

Le discours gastronomique

Contemporaine de la naissance du restaurant, la critique est au cœur du discours gastronomique qui, s'adaptant aux évolutions du goût, concourt à l'évolution des modes culinaires.

> PAR PASCAL ORY, PROFESSEUR D'HISTOIRE CONTEMPORAINE À L'UNIVERSITÉ PARIS-I-PANTHÉON-SORBONNE

La gastronomie n'est pas un synonyme emphatique de « bonne » ou « haute » cuisine mais la mise en règle (*nomos*) de tout ce qui touche au manger et au boire (*gaster* : estomac). Contrairement aux apparences, il ne s'agit pas d'un terme transmis directement de la culture grecque mais d'un programme apparu en France au lendemain de la Révolution française. Lancé en 1801 par un poète secondaire, l'obscur Berchoux, il est très vite transformé en pratique sociale par un personnage étonnant, Alexandre Grimod de La Reynière. Cet héritier de l'une des plus grandes familles de France va inventer la critique « gastronomique », qui porte son jugement sur les restaurants comme sur les fournisseurs de comestibles et autres marchands de vin. Il publie, entre autres, une sorte de « guide Grimod » annuel, l'*Almanach des gourmands*, et organise périodiquement des repas soumis à l'analyse de « jurés dégustateurs ». Son règne public s'achève vers 1810 mais le mouvement est lancé. D'autres écrivains vont prendre le relais, publier des guides, fonder des périodiques spécialisés ou aménager dans la presse généraliste un espace dévolu à ces objets, dont le public va se révéler de plus en plus friand. En 1825, un gourmet bien installé dans la vie de son époque, Jean Anthelme Brillat-Savarin, donne à toute cette littérature ses lettres de noblesse en publiant *La Physiologie du goût*, qui se présente comme un véritable traité de la gastronomie considérée comme science.

Une tradition française

L'espace et le temps de cette apparition méritent qu'on s'y arrête. Que le mouvement soit parti de France et qu'il soit resté pendant près de deux siècles soumis à une sorte d'hégémonie française s'explique principalement parce que ce pays a été le siège de deux révolutions – une petite et une grande – qui ont assuré au modèle français de discours gastronomique une audience internationale – écho et garantie d'une profonde popularité en France même.

L'instauration du restaurant génère une nouvelle demande sociale

La première révolution tient dans l'invention du restaurant. On repère l'émergence de la formule dans les années 1760, et son extension dans les années 1780. Par-delà les anecdotes, elle se ramène à ceci : le restaurant, dans sa forme initiale, offre à sa clientèle un décor, un service, une cuisine et une cave dignes d'une maison des élites d'Ancien Régime, à cette différence près, qui résume le monde moderne : on ne demande au client aucun signe d'appartenance personnelle aux élites en question ; on ne lui demande que de l'argent... L'instauration du restaurant génère, en aval, une nouvelle demande sociale : un public se crée, qui a besoin d'être guidé dans ses choix par un exposé lui aussi public. L'apparition d'une critique gastronomique a ainsi à voir avec, une génération plus tôt, celle de la critique d'art, à partir des salons de peinture. Ces dernières remarques permettent de comprendre le lien qui existe aussi entre cette émergence et la seconde révolution du temps, autrement profonde, celle de 1789.

Outre qu'elle ruine une partie des élites installées, dont elle conduit certains cuisiniers, condamnés au chômage, à s'installer à leur compte, outre qu'elle accélère le mouvement d'affirmation progressive de la libre entreprise, sur ce terrain comme sur les autres, elle permet aussi un passage de relais : sous Napoléon Bonaparte, les nouvelles élites, sensibles à l'hédonisme du « bon vivant », ne remettent pas en cause la pratique culinaire sophistiquée de l'ancienne monarchie, organisée autour du modèle absolu fourni par les pratiques de la Cour. Enfin Grimod et Brillat sont, à ce titre, les exacts contemporains du troisième personnage : Antonin Carême, le chef artiste, encore au service des grands de ce monde mais déjà en costume de « créateur ». Le chef artiste a une haute conscience de son rôle, il se met en avant, publie des livres qu'il signe – à défaut de toujours les écrire –, défend des positions, en accord ou en opposition avec les critiques gastronomiques. Lui aussi annonce le monde nouveau.



SA RONDEUR CUR 1^{er}. PRINCE DE GASTRONOMIE

Dessin de BARRÈRE.

^ Le « prince des gastronomes ».

Caricature de Curnonsky par Adrien Barrère parue dans *Fantasio*, 15 décembre 1930.

Le triomphe de la critique

Désormais, les jeux sont faits, les rôles distribués. La culture gastronomique française ne va cesser, depuis cette époque fondatrice, de se développer et de s'approfondir. C'est d'abord affaire de médias. Sous le Second Empire, expérience de démocratie autoritaire et moment où naît la presse populaire, elle va pénétrer dans la presse en question (chroniques du baron Brisse). Dans l'entre-deux-guerres, elle s'installe à la radio (« causeries » du Dr de Pomiane), après la Seconde Guerre mondiale à la télévision (émissions du chef Raymond Oliver), aujourd'hui elle fleurit partout, mais de plus en plus sur internet.

C'est, plus encore, affaire de valeurs dominantes, traduites dans un style *ad hoc*. Si un certain romantisme imprègne, au XIX^e siècle, la littérature aimable et sensible d'un Charles Monselet, le style gastronomique de Curnonsky, élu « prince des gastronomes » en 1927 par la revue *Le Bon Gîte et la Bonne Table*, s'apparente à la sensualité joviale du Boulevard (Eugène Labiche, Georges Feydeau...), tout en faisant une place, typique de son époque, au régionalisme culinaire (*La France gastronomique*, écrit avec Marcel Rouff). Mais le lien le plus évident avec l'esprit du temps est repérable dans l'épisode de la Nouvelle Cuisine, promue, à partir des années 1960, par Henri Gault et Christian Millau. Ces deux journalistes issus du milieu dit des Hussards, écrivains de la légèreté et de la provocation (Antoine Blondin, Jacques Laurent, Roger Nimier...), polémiquent avec la génération Curnonsky, assimilée à la défense d'une cuisine lourde et sclérosée, et mettent en avant des valeurs de naturel et d'originalité qui correspondent bien à celles des élites du temps. La force de ce nouveau discours est qu'il est harmonique d'une évolution analogue du côté des cuisines, menée par des personnalités comme Paul Bocuse, Michel Guérard ou les frères Troisgros. Le réexamen critique des normes établies (par exemple sur l'association sucré-salé), le souci de la diététique ou des cuissons courtes, le choix du « service à l'assiette » convergent avec la campagne menée par Gault et Millau, qui n'a pas été fondamentalement remise en cause par la génération des écrivains gastronomiques des années 2000 et 2010 (« fooding », magazine *Omnivore*...).

Un modèle qui s'exporte

Dès lors, les débats présents sur l'éventuelle perte de prestige du modèle culinaire français n'ont pas beaucoup de sens : d'un côté, l'ouverture accrue de la cuisine nationale aux influences étrangères ne fait que suivre une tradition qui s'est sans cesse nourrie de l'assimilation d'éléments issus des provinces et de l'étranger, de l'autre, il est clair que ce sont les pays successivement émergents, des États-Unis à la Chine, en passant par l'Italie, l'Espagne ou le Japon, qui, en célébrant à leur tour leurs chefs ou leurs vignerons, ont adopté le mode de fonctionnement inventé en France aux alentours de 1800 sous le nom de « gastronomie ».

SAVOIR +

- GRIMOD DE LA REYNIÈRE Alexandre. *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère ; par un vieil amateur* (1803-1812). Gallardon : Menu Fretin, 2012.
- ORY Pascal. *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*. Paris : Gallimard, 1998 (coll. Archives).
- ROUFF Marcel. *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* (1924). Paris : Sillage, 2010.