

ÉDITORIAL: MANGER NEUF... LE RISQUE EN MOINS**9**

PAR FABRICE PIAULT

11 LES PETITS DÉJEUNERS D'UNE OGRESSE**GÉRALD CAHEN**

Elle les aimait tant, ces chers petits... (nouvelle).

1. PARCOURS EN PAYS DE GOÛTS**17**

Tous les goûts, dit-on, sont dans la nature. Voire... En matière de cuisine, si les sens ont quelque antériorité sur le savoir, ils ne l'excluent pas, tout au contraire. Ils seraient bien plutôt dans la culture, et dans la plus raffinée qui soit. Nos perceptions évoluent en effet en fonction de critères qui relèvent aussi bien de déterminations économiques et sociales que de l'histoire des mentalités.

18 L'AVENIR ARCHAÏQUE DE LA GASTRONOMIE**ALBERTO CAPATTI**

Le xxe siècle, d'un bout à l'autre, a été le théâtre d'une compression et d'une dilatation du temps culinaire. Au siècle de la relativité, la confusion régnerait-elle en maîtresse dans les têtes comme dans les cuisines ? Au vrai, entre 1950 et 1970, la gastronomie oscille entre deux pôles : celui des traditions éprouvées et celui d'une cuisine qui ne s'impose pas encore, faute d'avoir assimilé les apports de la révolution agro-alimentaire. Mais, depuis toujours, la grande gastronomie n'a-t-elle pas été une manipulation abusive de l'espace et du temps ?

25 LE GOÛT, SENS DES SENS**JACQUES PUISAIS (entretien)**

Jacques Puisais mène depuis plus de vingt ans des recherches sur le goût. En 1976, il a fondé à Tours, avec Alfred Marne, l'Institut français du goût. Il a non seulement remarqué, que le goût mobilise nos autres sens, mais qu'il développe ce qu'il y a de plus hédoniste, de plus personnel et de plus riche en nous.

32 LES AVENTURES DE LA DOUCEUR**CLAUDE FISCHLER**

Avant même d'être un produit, le sucre est un discours : médical, théologique, moralisant, répressif même. Si, dans un premier temps (notamment dans la médecine des humeurs), on lui trouve des indications thérapeutiques, il devient un mauvais objet à mesure qu'il se banalise. Le sucre est désormais à la source des maladies dites « de civilisation ».

40 L'INSTANT T DU PHOTOGRAPHE**PIERRE CABANNES (entretien)**

Maquillage, décor, artifices... De la part du photographe, un plat exige toujours une mise en scène.

42 LA CUISINE SELON MICHELIN**CLAUDE FISCHLER**

Non seulement la haute gastronomie joue le rôle de tête chercheuse dans le changement des mœurs alimentaires, mais elle cristallise et précipite les tendances à l'œuvre dans le cours central d'une société. Un demi-siècle de restaurants trois étoiles à travers le fameux guide rouge.

52 PAR LE BOUT DU NEZ**JEAN LENOIR (entretien)**

On est œnologue et dégustateur comme on est poète, mélomane ou esthète. Sans les plaisirs de l'esprit, que seraient les plaisirs des sens ? La chère la plus succulente n'est telle que si l'on se regarde en jouir — mieux : si l'on trouve les mots pour faire partager ce plaisir à ses commensaux.

56 LE GOÛT A SON HISTOIRE**JEAN-LOUIS FLANDRIN**

Si les organes n'évoluent qu'au rythme lent de la nature (que de millénaires avant que n'apparaisse l'Homme !), les perceptions, notamment gustatives, changent, elles, au gré des siècles. Du goût médiéval au goût moderne : un voyage dans le temps riche en aperçus de toutes sortes.

2. DU NOUVEAU DANS L'ASSIETTE**67**

À première vue, les bases de notre alimentation restent stables. Un veau reste un veau, un œuf un œuf, une tomate une tomate. Sous tant de dénominations communes se cachent pourtant bien des bouleversements... Au cours des siècles, non seulement des aliments nouveaux sont venus se substituer peu à peu aux anciens, mais l'on assiste aujourd'hui à une véritable révolution qui doit tout aux impératifs de l'industrie agro-alimentaire et de l'ingénierie génétique.

68 LE LENT CHEMINEMENT DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE**JEAN-LOUIS FLANDRIN**

À dépouiller les livres de cuisine parus entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, une évidence se fait jour : les innovations alimentaires ne se sont pas imposées d'un seul coup ni à tous de la même façon. Phénomène éminemment culturel, et par là même historique, l'art culinaire connaît des lenteurs, de brusques accélérations, des piétinements en rapport avec les valeurs en cours.

75 LES PRODUCTIONS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ONT ELLES BON GOÛT ?**FABIEN GRUHIER**

Hypersélectionnés par les généticiens, les vaches et les cochons, les légumes et les fruits subissent tant de manipulations, et ce n'est qu'un début, que nos ancêtres auraient grand-peine à les reconnaître... Il en va de même pour tout ce que nous mangeons. Au détriment du goût ? Soyons optimistes : puisque, après quelques « ratés », nos généticiens, c'est promis ! y veillent.

80 EMBALLÉ, C'EST VENDU !**LAURENCE CHABERT**

Vendre ! tel est le maître mot. Et pour vendre, il faut séduire. Il n'importe : le marketing dépense pour ce faire des trésors d'imagination. En matière, notamment, de conditionnement et d'emballage.

84 GASTRONOMIE SOUS VIDE**JEAN MÉHU**

L'ennemi public n° 1, dans la chaîne alimentaire, c'est le microbe. Un instant de distraction, et les bactéries, les levures et autres moisissures — ces sales petites bêtes ! — en profitent pour proliférer... Mais, là contre, de savants techniciens ont aiguisé des armes. Sans, nous assure-t-on, qu'en souffre la gastronomie.

88 L'IMPORTANT, C'EST L'ARÔME**JACQUELINE BLANC-MOUCHET**

Avant même l'entrée en bouche, le nez nous promet d'incontestables plaisirs gustatifs. Il y en a qui ne jurent que par le bon vieux « naturel ». Mais s'il fait défaut ? S'il ne répond plus aux critères que nous exigeons de lui ? Et qu'est-ce qui est naturel, qu'est-ce qui ne l'est pas ? La chimie, au bout du compte, ne ressortit-elle pas au domaine du naturel ? Reste à s'entendre sur le statut législatif des arômes synthétiques, un casse-tête de plus dans la perspective de l'Europe de 1993...

93 ALAIN SENDERENS, CHEF ALCHEMISTE**THIERRY LAMIRAUD**

Dans sa cuisine, Alain Senderens ne craint pas les rapprochements qui à d'autres paraîtraient incongrus, pourvu qu'aillent de pair santé et plaisir. Il cherche, expérimente... et trouve ! Grâce à la cuisson courte, sans rien renier des « classiques », l'un des pères de la nouvelle cuisine sait en effet allier l'authenticité des saveurs et l'art de conserver à l'aliment toutes ses propriétés en sels minéraux et vitamines. L'avenir ? Il passe, selon lui, par les plats cuisinés hauts de gamme.

3. HAMBURGER POUR TOUT LE MONDE, PIZZA POUR LES AUTRES

97

Concentration économique et flux migratoires : l'alimentation mondiale, au moins dans les pays riches, tend à s'uniformiser. Si elle nous fait manger mal, la « cuisine internationale » se porte bien. Quel avenir culinaire chercheurs de l'agro-alimentaire, industriels et cuisiniers nous réservent-ils ? Assisterons-nous à un métissage des grandes cuisines traditionnelles « indigènes » ou bien à un nivellement par le bas ? Pour l'instant, on ne peut que décrire « l'état des lieux ».

98 IDENTITÉ CULTURELLE ET CUISINE INTERNATIONALE

JACK GOODY (entretien)

La cuisine comme instrument de colonisation ou de domination ? Les choses sont loin d'être aussi simples. À l'analyse, on s'aperçoit vite que les traditions nationales, si elles sont fortes, pensent l'emporter sur les données proprement économiques.

102 LES DRÔLES DE LAURIERS DE LA CUISINE FRANÇAISE

LEDA VIGLIARDI PARAVIA

35 pour 100 des restaurants de la planète sont chinois, 30 pour 100 italiens et... 5 pour 100 français. Si la cuisine française est la première du monde, les consommateurs ne le savent pas encore !... À qui la faute, néanmoins ?

107 DE LA POULE AU POT AU TANDOORI

PAUL MOREIRA

Petit à petit et de plus en plus, les Français mangent « exotique ». Le couscous vient en quatrième position parmi les plats préférés de la France profonde. Influence des Pieds-Noirs ? Mais on mange tout aussi bien « chinois », « japonais » ou « indien »... Oh ! bien sûr ! le restaurateur y met les formes... par exemple, en édulcorant ses épices. Il n'empêche...

112 LE CUISINIER, NOUVEL ANIMATEUR DE LA VIE URBAINE ?

JEAN-MARC VANHOUTTE

Le restaurateur cumulait jusqu'à ces dernières années de multiples tâches. Il lui incombait d'accueillir le client, mais aussi de parcourir les différentes étapes qui conduisent à la réalisation des repas : du choix des produits sur l'étal des marchands à la finition de plats dont la préparation était longue. Avec les nouvelles techniques de l'agro-alimentaire (légumes précoupés, viandes déjà parées, etc.), le restaurateur est maintenant plus disponible, il peut sortir de sa cuisine et remplir pleinement son rôle d'amphytrion.

120 QUAND LES INGÉNIEURS FONT LA CUISINE**FABIEN GRUHIER**

L'an 2000 ouvrira-t-il l'ère du simili et du faux tous azimuts ?... Pourvu que l'arôme et le goût y soient ! Steak au pétrole, bœuf bourguignon 100 pour 100 végétal, fausses fraises en pure pâte de soja... Les techniciens de l'agro-alimentaire ne se privent pas d'innover en créant de toutes pièces des aliments de synthèse, à un prix défiant toute concurrence. À nous les fausses entrecôtes de luzerne pures protéines garanties sans cholestérol !...

4. LES ANGOISSES DE L'OMNIVORE**125**

Parce qu'il est omnivore, l'homme doit rechercher la diversité dans son alimentation. De cette nécessité d'ordre biologique il a fait une science: la diététique. L'obsession de la santé, de la minceur, bref ! de la « forme » à tout prix, a toutefois dévoyé cette (légitime) recherche de l'équilibre nutritionnel. La diététique, mal comprise, est à la base, dans les pays riches, d'une nouvelle psychopathologie.

126 DIAFOIRUS ET LUSTUCRU**CLAUDE FISCHLER**

Les sociétés développées vivent un curieux paradoxe : d'une part, elles sont passionnées par la cuisine ; de l'autre, elles sont obsédées par le régime. Témoin, le fait qu'entre un tiers et un quart de leur population déclare en suivre un. Gastronomie et cuisine apparaissent comme des sœurs ennemies. La première est, dit-on, tournée vers le plaisir, et la seconde vers la médecine. La publicité annonce la fin du péché alimentaire et l'aube de la gourmandise saine.

141 LE SYNDROME DU MAILLOT DE BAIN**PASCALE PYNSON**

Mai, juin... L'été arrive. « Zut ! des bourrelets ! » Et les magazines féminins de partir pour leur croisade minceur.

145 OBESE BÉNIN, OBESE MALIN**CLAUDE FISCHLER**

Fini, l'âge du bon gras jovial et sociable, bon vivant, boute-en-train ? des bouffons à la Falstaff ? Quiconque consomme plus que sa part prive autrui d'autant. Nous soupçonnons la graisse d'être l'indice de turpitudes inavouables. (Chez Ubu, tout fait ventre.) À tout le moins, nous considérons les plus-de-cent-kilos comme des malades — sauf (évidemment) s'ils sont haltérophiles ou déménageurs...

156 CONVERSATION AVEC UNE ANOREXIQUE ET UNE BOULIMIQUE

NOËLLE CHÂTELET

Manger trop, ne plus vouloir se nourrir : voilà apparemment deux attitudes extrêmes. Elles sont pourtant complémentaires. Dans chacun des cas, il y a refus de l'animalité en nous, quête d'identité à corps perdu, recherche exténuante d'un langage... La maladie est vécue comme un enjeu philosophique : une expérience limite qui convoque le divin sur le mode mystique.

165 LES PLAISIRS DE L'ASCÈSE

DANIELLE RAPOPORT

Etre adepte du végétarisme ou de la macrobiotique, ce n'est pas seulement se priver de certains aliments perçus médicalement comme mauvais. C'est, plus encore qu'une ascèse, un système philosophique et quasi religieux, une métaphysique...

172 LE GOÛT DU SANG

NOËLIE VIALES

Aux citoyens libres le vertueux jardinage ; aux esclaves, âmes dénaturées, la chasse et la boucherie... Qu'il est loin le temps où les bourgeois se rendaient aux abattoirs afin de boire un grand bol revigorant de sang de boeuf ! Il convient désormais de maquiller le crime que constitue notre régime carné. Identifiés à des bourreaux, les abatteurs: désormais, opèrent dans l'anonymat, derrière de hauts murs.

177 PLAISIRS ET RISQUES DE LA CHOCOMANIA

SYLVIE GIRARD

Le chocolat contient de nombreux principes actifs qui en font un nutriment de la vigilance. Est-il pour autant une drogue ? Assuétude et accoutumance conduiraient-elles le chocomaniaque au bord de l'overdose ? Heureusement non. Alors, pourquoi s'en priver ?

180 LA RECHERCHE FACE AUX PEURS DU SIÈCLE

MARIAN APFELBAUM (entretien)

Traiter le problème nutritionnel sous un angle seulement sociologique ou culturel, c'est passer sous silence son caractère génétique. Or, tous les hommes ne sont pas égaux devant la nourriture : de gros mangeurs resteront impunément minces, tandis que d'autres, s'alimentant peu, deviendront obèses... Il en est de même pour les hypercholestérolémiques. La solution ? Dépister l'anormalité et la guérir... mais sans terrorisme génétique.

5. MANIÈRES DE TABLE

185

Entre la tradition et la nouveauté, c'est la valse-hésitation dans les assiettes et dans les têtes. En ce vingtième siècle finissant, les professionnels de l'agro-alimentaire se demandent comment satisfaire un marché aux demandes si éclectiques et si contradictoires. L'évolution des modes de vie voit se diversifier les formes d'alimentation. Mais que veulent au juste les consommateurs ?

186 MANGEURS FIN DE SIÈCLE

PASCALE PYNSON

Le mangeur fin de siècle se décline au pluriel. Le grand chambardement de l'agro-alimentaire suscite une nouvelle génération de consommateurs. La déstructuration des repas accompagne les mutations de notre mode de vie. Quelques téméraires cherchent leur voie dans la nouvelle jungle alimentaire.

193 LE MANGEUR SOLITAIRE

MICHELLE RIGALLEAU

On parle peu des célibataires. Ces Robinsons modernes, pourtant, sont foule. Les îles désertes se multiplient. Quels sont ces gens qui vivent seuls la non-aventure alimentaire quotidienne ? Comment la vivent-ils ? Provisoire ou non, le célibat instaure des conduites alimentaires diverses. Le repas traditionnel en prend parfois un rude coup...

197 LES AVENTURIERS DU GOÛT MÉCONNU

PAUL MOREIRA

La quête de l'authenticité peut aller fort loin ou prendre des voies inattendues... Tel ce jeune couple qui en tient pour un cosmopolitisme culinaire qui confine à l'aventure dans ce qu'elle a de plus passionnel.

200 CANTINES, COMMENT S'EN DÉBARRASSER ?

JACQUES MAHO, PASCALE PYNSON

Malgré les efforts des comités d'entreprise ou des municipalités, un repas de cantine est forcément toujours mauvais. Ou du moins, dans la grande majorité des cas, il est perçu comme tel... On pourrait se demander pourquoi. La « cantine » ne serait-elle pas le lieu où se reportent tous les mécontentements ? où ils se cristallisent ?

205 LE REPAS DU SOIRGEORGES HALDAS (extrait de *La Légende des repas*)

«... On mâche avec lenteur et retenue. Comme pour ne pas déranger l'ordre du silence qui se fait par moments... »