

Introduction

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur. »

Théodore Zeldin.

Tous les Français sont-ils des gourmets ? Sans doute pas. Ont-ils pour une bonne partie d'entre eux une haute idée de la qualité de la cuisine de la France ? Certainement. « La cuisine est, au même titre que les fauteuils de l'époque Louis XVI, les robes d'Yves Saint-Laurent, le cinéma de Truffaut ou *À la recherche du temps perdu* de Proust, l'un des aspects les plus fameux et les plus respectés de la culture... et du nationalisme français » (Golliau, 2020-2021 : 6). Même si des Françaises et des Français savent à peine cuisiner, même s'ils apprécient davantage (en cachette) les sushis et les pizzas, ils défendront quand même avec beaucoup de vigueur la cuisine française, quand bien même la carte de certains restaurants laisse à désirer. Que l'on soit adepte de la haute restauration étoilée ou de la cuisine de bistro, que l'on soit un inconditionnel de la blanquette de veau ou du gratin de chou-fleur, que l'on préfère un repas à la « bonne franquette » à un repas avec de la vaisselle raffinée et une belle décoration... qu'importe. La cuisine française fait la fierté des habitants de l'Hexagone. Ceux-ci aiment leur cuisine, parlent de leur gastronomie, tiennent un discours sur les plaisirs de la table... Ils apprécient aussi de passer du temps à table, ce qui leur vaudra d'être parfois moqués par certains autres pays.

Mais comme le dit Jean-Pierre Poulain (2013) dans son ouvrage sur la *Sociologie de l'alimentation*, la gastronomie est un phénomène trop peu investi par la communauté des chercheurs en sociologie. Le sociologue de l'alimentation

définit la gastronomie comme « une esthétisation de la cuisine et des manières de table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation » (Poulain, 2013 : 201). L'alimentation s'invite bien sûr dans le débat sur la gastronomie, tant ces deux champs se recoupent assez largement. Malgré cette juxtaposition, on en est venu progressivement à différencier l'alimentation de la gastronomie. L'alimentation est une nécessité, c'est l'« action de fournir à un être vivant ou de se procurer à soi-même les éléments nécessaires à la croissance, à la conservation » (CNRTL). La gastronomie, elle, se définit comme une recherche continue de la qualité, une sensibilité hédoniste, un art de déguster, un plaisir de parler de la nourriture, une connaissance et une culture. Manger est un acte essentiel, un acte commun à tout être vivant, tandis que manger en tant que gastronome est un acte culturel.

La première différenciation entre l'alimentation et la gastronomie est présentée dans l'article « Cuisine » rédigée par le chevalier Louis de Jaucourt et publiée en 1755 au sein de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert :

« L'habitude de manger à peu près les mêmes choses, et à peu près apprêtées de la même manière, enfanta le dégoût, le dégoût fit naître la curiosité, la curiosité fit faire des expériences, l'expérience amena la sensualité ; l'homme goûta, essaya, diversifia, choisit et parvint à se faire un art de l'action la plus simple et la plus naturelle. »

Cette entrée de l'*Encyclopédie* met bien en évidence certains traits distinctifs de la gastronomie : la curiosité, la diversité, l'expérimentation et un véritable art de vivre. De son côté, Jean-François Revel propose, dans son *Festin en paroles*, une distinction formulée élégamment entre la cuisine, l'alimentation et la gastronomie : « La cuisine est un perfectionnement de l'alimentation ; la gastronomie est un perfectionnement de la cuisine elle-même » (Revel, 1979 : 39).

Si l'alimentation est souvent appréhendée sur un mode quantitatif, insistant entre autres sur l'équilibre nutrition-

nel, la sécurité alimentaire, ou encore sur la composition des aliments, des repas, il n'en demeure pas moins que la façon dont les individus envisagent la satisfaction de leurs besoins alimentaires ne saurait se réduire à de strictes logiques utilitaires ou technologiques. En effet, l'alimentation, désignant également la manière de récolter, conserver et préparer les aliments en vue de les absorber, renvoie aux domaines culturel, social, éthique, religieux... Force est donc de constater que l'alimentation a une fonction structurante de l'organisation de la vie en société. Qu'il s'agisse des activités de production, de commercialisation, de préparation, de consommation, elle est un objet essentiel du savoir socio-anthropologique, et a fini par devenir un champ d'étude spécifique au sein des sciences humaines et sociales (sociologie, psychologie, histoire, anthropologie, géographie...). Nombre de recherches sur l'alimentation montreront combien les pratiques alimentaires constituent un des points d'appui par lesquels l'individu prend conscience de lui-même : il se remémore son enfance, se place dans la continuité des traditions familiales, ou les évince. Les souvenirs culinaires occupent une place centrale dans la mémoire des familles (Muxel, 1996). Ces recherches mettront également en exergue que l'alimentation est un support de l'identité des groupes sociaux. Les nourritures du passé sont par exemple à la base de l'identité de tel ou tel groupe social, et les cuisines régionales instituent une représentation symbolique de l'identité nationale (Csergo, 1996). Nombre de recherches socio-anthropologiques révéleront par ailleurs dans quelle mesure les pratiques alimentaires permettent d'approcher la vision que les sociétés ont d'elles-mêmes : certains aliments sont des aliments identitaires de base, comme le riz en Chine, ou le couscous au Maghreb (Delavigne, 2002). Autrement dit, la cuisine, les manières de table et les goûts constituent une représentation du groupe social auquel le mangeur appartient. L'alimentation reflète enfin une représentation de l'étranger défini par ses habitudes alimentaires (Régnier, 2004 ; Régnier, Lhuissier et

Gojard, 2006) : « L'autre, c'est d'abord celui qui ne mange pas comme soi » (Héritier-Augé, 1985 : 61) comme en témoignent les surnoms issus de la sphère alimentaire et appliqués aux immigrés ; « Macaroni » désignait les immigrés italiens en France, à l'image de ce que décrit François Cavanna (1978) dans son roman autobiographique *Les Ritals*.

Longtemps enfermées dans les rubriques « santé », « cuisine » et considérées journalistiquement comme un thème récurrent du type : « Comment éliminer vos kilos en trop après les fêtes ? », l'alimentation et la « bonne cuisine » occupent désormais dans les médias une place majeure, celle que l'on attribue aux grandes questions de société ; les voilà donc à la Une des grands quotidiens, devenant un sujet de prédilection pour certaines émissions télévisuelles, et se déployant sans filtre et sans vergogne sur les réseaux sociaux, de TikTok à Instagram.

La gastronomie s'intéresse d'abord aux sens mobilisés lors de la dégustation des mets, à la préparation des plats et à l'alliance des mets et des boissons, à la qualité des produits, et fait appel avant tout au plaisir. Il s'agit donc d'une approche différente de l'étude de l'alimentation.

Si l'alimentation et la cuisine se sont forgées au cours de l'histoire une place centrale dans nos sociétés, n'omettons pas de préciser que depuis la fin du XVIII^e siècle on écrit, on théorise, on discute sur la cuisine et les manières de table. Initiés par Grimod de La Reynière (1758-1837), Antonin Carême (1783-1833) et Brillat-Savarin (1755-1826), les discours sur les arts et les plaisirs de la table, les évaluations sur les mets et les expertises sur les pratiques et les techniques culinaires s'imposeront progressivement au cours des deux derniers siècles.

Le sociologue Jean-Pierre Poulain affirme que si toutes les cultures présentent des formes d'embellissement de l'alimentation, rares sont celles qui l'ont hissée au degré de complexité atteint par la gastronomie française. « En France, l'attitude gastronomique ne saurait se réduire à la cuisine et aux manières des élites. Elle constitue un

“patrimoine” revendiqué avec quelque fierté par tous ceux qui participent de la culture française, quelles que soient leurs positions sociales » (Poulain, 2013 : 201). L’Unesco¹ s’en est même mêlée en 2010 en inscrivant le « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité. Il ne s’agit pas du repas qu’on s’offre au restaurant pour les grandes occasions et qui est préparé sous la houlette d’un grand chef étoilé, mais celui que tout Français est en mesure de préparer en suivant un protocole certes assoupli, mais néanmoins structuré. Au ^{xxi}^e siècle, plusieurs enquêtes d’opinion ont mis en exergue la forte résistance du repas à la française, un phénomène que l’on ne voit pas se dessiner dans les pays voisins (Fischler, 2013). L’enquête CREDOC² de 2019 par exemple montre bien que les Français ne sautent jamais aucun repas du soir (65 %) auxquels s’ajoutent 23 % des interviewés qui ne le manquent que rarement. Par ailleurs, ils sont fortement attachés à le prendre chez eux (72 %). Enfin, le repas du soir en semaine est perçu comme un moment de plaisir gustatif (83 %), de convivialité (81 %) et de pause (81 %) (Lehuede *et al.*, 2019). *In fine*, nous pouvons soutenir que la gastronomie s’affirme en tant que fait social de première importance pour appréhender et comprendre l’originalité de la société française, sa culture, son identité et son organisation (Ory, 2013). Pour éclairer ce que l’on met derrière ces mots, ces pratiques et toutes ces représentations, nous proposons de nous focaliser tout d’abord sur l’apparition du terme gastronomie et sur son évolution au cours des siècles. Nous nous arrêterons également sur ce qu’est le repas gastronomique des Français en tant que bien culturel (*chap. 1*). Par ailleurs, nous montrerons comment après le Moyen Âge et la Renaissance une nouvelle cuisine aristocratique s’impose progressivement pour ensuite devenir un instrument de domination symbolique et un outil de *soft power* (*chap. 2*). Puis, nous évoquerons, la naissance des restaurants au cœur de la capitale à la fin du ^{xviii}^e siècle, un des événements

majeurs du développement de la gastronomie française. Nous aborderons l'installation progressive de la haute cuisine des palais dans la ville, les stations de loisirs et le long des routes de vacances (*chap. 3*). En outre, nous nous attacherons à montrer comment les gourmets, les essayistes, les journalistes culinaires et les influenceurs jugent, expertisent, comparent la cuisine, et glorifient ou rétrogradent – et parfois de façon péremptoire – les tables dans les guides touristiques et gastronomiques, les médias, et sur les réseaux sociaux (*chap. 4*). À partir de l'exploitation de différents matériaux empiriques, nous présenterons le parcours professionnel des chefs, les difficultés et les contraintes auxquelles ils font face, ainsi que les modes culinaires qu'ils suivent en ce début de *xxi^e* siècle (*chap. 5*). Enfin, nous verrons comment le statut et la place des chefs cuisiniers ont évolué, de quelle façon l'image de la gastronomie a changé, quelles influences étrangères culinaires sont à l'œuvre, et comment la haute cuisine fait toujours rayonner la France dans le monde.

Notes

1. Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture.
2. Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.