

GASTRONOMIE : TRADITION ET MODERNITE

« Les goûts des clients ont changé en 15 ans. Ils ont plus voyagé qu'ils n'ont de souvenirs de jeunesse. Ils ont plus envie de retrouver des saveurs de vacances que des saveurs de leur enfance. »

Pourquoi faut-il, encore aujourd'hui, que des hommes meurent de faim tandis que d'autres sont repus? Aussi loin peut-on remonter dans notre histoire, le « mythe égalitaire » reste une nébuleuse que jamais personne n'a atteint.

Siècle après siècle, les manières de table ont évolué et si, pour les uns l'acte de se nourrir correspond à une nécessité vitale, pour de nombreux autres il est synonyme de plaisirs, parfois plus que de satiété.

Dans notre Moyen -Age, la différence est affaire de quantités : abondance à la table des seigneurs, restrictions et disette chez les serfs. Les échanges commerciaux sont provinciaux, au plus hexagonaux de même que les échanges des recettes et des techniques culinaires.

Il faut attendre la Renaissance pour voir s'installer « la culture de table ». A l'abondance s'ajoutent le raffinement, le luxe, le décor, le faste : la table devient spectacle. La mise en scène est réglée par les amphitryons. Les convives sont les acteurs. Il est parfois plus facile de savoir combien a coûté un repas plutôt que de savoir ce qu'on y a mangé. Le partage du repas n'engendre toujours pas l'égalité : on partage la table, on ne partage pas les mets. Les règles de préséance sont telles que seuls les « élus » aux meilleures places ont accès aux meilleurs morceaux, aux mets les plus raffinés.

Les Ecuyers, les Maîtres keux, (ou Queux), les Officiers de Bouche ... et autres Echansons rivalisent de prouesses créatives autant qu'artistiques. C'est la cuisine « de cour », la table des « Rois ». Les navigateurs, grands découvreurs, rapportent les produits d'ailleurs. Au luxe s'ajoute l'insolite, l'exotisme.

Le prestige de la table est un « Art » à part entière. La cuisine de Versailles est imitée dans de nombreuses capitales d'Europe. Les cuisiniers deviennent des célébrités. La diffusion de leur savoir est « européenne ».

Mais à côté de cette magnificence dans les repas et les réceptions aux tables des nobles, la viande est le plus souvent un luxe pour le peuple : les lentilles, le chou, la soupe (tranche de mauvais pain trempée au bouillon, le plus souvent maigre), les bouillies de céréales et le pain noir sont l'alimentation quotidienne du peuple.

La Révolution va porter un coup très dur à la vie luxueuse et à la gastronomie. Les cuisiniers de cour, les cuisiniers bourgeois se retrouvent sans emploi puisque sans employeurs. Ils sont contraints à l'émigration à destination des cours européennes

Gastronomie : tradition et modernité

(Prusse, Russie, Angleterre,) ou deviennent cuisiniers de restaurant.

L'homme ne sait toujours pas être raisonnable et ceux qui ont veillé à l'abolition des privilèges deviennent les nouveaux privilégiés... C'est la renaissance de la bourgeoisie et de la capitalisation.

Pendant ce temps les évolutions technologiques et scientifiques vont bon train. Les échanges commerciaux deviennent planétaires. Les voyages se généralisent pour les plus fortunés. C'est la naissance de l'hôtellerie pour les touristes de luxe, le retour des cuisiniers de cour aux fourneaux des palaces, la venue de nouvelles habitudes de table, d'un autre ordonnancement des repas.

Est-ce les nouvelles technologies qui entraîneront la codification des préparations culinaires autant que celle des artisans de la cuisine? Jusqu'au XXème siècle, les traditions culinaires populaires sont transmises de bouche à oreille, « de grand'mère à petite fille », on enferme précieusement le « livre de recettes » dans un des tiroirs de la table de cuisine. Plus cahier que livre, la ménagère y inscrit avec grand soin les recettes que parentes et amies se confient, dans le secret des offices.

C'est dès le XIXème Siècle, avec Antonin CARÊME (1784 - 1832) puis au XXème siècle, avec Auguste ESCOFFIER (1847 - 1935) reprenant lui même les travaux de ses amis, illustres prédécesseurs, tels Urbain DUBOIS, Emile BERNARD ou Jules GOUFFE et en collaboration avec Philéas GILBERT et, surtout, Prosper MONTAGNE (1865 - 1948) , cuisinier, savant et érudit, que notre Art Culinaire devient précis, codifié, pratiquement réglementé, donnant les appellations authentiques, les ingrédients quantifiés ainsi que les temps et les modes de cuisson pour obtenir les préparations, les mets, les sauces, ... tels qu'ils sont écrits.

La Grande Cuisine Française est née de sa vulgarisation.

A l'origine cuisine de cour et cuisine bourgeoise, c'est justement sa codification qui met à la portée des gourmands du monde entier les préparations culinaires jusqu'alors réservées aux heureux employeurs, aux proches, aux clients des chefs réputés. Ce qu'aucune révolution n'était arrivée à faire ! Les livres de cuisine prolifèrent, offrant à chacun les « modes d'emploi » qui faisaient défaut. Et chacun s'imaginant devenir « grand chef » en sa demeure.

A cela s'ajoute le phénomène évolutif de la cuisine qui n'échappe ni aux modes ni aux nouvelles tendances. Aujourd'hui, la cohabitation de plusieurs tendances dans nos habitudes alimentaires -l'une se voulant inventive, une autre internationale, une autre encore voulant renouer avec l'authentique, le traditionnel, le régional, ... sans pour autant vouloir renier les pratiques ancestrales, ...- risque toutefois de créer de nouveaux doutes qu'il faudra recodifier. Les Grands Chefs d'aujourd'hui n'échappent pas à cette règle.

Notre nourriture quotidienne et surtout parce qu'elle répond à un besoin quotidien sans cesse renouvelé, est fondamentalement dépendante des évolutions économiques et sociales. Les nouvelles exigences, liées aux nouvelles habitudes de se nourrir d'une part et aux motivations différentes des employés de la restauration qui aspirent à des horaires réguliers d'autre part, le tout dirigé par les nouveaux impératifs financiers, font affirmer que, sans être utopique, les différentes tâches nécessaires à la réalisation des repas seront décalées, confiées en amont du circuit de distribution, à des industriels dont le restaurateur deviendra distributeur. C'est ainsi que les denrées changent de « visage » pour les utilisateurs dans les cuisines mais elles gardent toujours la même image pour les consommateurs. Toutes les filières de production et de transformation sont concernées.

A cela s'ajoutent les nouvelles habitudes de table, celles des consommateurs d'aujourd'hui. Résultats économiques peut-être éphémères, sous nos latitudes, dans notre dimension hexagonale : l'accès à la nourriture pourrait presque passer pour égalitaire. Nos marchés regorgent de tout partout, tout le temps. Les produits d'ailleurs sont devenus courants. Où est-il le temps où seuls les colons

connaissaient les habitudes alimentaires du bout du monde ? Ce n'est qu'à leur retour sur le vieux continent qu'ils ramenaient, avec leurs souvenirs, leurs connaissances des produits, les interprétations culinaires.

Aujourd'hui, le monde est à tout le monde et chacun va partout. Le consommateur, blasé, nourri de toutes les saveurs, de tous les produits, est en recherche de nouveaux goûts, de nouvelles textures, de nouvelles sensations. Pour le séduire, le captiver, le fidéliser, il faut réinventer, exploiter les nouvelles technologies, adapter les nouvelles conditions de travail, transposer l'intransposable.

Il y a quelques années, on nous promettait une alimentation du XXIème siècle toute en pilules, potions et autres comprimés !

Le monde est toujours empli d'alchimistes en quête de la pierre philosophale, de l'élixir de longue vie, de la panacée universelle, ... mais aujourd'hui qui peut dire quelle est la transmutation qui rapportera le plus de richesses, celle qui enrichira le plus l'esprit et le cœur de l'homme ?

Quand bien même la révolution soit toujours en marche dans les cuisines et dans nos assiettes, rien ne remplace, jusqu'à présent, l'utilisation de produits alimentaires de qualité et les tours de main appropriés pour transformer les denrées en mets savoureux que nous avons toujours plaisir à partager.

Telle est l'alchimie du cuisinier, celle qui allie connaissance, partage et humilité, qui les transmute en Amour de l'autre car le vrai cuisinier cuisine pour faire plaisir et il ne cuisine bien que pour l'Autre.

Jean-Pierre Dézavelle
*Chef de travaux
du Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*