

Éditorial : une place à table

Fabrice Piault

Le récit nous est livré à l'occasion d'un dîner en ville. Forcément : elle et lui ne dînent ni ne déjeunent jamais chez eux. D'ailleurs, ils cherchent un appartement. Un appartement... sans cuisine. Sans cuisine ? Mais pourquoi donc ? Pour gagner de la place, pardi ! Au prix du mètre carré dans les grandes métropoles, pourquoi, de nos jours, s'embarrasser d'une surface aussi inutile qu'une cuisine ? Face à eux, les yeux s'écarquillent, ronds comme ceux de la truite avant qu'elle ne finisse meunière. Et pourtant ils insistent. La cuisine, ils n'en ont vraiment pas usage. Ni elle, ni lui. Le midi, ils déjeunent à proximité de leur travail. Le soir, quand ils ne sortent pas, ils ne font que grignoter : vive le plateau télé ! Rien de plus simple, puisque aujourd'hui les industriels de l'agroalimentaire proposent toutes sortes de plats préparés. Et quand ils invitent, il leur suffit d'avoir recours à un traiteur, ou encore d'aller au restaurant. Mais, tout de même, le petit déjeuner, demande-t-on : il faut une bouilloire, un peu de vaisselle, un frigo... À peine ! Tout cela tient aussi bien dans la chambre, tout près du lit, et du téléviseur...

Discours extrême ? C'est possible. Mais qui ne fait que pousser

à bout des logiques dont procède déjà une bonne part de nos comportements alimentaires. En 1989, analysant dans un précédent ouvrage d'Autrement¹ les mutations de notre alimentation, nous avons été amenés à souligner l'éclatement des modes d'alimentation traditionnels. Nous avons voyagé dans l'univers des goûts. Nous nous étions immergés dans les laboratoires des industriels de l'agro-alimentaire. Nous n'avons pas évité les zones d'ombre, celles des pathologies alimentaires. Le regard croisé d'historiens, d'ethnologues, de sociologues, de journalistes et de médecins nutritionnistes faisait apparaître une diversification des attitudes face aux aliments et à la cuisine. C'était un point d'arrivée. C'est aujourd'hui, quatre ans plus tard, le point de départ d'une nouvelle tentative d'explication des tendances de notre alimentation. Nous avons repris, en les corrigeant et en les actualisant, certains des textes de *Nourritures*. Nous en avons aussi ajouté d'autres, inédits, pour mieux comprendre les nouvelles relations que nous entretenons avec ce que nous mangeons, et tenter d'en dégager un sens pour l'avenir.

La déstructuration des repas accompagne les mutations de notre mode de vie. Le grand chambardement de l'agro-alimentaire suscite une nouvelle génération de consommateurs, jonglant avec leurs besoins physiologiques, mais aussi leurs désirs et les représentations qu'ils se font de leur corps, cherchant leur voie entre les plaisirs et les angoisses de la fourchette. Il n'est pas si simple, aujourd'hui, de se ménager une place à table. A coups de « steaks » végétaux ou fromagers, de faux crabe et de simili-crevettes au surimi, de produits laitiers au bifidus qui sont des yaourts sans l'être, les ingénieurs font plus que jamais la cuisine. Combinant nouveaux produits, nouveaux emballages, nouvelles techniques de cuisson et de conservation, et arômes plus vrais que nature, les industriels ont brouillé tous les repères traditionnels. Au point que, pour le mangeur de la fin du siècle, identifier et comprendre ce qu'il mange est devenu un impératif essentiel en même temps qu'une vraie préoccupation.

Car avant d'être produits, nourritures, goûts, l'alimentation est d'abord un discours. Médias à l'appui, producteurs alimentaires,

1. *Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette*. Autrement n° 108, septembre 1989.

industriels, publicitaires, restaurateurs et nutritionnistes transmettent dans l'opinion des images multiples et souvent contradictoires du « bien manger ». Au risque d'une certaine confusion. En vingt ans, le discours alimentaire véhiculé par la presse a tout conseillé... et le contraire, faisant du parcours du mangeur un véritable labyrinthe. Du « produit allégé » au « goût du terroir », l'évolution de la sémantique des produits de l'agroalimentaire témoigne des tendances successives et contradictoires qui secouent l'univers alimentaire. Il y a eu la phobie des graisses et celle du sucre, puis à nouveau celle des graisses... Or, pour les nutritionnistes, nous ne nous nourrissons finalement pas si mal. Les pathologies alimentaires, bien réelles, sont à la fois mineures et diversifiées, ne justifiant guère l'administration à l'ensemble de la population d'un discours de peur, misant sur la dramatisation des enjeux liés à l'alimentation humaine.

À l'aube du XXI^e siècle cependant, la table, en morceaux, se décline au pluriel. L'éclatement des modèles alimentaires, la fin des repas standards, à heure fixe, ont généré une multitude de comportements. Loin des images d'Epinal, le traditionnel « repas de famille » s'est mué en mille modes d'alimentation spécifiques, modulés par chacun au gré des circonstances et de rythmes de vie bouleversés par l'urbanisation, les mouvements migratoires et les transformations de l'organisation du travail. Gourmands ou goinfres, ascètes ou épicuriens, héros ou martyrs de la société de consommation, tous se cherchent de nouvelles manières de table. Entre le bon et le sain, l'omnivore, en état de déséquilibre, expérimente à tâtons un nouveau régime.

Le goût peut-il en être le fil conducteur ? D'abord mémoire personnelle des sens, il transcende les identités individuelles pour évoluer avec la société. La géographie des goûts mène autant à l'histoire économique et sociale, aux mouvements culturels et à l'évolution des mentalités qu'à la cuisine. Car, si les organes n'évoluent qu'au rythme lent de la nature, les perceptions, notamment gustatives, changent, elles, au gré des siècles au moins. En cette fin du XX^e siècle en tout cas, un parcours en pays de goûts fait forcément halte dans les grandes surfaces. En associant l'offre la plus large et la consommation de masse, celles-ci sont devenues des agents

à la fois de la diversification et de l'unification des goûts. Autres témoins des mutations des comportements alimentaires, les grands cuisiniers ont eux aussi diversifié leur approche de la gastronomie, n'hésitant pas à combiner influences asiatiques et produits du terroir.

Produits alimentaires, commerce, repas, diététique, goûts... Au siècle de la relativité, la confusion règne en maîtresse dans les têtes comme dans les cuisines. Mais faut-il s'en inquiéter ? Au fond, depuis l'origine, la cuisine n'a-t-elle pas toujours été une vaste manipulation de l'espace et du sens ? Sur les braises rougeoyantes comme dans l'ombre du four, sous le couvercle de la marmite ou en pleine lumière sur une poêle, dans une casserole ou un faitout, tout est, toujours, possible.

Claude Fishler