prendre part. Sa *Physiologie du goût*, éditée en 1824, adopte la même position que celle de Grimod de La Reynière. Si l'histoire de la gastronomie a retenu surtout la figure de Brillat-Savarin, aristocrate progressiste, c'est qu'elle est plus « présentable », plus conforme aux idéaux de la république et à la morale. Car Grimod de La Reynière est un personnage obscur, qui transgresse dans sa vie personnelle les codes de l'ancien régime – il installe par exemple à Lyon un magasin de bouche, se met en ménage avec une comédienne –, mais qui a surtout une vie personnelle peu présentable, partageant ses amours entre sa compagne lyonnaise et sa propre tante, la soeur de sa mère⁹.

L'intérêt des guides, des revues et des ouvrages de gastronomie pour les métiers de bouche est considérable. En les recensant et en parlant sur un mode légitimant de leurs créations, ils leur confèrent une notoriété inespérée. Mais ce que nous retiendrons ici, c'est surtout la position sociale de ces critiques qui ne sont pas des cuisiniers, encore moins des maîtres d'hôtel, mais des personnages des entre-deux-mondes. Ils jouent un rôle de charnière entre un groupe social montant et les anciens groupes légitimes, donnant au premier les moyens de faire de la chère un lieu d'expression de leur nouvelle position sociale. Lorsque, dans les années 1960, se développera en France la catégorie des cadres à la charnière du capital et du monde ouvrier, tenant du premier une délégation de pouvoir et du second la condition salariale, Gault et Millau joueront le même rôle en les aidant à trouver dans la « nouvelle cuisine » un espace de légitimité (Poulain, 1985 ; Aron, 1986).

L'émergence de la gastronomie au XVII^e siècle et son développement en France apparaissent comme le résultat d'un contexte social résultant : de l'autonomisation de la pensée gastronomique par rapport à la pensée savante, de la dynamique sociale de la distinction, de la recherche du goût comme axe de développement de la créativité [220] culinaire, et enfin de l'éthique catholique. Tous ces phénomènes sociaux ont été chacun pour leur part une condition nécessaire mais non suffisante. Pour qu'apparaisse la gastronomie, il a encore fallu qu'ils s'organisent pour former une configuration sociale particulière. A la question pourquoi la gastronomie est-elle française, une réponse peut alors être proposée. La France a été le lieu où ces différents éléments sont entrés en conjonction.



⁹ Sur la biographie de GDR, voir Rival, 1983, et Poulain, 1988.