

La science de gueule

Alain Drouard

C'est ainsi que Montaigne désigne l' amour et la connaissance de la bonne chère... Jusqu' à la fin du XVIII^e siècle, le français distingue le gourmand - qui mange avec excès - du gourmet qui connaît et sait apprécier les mets recherchés et les bons vins. Au XIX^e siècle, des mots nouveaux vont s'imposer pour définir l' art culinaire : « gastronomie » d'abord, puis « gastronome » et « gastronomique ». La littérature gastronomique est née. La cuisine entre dans le patrimoine national. Et le statut de la gourmandise change.

« **J'** avais les défauts de mon âge : j' étais babillard, gourmand, Quelquefois menteur », dit Jean-Jacques Rousseau dans *Les Confessions*¹. Jusqu' à l' apparition du mot « gastronomie », la gourmandise est l' objet d' une réprobation constante. Condamnée depuis des siècles par l' Église comme l' un des sept péchés capitaux - un des deux péchés de chair avec la luxure -, elle l' est aussi par les éducateurs, les médecins qui se préoccupent du bonheur futur de l' espèce humaine. Vandermonde (1757) n' hésite pas à en dénoncer les ravages :

La gourmandise est le fléau le plus grand de l' enfance : elle seule moissonne les trois quarts des nouveau-nés. Les nourrices indulgentes ou craintives peuvent apaiser leurs cris et au lieu d' étouffer leurs maux elles les accablent de leurs caresses. Souvent le corps y succombe et s' il échappe aux mauvais effets de l' intempérance ce n' est qu' en le chargeant de mille infirmités.

1. Indulgent avec l' enfant, Jean-Jacques Rousseau condamne sans équivoque la gourmandise des adultes : « L' âme d' un gourmand est toute dans son palais ; il n' est fait que pour manger ; dans sa stupide incapacité, il n' est à sa place qu' à table ; il ne peut juger que les plats ; laissons-lui cet emploi. »

Le chevalier de Jaucourt définit, dans l' *Encyclopédie*, la gourmandise comme « l' amour raffiné et désordonné de la bonne chère ». Inséparable d' une corruption et d' une dégradation des mœurs, elle est signe de décadence ; la civilisation éloigne l' homme de la frugalité primitive et lui crée des besoins artificiels :

La gourmandise est un mérite dans les pays de luxe et de vanité où les vices sont érigés en vertu.

Au-delà de la gourmandise, l' *Encyclopédie* dénonce la cuisine, dont elle procède, cet art de flatter le goût, ce luxe, j' allais dire cette luxure de bonne chère dont on fait tant de cas est ce qu' on nomme dans le monde la cuisine par excellence. Montaigne la définit plus brièvement la science de la gueule et M. de la Mothe le Voyer la gastrologie.

« Gourmand » est encore synonyme de « glouton », de « goulu » dans le dictionnaire de l' Académie française de 1787 et s' y oppose à « gourmet », celui qui sait apprécier la qualité des vins et des mets. Quelques années plus tard, loin d' avoir disparu, la distinction subsiste, mais il faut désormais compter avec des mots nouveaux, « gastronomie » et « gastronome » qui reçoivent aussitôt un accueil favorable, même si leur sens ne s' impose pas d' emblée. Tout en distinguant le glouton, le mangeur, le gourmand, le friand, le gastronome, l' ivrogne, le buveur, le sommelier, le dégustateur, le gourmet, Balzac (1830) note qu' il est pratiquement impossible d' être à la fois gastronome et gourmet². Le mot « gastronomie » fait son entrée dans le dictionnaire de l' Académie française en 1835.

Pourquoi un tel changement de terminologie ? Il faut se référer ici à la Révolution française. Au risque de simplifier, rappelons que cet événement historique majeur voit le triomphe politique d' une classe sociale, la bourgeoisie, qui, loin d' être homogène, compte en son sein des nouveaux riches qui ont fait fortune grâce à la spéculation. Ces parvenus sont en général dépourvus d' éducation et ignorent les usages de la bonne société d' Ancien Régime. La gastronomie va répondre à leur attente en leur fournissant le « code de politesse gourmande » indispensable à leur intégration dans la nouvelle classe dirigeante. Mais allons plus loin. De même que

2. Balzac s' étonne : « L' homme qui réunirait la qualité du gastronome au même degré que celle de gourmet serait un phénomène, un monstre dans la nature » (1830).

la bourgeoisie française a parlé le langage de l'universel dans la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen pour masquer ses intérêts particuliers de classe dirigeante, de même la science de gueule, la gourmandise, se transforme en gastronomie, en lois de l'estomac, et ainsi les penchants et les comportements alimentaires d'une minorité se proposent-ils comme autant de valeurs et de normes sociales générales.

Gastronomes et amphitryons

À côté des « amphitryons » riches et inexpérimentés, un autre acteur social qui doit sa naissance à la Révolution française est visé par le discours gastronomique : le restaurateur. Alexandre Dumas a rappelé les circonstances historiques de la naissance du restaurant et du restaurateur :

La révolution qui démolit tant de choses créa de nouveaux restaurateurs : les maîtres d'hôtel et les cuisiniers des grands seigneurs se voyant sans place par l'émigration de leurs maîtres devinrent philanthropes et imaginèrent de faire participer tout le monde à leur science culinaire.

Laissons là la philanthropie pour rappeler la gloire des premiers restaurants ouverts sous le Directoire, et dont Alexandre Dumas a donné les noms : Beauvilliers, Méot, Robert, Rosé, Borel-Légac, les frères Véry, Neveux, Balaine. Encore plus décisive toutefois est la multiplication des restaurants à Paris dans les premières décennies du XIX^e siècle. On en compte plus de deux mille en 1834, et encore le nombre des cafés est-il supérieur³. Ces restaurants occupent d'emblée une place de choix dans le discours gastronomique

3. Ce chiffre, avancé par Simeon South, est mentionné par Christiane Demeulenaere dans son étude d'une famille de gens de bouche au début du XIX^e siècle (1984). Même si, comme le rappelle Alexandre Dumas, le premier restaurant a été créé à Paris par un certain Boulanger au milieu du XVIII^e siècle, l'essor des restaurants date du Directoire et des premières années du XIX^e siècle. Il implique et accompagne la formation d'une clientèle qui accède, grâce au restaurant, aux plaisirs réservés jusque-là à l'aristocratie. Le célèbre restaurateur Beauvilliers publia en 1816 un *Art de cuisinier* signé de façon éloquente : par M. A. Beauvilliers, ancien officier de Monsieur Comte de Provence, attaché aux extraordinaires des Maisons royales et actuellement restaurateur rue de Richelieu n° 26 à la Grande Taverne de Londres.

parce qu'il s'établit une relation de mutuelle dépendance entre les gastronomes et eux. Les gastronomes évaluent et comparent leurs mérites dans leurs publications. Ensuite, ils vont prendre l'habitude de s'y rencontrer pour confronter leurs vues lors de jurys de dégustation, dont le premier exemple connu, celui du Rocher de Cancale, est mentionné dans *Le Gastronomes français* (1828) :

Depuis le 1^{er} janvier 1806 jusqu'en 1815, une société de gastronomes et d'épicuriens, connue sous le nom de Caveau moderne, se réunit au Rocher de Cancale, élevé par M. Alexis Balaine au rang des temples les mieux desservis que le Dieu des festins eût dans la capitale du monde gourmand.

Qui sont ces gastronomes qui se réunissent dans ces restaurants ? Médecins, écrivains, chansonniers, romanciers, rentiers, ils appartiennent aussi bien à l'aristocratie qu'à la bourgeoisie. Le discours gastronomique qui naît de leur rencontre et de la combinaison de leurs apports respectifs tend à synthétiser la science et la littérature, la défense du plaisir et de la santé, du bon goût, de la sociabilité, de la poésie, des valeurs aristocratiques et, enfin, l'exaltation de la primauté de la cuisine française.

Le magistrat Joseph Berchoux (1775-1838) est considéré comme l'inventeur du mot « gastronomie » dans un poème en quatre chants publié en 1800⁴. D'emblée, Berchoux y fait de la sociabilité l'une des composantes du plaisir de la chère :

Je chante l'homme à table et dirai la manière
D'embellir un repas d'un aimable banquet
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse.

Le gastronome est comparé à un maître d'école qui doit tout apprendre à des élèves particulièrement ignorants.

Vous qui jusqu'à ce jour étrangers à mes lois
Avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix
Qui dans votre appétit réglé par l'habitude
Ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude

4. La postérité a retenu de Berchoux, outre l'introduction du mot « gastronomie », quelques vers célèbres en forme d'aphorismes et de maximes : « Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dine », et : « Souvenez-vous toujours dans le cours de la vie. Qu'un dîner sans façon est une perfidie », sans oublier le fameux : « Qui me délivrera des Grecs et des Romains ? »

Ma voix va vous dicter d'importantes leçons
Venez à mon école, ô chers nourrissons.

La finalité pédagogique ne fait pas de doute. Le gastronome s'adresse d'abord aux amphitryons, ou plutôt à ceux qui ambitionnent de le devenir, c'est-à-dire les nouveaux riches sans éducation ni bonnes manières. Au-delà de la sociabilité et de l'amitié, Berchoux définit la fonction sociale de la gastronomie. Loin d'être seulement l'art de la bonne chère, celle-ci permet d'acquérir et de légitimer un statut social :

S' il est un rôle noble et digne d'envie
Un agréable emploi du cours de la vie
C' est celui d' un mortel qui fait en sa maison
Ces honneurs de sa table en digne amphitryon.

En outre, la gastronomie aide l'amphitryon à bien diriger sa « maison », c'est-à-dire ses domestiques - maître d'hôtel et cuisinier - qu'il aura pris grand soin de choisir parce que de leur talent dépend sa réputation.

En formant la maison dont vous avez besoin
Au choix du cuisinier mettez tout votre soin.

En retraçant dans son poème l'histoire de la gastronomie qui est, en réalité, celle de ses progrès, Berchoux cherche à ennoblir son propos. Le procédé fera école au XIX^e siècle et sera imité par de nombreux auteurs, à commencer par Alexandre Dumas dans son *Dictionnaire de cuisine*.

Gardien des traditions culinaires

Enfin, en liant nécessairement l'art de la bonne chère et l'art de la conversation, Berchoux définit les éléments d'un code de politesse gourmande qui sera précisé par Grimod de La Reynière. La conversation à table, qui fait partie des plaisirs de la chère, doit éviter selon lui les sujets de dispute entre les convives et, par conséquent, les questions politiques :

N' allez pas discourir par l'exemple emporté
Sur les grands intérêts de la société

Faire au moment de boire un cours de politique
 Lier les droits du peuple à la métaphysique
 Des rois de l'univers scruter les cabinets
 Qui ne vous ont guère confié leurs secrets.

Trois ans seulement après la parution du poème de Berchoux en 1803, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière publiait les premiers volumes de *L'Almanach des gourmands*, puis, quelques années après, en 1808, le *Manuel des amphitryons* qui devait lui assurer une gloire durable. Toujours célébré comme le père fondateur de la littérature gastronomique, ce fils de fermier général, né en 1758, mort en 1838, ne fut pas seulement un avocat excentrique, célèbre pour ses « déjeuners philosophiques » et ses mystifications⁵, mais un observateur perspicace à qui l'on doit une analyse socio-historique de la formation du discours gastronomique. La gastronomie est, à ses yeux, la réponse appropriée aux exigences de la société issue de la Révolution. En effet, elle n'est pas qu'un art ou une science de la bonne chère, mais surtout un ensemble de normes sociales, un code visant à légitimer la nouvelle hiérarchie sociale. Il suffit de lire la préface du *Manuel des amphitryons* :

D'un côté cette longue interruption de l'exercice des fonctions gourmandes, de l'autre cette révolution opérée dans les fortunes qui, en les faisant presque toutes 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 durent apporter un changement presque total dans les mœurs des amphitryons et dans celles des convives. C'était bien à peu près les mêmes devoirs à exercer mais ce n'était pas les mêmes individus qui devaient les remplir.

Homme d'Ancien Régime, Grimod se présente comme le gardien de traditions culinaires dont il veut faire bénéficier la nouvelle classe dirigeante, et par là même assurer la continuité :

Le bouleversement opéré dans les fortunes par une suite nécessaire de la Révolution les ayant mises dans de nouvelles mains et l'esprit de

5. Cécile Éluard-Valette (1964) rappelle qu'un jour les amis du gastronome reçoivent un faire-part les avisant de sa mort. Le service funèbre est prévu pour le 7 juillet 1812 à 4 heures. Les amis arrivent à l'hôtel des de La Reynière où tout est tendu de noir. Les cloches sonnent. Un catafalque se trouve dans le vestibule. On entre : au milieu d'une table dressée pour le repas, Grimod de La Reynière attend ses vrais amis, car, leur dit-il, « l'heure du dîner est une heure sacrée que l'on ne sacrifie pas sans peine ; aussi, suis-je certain de dîner avec ceux qui m'aiment ».

la plupart des riches du jour se tournant vers les jouissances purement animales, on a cru leur rendre service en leur offrant un guide sûr dans la partie la plus solide de leurs affections les plus chères.

Grimod compte sur le prestige des valeurs aristocratiques pour atteindre son but. Le bourgeois gentilhomme de Molière n' est pas loin quand il écrit :

Heureusement les nouveaux amphitryons et les nouveaux convives firent voir plus de docilité qu' on eût osé en attendre d' eux. Ils se montrèrent jaloux sur les traces de ceux qui les avaient précédés dans la carrière.

Ainsi, en légitimant la gourmandise et en faisant oublier aux bourgeois leurs origines roturières, la gastronomie se transforme, grâce à Grimod de La Reynière, en un instrument politique de réconciliation entre ancienne et nouvelle classe dirigeante. Cette fonction se manifeste clairement dans le *Traité de la dissection des viandes à table*, annexé au *Manuel des amphitryons* où il met en évidence le souci de la nouvelle classe dirigeante de s' identifier à l' ancienne noblesse :

La pratique de cet art indispensable à tout maître de maison jaloux de prouver qu' il n' est pas né d' hier ajoute singulièrement à l' agrément de la bonne chère, au coup d' œil et même à la bonté réelle d' un festin. Les éléments s' étant perdus dans la tourmente révolutionnaire, nous avons tâché de les mettre en lumière.

Archétype du gastronome moderne, plus lettré et cultivé qu' homme de l' art, Grimod de La Reynière illustre à sa manière le fossé qui sépare la théorie et la pratique. Il annonce et anticipe la publication des guides gastronomiques du XX^e siècle. Les gastronomes ne sont pas et ne seront pas des cuisiniers. Inversement, seuls les plus illustres des cuisiniers, à commencer par le premier d' entre eux, Antonin Carême, ont fait œuvre gastronomique⁶, la plupart

6. Le plus illustre cuisinier du XIX^e siècle, Antonin Carême, est né en 1783 dans une baraque de chantier de la rue du Bac. En 1792, il est abandonné par son père qui était si pauvre qu' il ne pouvait nourrir ses quinze enfants. Il entre en apprentissage chez Bailly, le célèbre pâtissier de la rue Vivienne, fournisseur de Talleyrand. Passionné d' architecture, il utilise son temps libre à copier des gravures au cabinet des Estampes de la Bibliothèque nationale. Sous le Premier Empire, il est chef de bouche de Talleyrand et participe à tous les extras de la Cour avant de voyager et de servir dans toutes les cours d' Europe, à Londres, à Vienne, à Saint-Pétersbourg. Il termine sa carrière comme chef de cuisine du baron James de Rothschild. Il meurt en 1833. Si Carême édifie et codifie la cuisine moderne dans ses livres (*Le Pâtissier pittoresque*, *Le Maître d' hôtel français*, *Le Cuisinier parisien*, *Le Pâtissier*

d'entre eux ne pouvant échapper à leur condition de domestiques⁷.

Au début du XIX^e siècle, l'intérêt pour la gastronomie déborde le cercle étroit des nouveaux riches visés par Grimod de La Reynière pour toucher un nouveau public où les rentiers et les membres des professions libérales sont bien représentés⁸. Cible et arbitre à la fois, ce public se constitue comme acteur du discours gastronomique faisant et défaisant la réputation et le succès des restaurants et des auteurs.

Une savante métamorphose

L'autre illustre fondateur de la gastronomie est sans conteste Brillat-Savarin, auteur de la célèbre *Physiologie du goût*, parue en 1825. Contemporain de Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin est comme lui un homme d'Ancien Régime. Né en 1755, à Belley, dans l'Ain, il choisit la carrière de magistrat. Député à l'Assemblée constituante, il s'exile pendant la Terreur aux États-Unis. Il est de retour sous le Directoire. Le premier consul l'appelle aux fonctions de procureur à la Cour de cassation. Il meurt en 1826.

Sa contribution ne se réduit pas aux quelques aphorismes tou-

royal parisien), les grands chefs et cuisiniers qui écrivent au XIX^e siècle - Viard, Gouffé, Urbain-Dubois publient essentiellement des livres de recettes et non des traités gastronomiques.

7. Bien que difficile à dater avec précision, l'émancipation sociale des cuisiniers est un phénomène récent qu'on peut situer après la Seconde Guerre mondiale. André Guillot, l'un des pères de la nouvelle cuisine, a raconté (1976) comment il avait ouvert en 1952 l'Auberge du Vieux Marly au terme d'une carrière passée dans les cuisines de l'ambassade d'Italie puis dans celle du poète surréaliste millionnaire Raymond Roussel. Le phénomène de la nouvelle cuisine illustre la stratégie d'ascension sociale des chefs, fondée au départ sur une alliance avec un média, *Le Nouveau Guide Gault et Milliau*, puis avec les autres médias.

8. Il suffit de se reporter à l'avertissement du *Journal des gourmands* : « Aux dissertations savantes sur l'an manducatoire, aux recettes alimentaires données par ces inimitables professeurs dans l'An de bien vivre, nous avons ajouté toutes celles que la science culinaire a produites de plus remarquables jusqu'à ce jour ; car le nombre des amphitryons, des convives et des vrais gourmands, celui des indigestions et des médecins, se sont accrus dans une proportion vraiment effrayante. » Cet engouement, à l'origine de la littérature gastronomique, explique la publication de livres, de revues d'an culinaire, de guides, de « manuels » tels que *Le Cours gastronomique*, de Charles-Louis Cadet de Gassicourt, paru en 1809.

jours cités et qui font obstacle à la compréhension de sa pensée si on les extrait de leur contexte et de l'œuvre tout entière⁹. Il faut d'abord s'arrêter sur sa définition de la gastronomie :

La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant par des principes certains tous ceux qui recherchent, fournissent, en préparant les choses qui peuvent se convertir en aliments.

Ainsi c'est elle qui, à vrai dire, fait mouvoir les cultivateurs, les vigneron, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments.

Chez Brillat-Savarin, l'accent est mis d'abord sur la connaissance, sur la science. Chacun le sait : le mot « physiologie » est alors à la mode. D'innombrables physiologies voient le jour, Balzac n'a-t-il pas écrit une *Physiologie du mariage*, une *Physiologie du cigare*, une *Histoire et Physiologie des boulevards de Paris* ? Le titre du livre de Brillat définit son projet : il s'agit de connaître le mécanisme physiologique du goût pour le perfectionner et l'éduquer. En second lieu, cette science ne peut procéder que de la synthèse de plusieurs disciplines. Brillat-Savarin cite notamment l'histoire naturelle, la physique, la chimie. Toutefois, le critère décisif, à ses yeux, il faut le chercher ailleurs, dans l'utilité de la gastronomie, art de la bonne chère mais aussi science des aliments concourant au plaisir et à la santé.

Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes

9. À la différence de Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin ne fit pas l'unanimité parmi ses contemporains. Baudelaire le comparait à une « grosse brioche » alors que Balzac l'admirait tellement qu'il voulut écrire sa biographie. Alexandre Dumas se range au nombre de ses admirateurs. En fait, alors que Grimod de La Reynière incarne la tradition de la haute cuisine de l'Ancien Régime, Brillat-Savarin présente une version plus prosaïque, plus banale, plus bourgeoise de la gastronomie. Tout le monde connaît encore ses aphorismes et maximes : « Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur tout le temps qu'il est sous votre toit. » « Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger. » « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. » « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours. Il peut s'associer à d'autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte. » « Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil. »

puisqu'elles tendent à augmenter la source des plaisirs qui leur est destinée. Cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société ; enfin, elles sont indispensables à ceux qui jouissent d'un gros revenu, reçoivent beaucoup de monde soit qu'en cela ils fassent acte de représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclination, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Avec Brillat-Savarin, le statut de la gourmandise se transforme. Elle cesse d'être un péché ou une passion coupable pour devenir un « acte de jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité ». La gourmandise devient acceptable à condition de se métamorphoser en gastronomie, c'est-à-dire en connaissance raisonnée des lois de la nutrition humaine :

On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie ; on l'a regardée comme un penchant qu'on pourrait aimer, comme la qualité sociale agréable à l'amphitryon, profitable aux convives, utile à la science et on a mis les gourmands à côté de tous les autres amateurs qui ont aussi un objet donné de prédilection (*Méditation, XXVII*).

Il faudra du temps pour que la confusion terminologique cesse et que s'impose la distinction prônée par Brillat-Savarin entre gourmandise et gastronomie¹⁰. Toutefois, une chose est claire. Les premières décennies du XIX^e siècle furent celles de la formation du discours gastronomique, en fait de la critique gastronomique avec les caractéristiques qu'on lui connaît encore aujourd'hui : coexistence et interdépendance des acteurs - gastronomes, restaurateurs, amphitryons, cuisiniers - allant de pair avec un statut très inégal qui donne la première place aux gastronomes devant les amphitryons, les convives, les restaurateurs, les cuisiniers ; distinction fondamentale entre les gastronomes, savants et lettrés, et les cuisiniers, hommes de l'art et de la pratique, faisant partie de la domesticité ; production et diffusion de guides et de livres destinés à former et informer le public ; enfin, élaboration d'une repré-

10. L'édition de 1872 du *Grand Larousse* prend acte de cette évolution : « Ce mot (gastronomie) est devenu peu à peu synonyme d'amateur, de fin connaisseur en affaires de bouche, et la chose s'est glissée dans toutes les classes et à toutes les tables sous le nom de confortable. Depuis Brillat-Savarin, on ne rougit plus d'être un gastronome mais on ne voudrait à aucun prix passer pour un gourmand ou un ivrogne. »

sentation de la primauté et de la supériorité de la cuisine française, élément constitutif de l'identité nationale, les gastronomes étant les défenseurs d'un patrimoine inestimable et menacé¹¹.

En dépit de ses succès et de ses prétentions, le discours gastronomique s'est heurté dès le départ à des obstacles et à des résistances. Dans un pays qui fait siens le dualisme cartésien de l'âme et du corps et sa conséquence, à savoir la primauté de l'âme sur le corps, la gastronomie, à l'instar d'autres disciplines s'occupant du corps telles que l'éducation physique, ne pouvait prétendre au statut de savoir légitime. Le projet de Grimod de La Reynière de créer une chaire de gastronomie dans les lycées ne verra jamais le jour. On chercherait en vain aujourd'hui les institutions assurant un enseignement de la gastronomie. Quant à la recherche en nutrition humaine, comment ne pas s'étonner que, dans un pays comme la France, elle ne soit pas plus développée ? Le « premier pays gastronomique du monde » n'a pas besoin de recherche. Aussi ne compte-t-il que quatre chaires de nutrition : à Paris, Nancy, Bordeaux et récemment à Clermont-Ferrand !

Par ailleurs, la volonté proclamée par « les pères fondateurs » du discours gastronomique de concilier art de la bonne chère et défense de la santé se révéla vite pour ce qu'elle était : un vœu pieux. Très tôt, mais plus encore à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, des hygiénistes et des naturistes - notamment les docteurs Durville et Carton - instruisirent le procès de la gastronomie et dénoncèrent les dangers de la suralimentation et du régime carné.

Même s'il perdait son monopole, le discours gastronomique continua de prospérer dans l'entre-deux-guerres grâce à Curnonsky, élu prince des gastronomes en 1927, fondateur en 1928 de l'Acadé-

11. Parmi les nombreux auteurs célébrant la primauté de la cuisine française, on citera encore Alexandre Dumas qui écrit à Jules Janin en 1833 : « Cette science (de la table et de la bonne humeur) que l'on pourrait à bon droit appeler la gaie science a soumis l'Europe à la France tout autant pour le moins que nos modes, notre théâtre, nos romans et nos poésies. Brillat-Savarin est le professeur le plus écouté de ce monde. Ses préceptes sont des lois sans appel. Carême est peut-être la seule gloire de ce siècle qui n'ait pas été contestée. Enfin, M. le Prince de Talleyrand, dont les bons mots sont autant de chapitres de l'histoire contemporaine, n'a pas été dans sa longue vie plus populaire que cet esprit qui éblouissait l'Europe par sa grande renommée d'avoir été, même en comptant S. M. Louis XVIII, la première fourchette de son temps. »

mie des gastronomes¹² et auteur d'ouvrages célèbres. Tandis que Curnonsky inaugurerait, avec Marcel Rouff et Austin de Croze, le tourisme gastronomique, on assistait à la création de plusieurs sociétés et confréries gastronomiques¹³. De nos jours, le succès de la littérature gastronomique, qui conduit à une véritable inflation des publications, ne peut manquer de laisser perplexe. Alors que l'on continue comme par le passé d'exalter les mérites et l'excellence de la cuisine française, le fossé se creuse chaque jour davantage entre les représentations et les pratiques. L'alimentation des Français s'est en effet profondément modifiée depuis la Seconde Guerre mondiale par suite de l'industrialisation de l'agriculture. Tous les jours, la restauration collective offre à des millions de Français une nourriture de type industriel, fort éloignée de celle décrite dans les ouvrages gastronomiques. Par ailleurs, les grandes surfaces assurent plus de la moitié de la consommation alimentaire des ménages. Le discours gastronomique fonctionne ainsi de plus en plus comme un discours écran, pour ne pas dire mystificateur, qui célèbre plus l'alliance de l'agroalimentaire et de certains « grands chefs » que la réalité des pratiques alimentaires des Français.

Et pourrait-il y avoir place pour un autre discours faisant apparaître les multiples enjeux de l'alimentation et proposant des choix et des alternatives ? Il est permis d'en douter quand on sait le peu d'intérêt que les pouvoirs publics portent à ces questions. A-t-on vraiment avancé depuis que Balzac constatait en 1838 : « L'alimentation publique prise dans son ensemble est une partie immense de la politique et la plus négligée. J'ose dire qu'elle est dans l'enfance » ?

12. En fondant l'Académie des gastronomes sur le modèle de l'Académie française, le prince des gastronomes réalisait le souhait de Brillat-Savarin : « Et quand l'Académie promise par les oracles s'établira sur les bases immuables du plaisir et de la nécessité, gourmands éclairés, convives aimables, vous en serez les membres et les correspondants. » Il publia notamment, avec Marcel Rouff, *La France gastronomique* en 28 volumes, *Le Trésor gastronomique de la France, Cuisine et Vins de France*.

13. Académie des psychologues du goût (1922), Association des gastronomes régionalistes (1923), Association des gastronomes amateurs de poisson (1937), La Bidoche (1931), Club des Cent, fondé en 1912, mais dont l'activité se développe surtout dans l'entre-deux-guerres, les Pur Cent (1923), Cercle des gourmets (1929).

Alain Drouard

lemangeur-ocha.com - N'Diaye, Catherine (sous la direction de). La gourmandise. Délices d'un péché. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140, Paris, 1993, 185 p., bibliogr.