

L'avenir archaïque de la gastronomie

Alberto Capatti

Au siècle de la relativité, la confusion règne en maîtresse dans les têtes comme dans les cuisines. Mais, depuis toujours, la grande gastronomie n' a-t-elle pas été une manipulation abusive de l' espace et du temps ?

Autrefois, le cuisinier calculait l' âge des vins, la maturation des fromages, la mortification du gibier, la fraîcheur des fruits. Maintenant, il vérifie la date limite d' une conserve, les délais de décongélation ou la vitesse des ondes investissant les molécules d' eau contenue dans une barquette d' aluminium. La durée des aliments, et plus encore des opérations de cuisson, a façonné les langages gourmands, les modes gastronomiques. Il suffit d' explorer l' âge, l' histoire et le calendrier d' un mets pour atteindre le noyau où le goût se greffe et se forme. À l' aune du vieux et du neuf se rangent les critères de jugement, les idées reçues, les sensations subjectives.

Il serait toutefois erroné de croire à un présent épris d' innovation et à un passé confortablement installé dans les valeurs traditionnelles. Le XX^e siècle, d' un bout à l' autre, est le théâtre d' une compression et d' une dilatation du temps culinaire : l' industrie, la gastronomie, la gestion hôtelière, les producteurs d' énergie, les ménagères et les chefs ont revendiqué tour à tour leurs méthodes de minutage, chacun visant un modèle de consommation libéré des horaires. La lenteur des gestes et les caprices des combustibles ont été sacrifiés : plus d' allumages à l' aube et plus de moisissures, plus

de fumées et moins de gâchis. Une offre somptueuse, en revanche, à toute heure de la journée, de produits semi-finis, de jetons et de tickets pour boire et manger. L'histoire de la table, la chronologie des plats, la biographie des chefs, le calcul des appétits ne suivent plus la même progression linéaire. La conserve n'est pas l'indice d'un esprit conservateur, la décadence de certaines odeurs va de pair avec les progrès dans les arômes, le rétro s'installe dans la transition. La mort de la grande cuisine bourgeoise avec la Grande Guerre, la gastronomie régionaliste des années 30, l'essor de la diététique ont provoqué une crise idéologique grave chez les gourmets. Cuire un œuf ? Ce n'est pas si simple. Est-il frais, extrafrais, équilibré, stabilisé ? Sans des informations précises, il n'y a pas de goût ; en connaissance de cause, peut-être.

Cette question, on se la posait déjà il y a quarante ans, et on peut la reformuler d'une manière plus sournoise. Le « nouveau » rebondit à la surface comme un dauphin tout le long de ce siècle : Paul Reboux commence en 1927 une série de livres qui portent ce même qualificatif dans le titre. *Plats nouveaux* (1927), *Un nouveau savoir-manger* (1941). S'agit-il d'un isolé qui imite les avant-gardes futuristes de l'entre-deux-guerres, jusque dans l'emploi du bleu de méthylène ? On ne le dirait pas, car les originaux sont foule, si l'on considère la diffusion des livres de recettes végétariennes et les manuels pour les plats surgelés, datant les uns de la fin du siècle, les autres de l'immédiat après-guerre. Côté chefs, la bataille pour imposer le gaz, l'électricité et le froid est engagée très tôt.

C'est en 1919 que Joseph Bruna édite *La Cuisine des aliments frigorifiés*. Côté gourmets, on feint de ne pas entendre, on craint d'être la dupe d'une viande meilleure parce que gardée au froid, d'un légume frais parce que cueilli à l'avance. Tout se passe en cachette car rien ne doit transparaître au moment du service : le vieux code des Wellington, des Melba et des Rossini est toujours à l'honneur, simplement il a perdu toute authenticité. Les clients ne cessent de réclamer des saveurs éprouvées, même si celles-ci tirent leur source des produits destinés à la marmite paysanne et passés dans un autocuiseur. Il est indiscutable que le XX^e siècle a mélangé tous les styles, du rétro à l'anticipation, très souvent dans le respect formel des préparations, parfois copiant, falsifiant, détournant les saveurs.

Bréviaire de la peur

Plus on se rapproche du présent, plus le jeu de la mémoire et des techniques se fait complexe. La recherche culinaire et gustative fait des bonds en arrière et en avant, montre sa virtuosité dans le dérèglement des valeurs temporelles. Dès les années 30, tout est prêt pour programmer l'avenir et faire la transition avec le passé : les Français achètent des réfrigérateurs, se soumettent à des régimes (très souvent inspirés par les Etats-Unis), s'équipent pour devenir le premier pays agroalimentaire européen et pour mieux imposer leur modèle nutritif à base de beurre, de fromage, de viande et de vin. Pourtant, à la date fatidique où l'on devrait s'extasier sur une restauration bouillonnante d'idées et de menus, en 1960, nous retrouvons des cartes sans imagination et des enseignes poussiéreuses. « Hélas ! nous répète Courtine, il n'y a guère de plats nouveaux à inscrire au palmarès des chefs, et ce serait plutôt dans les familles que les ménagères, se laissant aller à la fantaisie de l'occasion, "inventent" des plats neufs et originaux. » Ce cri du cœur sort tout droit d'un livre, *Un nouveau savoir-manger*, préfacé par un vétérinaire du journalisme gastronomique d'avant-garde, Paul Reboux. Est-ce un constat d'échec ou un appel pressant à la créativité ?

Tous les signes de la modernité sont là et aucun chef ne les exploite. Les raisons sont nombreuses : l'anémie progressive qui a prostré le *régionalisme* dont le thuriféraire, Curnonsky, vient de mourir en 1956 ; la méfiance envers un style cosmopolite, jadis florissant dans les palaces et de plus en plus fané, l'hésitation des jeunes patrons face au risque et au coût des expériences culinaires, et surtout le souvenir cuisant de six ou sept années de tickets qui ont associé la restauration au marché noir et le cuisinier au fraudeur. Les modes nutritives sont lentes à naître et à s'instaurer ; le plus souvent, avant de bondir, il faut reculer. Les conseils que Courtine adresse aux bons vivants sont un bréviaire de la peur : *ne pas commander de poisson le lundi* (car il a deux jours de réfrigérateur), *se méfier comme de la peste des menus aux noms prestigieux* (vieux réflexe des conservateurs face à la cuisine « métèque », étrangère, née en général dans les grandes villes), *ne prenez jamais le plat qu'ils vous conseillent* (« c'est qu'ils veulent s'en débarasser »), etc. À partir de telles bases, chez soi c'est toujours mieux.

Le retour pur et simple à la soupière est impossible. Tout d'abord la diététique en a brisé l'homogénéité : chacun pour soi selon ses besoins. À papa sa grillade, au bébé sa Blédine. Ensuite, il y a la ribambelle des gadgets suggérés à la fin de chaque volume : cocotte en Pyrex, yaourtière, moulin à légumes, grille-pain à infrarouges. Le réaménagement des cuisines, le mode d'emploi des appareils vont occuper les esprits, les détournant des aventures gustatives. Dix années passent. *Le Nouveau Savoir-Manger* et *L'assassin est à votre table* de Courtine gardent toute leur actualité, et on n'entrevoit aucune lueur de changement. Silence sur la restauration, prudence dans l'innovation. Ou plutôt, rien ne va plus et rien encore à l'horizon. Les gourmands sont réceptifs à la fois aux recettes traditionnelles et aux régimes légers. Ce qui leur manque, ce sont les mains capables de transmettre des idées aux mets. L'industrie agroalimentaire et l'électroménager viennent d'extirper une culture ancienne, et de la réimplanter : plus que la mémoire, c'est la valeur historique des plats qui a souffert. On est prêt à tout, à la soupe à l'ail, aux crabes, à la bière et à l'oignon, sans savoir au juste à quoi s'en tenir.

Cet égarement a son origine dans la tête et les doigts. L'une est surchauffée par les nouveautés, distraite par les possibilités de changement et de plaisir qui s'offrent ; les autres, exemptés désormais du ciselage des légumes et du réglage des cuissons, hésitent, s'engourdissent. Les années 50 marquent une pause : il faut s'équiper avant de penser à la cuisine. Des livres de recettes illustrés et une plus grande attention à l'aiguille de la balance. Plus on s'enfonce dans les années 60, plus l'exigence d'un style culinaire réformé se fait sentir. Toute la société française a changé : elle s'est enrichie et les prix montent. Il faut profiter. Les plats populaires et bourgeois, paysans et aristocrates se valent tous, aucun ne représentant un signe distinctif de classe mais un choix gustatif. La diététique n'est pas une fin en soi, elle laisse la langue libre de ses appréciations, avide de sauces légères. D'ailleurs, il y a cinq sens et certains ne font pas grossir, n'enlèvent rien à la forme : la vue d'une assiette bien parée, le parfum des légumes les plus simples qui monte aux narines. Un code s'impose : personne ne sait encore dire dans quel jargon il va s'exprimer.

« Nouvelle vague »

Au moment où Courtine réimprime *L'assassin est à votre table* (1969), la « nouvelle cuisine » va naître. La diététique et l'industrie ont entretenu la suspicion tout en augmentant le confort ; la restauration a continué à transmettre ses valeurs éprouvées, canard au sang pour les uns, raie au beurre noir pour les autres ; la ménagère consacre déjà moins de temps à la bouffe, dépense des francs nouveaux, passe ses vacances au Club Méd. Il manque une cuisine qui intègre la tradition et le savoir-vivre, qui harmonise l'histoire contemporaine des aliments et des ustensiles avec le rite nutritif.

Cette cuisine qu'à la fin des années 60 on ne dit pas encore « nouvelle » est vite chargée de tous les espoirs et de tous les opprobres. Poissons servis avec gelée de groseille et retour des céleris-raves, des navets, des brouets. Elle naît d'un territoire trop mal défini pour satisfaire la rigueur des gastronomes et l'appétit des novices. D'ailleurs, plus qu'un style de restauration, c'est d'abord une vague réformatrice qui part de loin et investit chaque plat, parfois avec des effets stupéfiants. A ses débuts, il y a quelques toques, quelques plumes qui n'ont guère d'idée précise sur la direction à prendre : revenir sur ses pas, poursuivre aveuglément ou simplement louvoyer au cœur de la bonne chère. Si nous accompagnons Gault et Millau dans leurs premières promenades, durant l'hiver 1969, on ne constate dans leur maintien aucun souci de rigueur, aucune pédanterie de sémiologues culinaires, aucune fumisterie de lacaniens de la nappe. Puisqu'il faut commencer par une adresse, ce sera 20, rue de l'Exposition, à Paris. Le chef, Alain Senderens, remet à la mode de vieilles recettes oubliées. Ses faiblesses ? « Une salle minuscule et un archaïsme culinaire parfois excessif. » La jeune cuisine est née. Quelle cuisine ? Celle qui restaure les valeurs de l'Ancien Régime contre les valeurs bourgeoises, celle qui se moque de la continuité et qui pêche dans les eaux troubles du passé, préférant *Le Ménagier de Paris* aux épigones d'Escoffier. L'indice le plus sûr qu'une école du goût va s'imposer, nous le retrouvons dans le refus de toute transition, de tout compromis. La même année, au mois de novembre, Lucas-Carton est sanctionné, perd sa première place, commence la dégringolade. Gault et Millau ont l'œil sur Senderens mais il ne fait pas encore le poids. Pour le dîner du réveillon -

présenté dans le *Nouveau Guide permanent*, décembre 1969, n° 8 -, ils téléphonent en province et s'accordent avec Bocuse. Le menu, simple et grandiose, est parfumé de toutes les vertus antiques et villageoises :

Le jambon au foin
Pâté d'anguille à l'ancienne
La soupe de courge à la crème
La dinde dans le trou
L'orange à l'orange

Il est difficile de faire plus rétro : lit de foin pour le jambon, six ou sept siècles d'âge pour la recette du pâté, une dinde enterrée dans un sac de jute, au froid, à l'humidité et aux truffes, des peaux d'orange pour le dessert. Les lecteurs logés dans un appartement ou dans une HLM jettent un regard mélancolique vers la cour.

Le dernier des langages culinaires naît de ce dérèglement des références historiques. Marche en arrière, puis en avant toute. Comme les régionalistes et les futuristes des années 30 ? Bien pire, car ce genre de restauration balaie le goût moyen, les saveurs de routine, les plats de répertoire pour verser dans la philologie et faire du théâtre. Toutes les oscillations diachroniques et synchroniques du goût sont permises : Bocuse enterre sa dinde, Raymond Oliver défend le surgelé (janvier 1972), et à Riec-sur-Belton, en Bretagne, la fille de Mélanie Rouat prend la relève de sa mère. C'était, pour ceux qui ne l'ont pas connu, un temple de la marée, de la recette franche, régionale, d'après Curnonsky.

Avant que le prétendu code de la « nouvelle vague » (mets légers, cuissons rapides) ne claironne dans la presse du monde entier, cette cuisine est d'abord un style de journalisme curieux, étonnant, plein d'idées, concocté avec l'aide matérielle de quelques têtes brûlées. Il repose sur des bases sûres ou plutôt il se fonde sur la pratique même de tous ces jeunes patrons qui avouent n'avoir plus aucun sens de la discipline, se réveiller avec une idée sur le bout de la langue et s'exécuter. A midi un brouet, le soir des quenelles de lièvre : de quoi confondre un marmiton méthodique qui a obéi jusqu'à l'âge de trente ans et qui répétera le *Livre des menus* pour le restant de sa vie.

Défilés de mode ?

Il faut toutefois se méfier. La carte est écrite par devinettes et le service va à rebours autour de ces tables. À la place des fourneaux, il y a des musées et des laboratoires. Le lit de foin remplace le canapé et chaque couleur, chaque nuance tapisse l'assiette comme le ferait un décorateur. En les regardant avec un certain recul, tous ces jeunes chefs parisiens et provinciaux exploitent des filons souterrains du territoire alimentaire : Michel Guérard étudie le « maigre » et le « jeune », les frères Troisgros se promènent dans le potager, Guillot, jadis au service de Raymond Roussel, évoque le luxe difficile et délicat des dandys. Tous, ils suivent des tracés et se déplacent transversalement, ils épurent et ils rajoutent. Lorsque le client croit avoir commandé un plat sûr, traditionnel, il se retrouve au bout du monde. Senderens vient de lui servir un homard qui est parfumé de vanille.

À juste titre, Gault et Millau sont considérés comme les égéries de cette cour des miracles. Dans leur *Guide gourmand de la France* de 1970, ils n'oublient aucune boutique, aucun chef, aucun village : Corcellet et Alex Allégret, gendre de Francis Carton, Rocamadour et Sousceyrac dont l'unique auberge a été lancée en 1931 par Pierre Benoit. Un encyclopédisme d'érudits qui, dans *Le Guide permanent*, s'enrichit d'adresses et de marques : nouveaux produits, agences de voyages, itinéraires gourmands, lectures. Publicité et propagande, scoutisme et curiosité. Dans cette activité de brasseurs d'affaires et de décrocheurs de brevets, on retrouve un reflet de la culture alimentaire du XX^e siècle, qui a cessé de se préoccuper exclusivement du mode de vie des élites et va se pencher sur les modes de consommation. Et la nouvelle cuisine ? Des pionniers elle va passer aux mains de leurs élèves jusque dans les bistrotts à la devanture restaurée. Sous la pression des médias et du marché, elle devient code. Formalités à remplir : fonds peu cuits, sauces légères, retour des mousses, chromatisme délicat. Mais tout cela sans discipline rigide ni valeur démonstrative. C'est la dissolution des modèles prescriptifs du XIX^e siècle et la légitimation des aventures individuelles.

Escoffier, dans ses cuisines, paradait, obéissant à une hiérarchie militaire : le chef, les sous-chefs, les brigades et la troupe. Le mécanisme s'est dérégulé. Définitivement, car il impliquait un calendrier

gourmand ajusté sur les marchés, des saisons rigides répondant aux cycles agraires et un siècle de didactique sévère. En cachette, grâce à l'industrie et au froid, en surface, grâce à la gamme infiniment plus riche de produits transportés, tout notre passé culinaire va tomber aux mains d'un patron de trente ans pour être manipulé, simplifié, traité. S'esquisse un double mouvement de reconquête de la « recherche » (historique, ethnologique, scientifique, rituelle) et d'abandon des codes (de la famille, de la table, du banquet). La conséquence majeure ? On intègre à la saveur des mets des savoirs jadis inassimilables ou secondaires. L'assiette sert de cadre, les yeux guident la langue : le goût en tant qu'expérience intérieure s'extravertit, brise les conventions, clame ses caprices. Des plats comme des défilés de mode. Jadis, une bouchée venait de Dieu, un festin était une ascèse que le gourmand pratiquait avec componction, les paupières baissées. Tout cela est fini, et, sauf au fond d'une vieille bouteille, il n'est plus possible de puiser aux sources d'un art vétusté.

Dans le meilleur des manuels disponibles, l'*Histoire de la cuisine et des cuisiniers* d'Edmond Neirinck et Jean-Pierre Poulian (publié par Jacques Lanore en 1988), au moment conclusif de présenter les directions à suivre, on indique aux apprentis deux chemins possibles : le style aristocratique, « Ancien Régime », et le style régional, voire populaire. Au-delà de l'enseignement des progressistes et des conservateurs, des Gault, Millau et Courtine, notre culture poursuit son défi : elle fait parler le refoulé, efface les distances, exhume les us... Bref ! elle invente avec des idées anciennes et des outils à breveter. Faute de connaître à fond les métamorphoses de l'agroalimentaire, la recherche sur les produits et les techniques, ou bien en pleine connaissance de leur portée révolutionnaire, les professionnels n'ont qu'à se livrer au passé et au futur. La conséquence en est paradoxale : la gastronomie fuit le présent, évite d'en épouser les incertitudes et finit quand même par le créer. Le goût authentique s'authentifie en piochant dans les bibliothèques ou dans les notes de voyage, et procède d'une esquisse d'après le modèle, d'une copie d'après l'original. Plus que le texte, plus que la recette, c'est l'interprète qui va donc importer. Après des siècles d'anonymat, un chef a bien le droit de s'interroger sur la part de création qui lui revient. C'est un retour au cogito, en passant par l'érudition. « Je cuisine, donc je suis. » Seule la conscience

du métier permet à l'art de ne pas basculer entièrement dans le catalogue des plats déjà exécutés ou dans le calcul de ceux qui méritent d'être tentés. Et les gourmets ? Comment doivent-ils approcher cette table qui a la forme d'un cadran d'horloge et d'une méridienne solaire ? Que peuvent-ils dire encore face à un menu indéchiffrable ou enfantin, complexe ou simplifié ? Ils n'ont, eux, qu'à saisir le présent, goûter et se rassasier à cette idée que, depuis toujours, la grande gastronomie a été une manipulation abusive de l'espace et du temps.

Alberto Capatti