



*Le plaisir
de manger,
les émotions
du goût*

La Gourmandise



Cette exposition a été réalisée avec
la collaboration de
Yvelise Dentzer, professeur à
l'INSTITUT PAUL-BOCUSE
www.institutpaulbocuse.com
69231 Lyon-Ecully cedex - France

Retrouver ses Souvenirs par le goût

Construire sa **mémoire**, se remémorer un autre soi-même, une autre époque, une autre **tranche de vie**.

Les nourritures de l'enfance

Avec le souvenir de ce qu'on mangeait petit, on fait revenir **les moments heureux**. C'est le souvenir des plats lactés, des laitages, des crèmes, mais surtout des desserts, des bonbons (sucre d'orge, caramel, roudoudou, ...), des confitures, des goûters de l'enfance, des gâteaux d'anniversaire, et avec eux tous les interdits autour du sucre, imposés par les parents.

On a le temps, c'est plus tard, à l'âge adulte, qu'on passera à la viande et aux plats salés. On pourra alors dépasser ces fortes envies gastronomiques de l'enfance, ou bien au contraire les retrouver, y replonger. En attendant, laissons vivre la Sophie de la comtesse de Ségur :

"Sophie pensait aux Fruits Confits ! A l'angélique ! Aux prunes ! Elle regrettait amèrement de ne pas pouvoir en manger encore, de ne pas les avoir goûtés tous !"

Comtesse de Ségur

Marcel Proust et "l'édifice immense du souvenir"

L'écrivain phare de la mémoire, c'est bien sûr Marcel Proust. Son œuvre, basée sur la perception du temps qui passe et sur l'importance du souvenir, donne un rôle important au goût.

Parmi d'autres sens, il permet d'associer à nouveau des périodes de temps distinctes, de remettre en place les bribes de souvenirs, de **"recoller les morceaux"**. On ne se lasse pas de ce passage, célèbre dans la littérature française, où il se remémore soudain son enfance en retrouvant le **goût de la madeleine** de sa tante Léonie.

Ce sont deux périodes de sa vie qui se rejoignent, à la faveur d'une tasse de thé :

"Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir."

Du côté de chez Swann



Découvrir l'Autre par le goût

C'est à partir du 17^e siècle que commencent à arriver en Europe des **aliments nouveaux**, en provenance de pays lointains, comme le chocolat, le thé, le café, les épices, ... En même temps qu'eux, on découvre d'autres contrées, on s'interroge sur d'autres modes de vie. Au début, on les essaie par curiosité, puis la gourmandise l'emporte vite.

Ces découvertes gastronomiques sont le résultat de la création des grandes compagnies maritimes, dont les bateaux sillonnent le monde, et de l'organisation à la fin du 19^e siècle des Expositions Universelles, qui permettent de découvrir d'autres traditions, d'autres produits.



"La voie du thé (...) enseigne la pureté et l'harmonie, le mystère de la compassion réciproque et la dimension romantique inhérente à l'ordre social."

Okakura Kakuzō, Le Livre du thé (1906)

Le thé, un peu d'Asie en Europe

Utilisé depuis plusieurs milliers d'années en Chine, et mentionné par Marco Polo au 14^e siècle, il est introduit en Europe au 17^e. A cette époque l'Europe découvre l'exotisme et se passionne pour les chinoïseries et turqueries dans tous les domaines. Mazarin ou la marquise de Sévigné le défendent. L'Angleterre, qui acclimats des plantations à Ceylan au 19^e siècle et découvre des thiers sauvages dans la région d'Assam (Inde), fait beaucoup pour l'importation du thé en Europe. C'est l'époque de la Maison Twinning et de Thomas Lipton. On dit que c'est une boisson vieille de plusieurs millénaires. Ce qui est sûr, c'est que sa préparation a fait l'objet de beaucoup d'attentions et de raffinements dans toutes les cultures, jusqu'à aboutir à un art du thé.

Les écrivains l'apprécient ou en parlent dans leurs livres, par exemple les écrivains anglais :
Dickens (*Contes de Noël*),
Agatha Christie (*Une tasse de thé*),
Paul Bowles, David Lodge...

"Tout cela qui prend forme et solidité, est sorti, ville et jardins, de ma tasse de thé."

Marcel Proust

Le café, un morceau d'Orient

Depuis longtemps utilisé par les Arabes, Ethiopiens ou Turcs, il serait originaire du Yémen. Il est introduit en Europe au début du 17^e siècle. On ouvre des maisons de café, comme le plus vieux café français, créé par l'italien Procope en 1675 à Paris.

Suivant les périodes et les pays (Turquie, Italie, France...), on constate différents modes de préparation.

"Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café ; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres, le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style."

Brillat-Savarin

Construire un repas comme une Oeuvre

Quand on a compris tout ce que la gastronomie veut dire, tout ce que l'échange d'un repas suggère, on recherche alors la **perfection**.

On construit, on cherche les règles parfaites, les traditions qui apportent du bonheur.

Au même titre que l'écriture, par exemple, **l'alimentation a construit l'homme** : d'abord avec l'interdiction du cannibalisme, puis avec la cuisson des aliments. Au fil des siècles, la manière de se nourrir va s'organiser, faire naître **des règles**, devenir un art en même temps qu'un repère social. Des hommes vont contribuer à la naissance d'un art culinaire, qu'ils soient cuisiniers, critiques, ou **gastronomes**.

L'Antiquité a connu Archestrates et Marcus Apicius. Aujourd'hui on garde toujours à l'esprit le nom de **Taillevent** (né vers 1310), qui a écrit *Le Viandier* (vers 1380), un des premiers "livre de cuisine".

Cuisinier de la maison de France pendant 66 ans, organisateur des festins de Philippe VI et Charles V, il sera le cuisinier le plus célèbre de France. Il est aussi l'inventeur du mot **entremet**.

François Vatel (1631-1671), cuisinier et maître d'hôtel du prince de Condé, est également resté célèbre, surtout pour son suicide : on raconte qu'il croyait avoir fait rater l'organisation d'un repas de fête.

Plus tard, d'autres hommes vont laisser une empreinte forte sur le monde de la gastronomie :

Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) avec son livre *Physiologie du goût*. Celui qui fut député pendant la Révolution va écrire sur "le plaisir de la table sous tous ses rapports".

Marie-Antoine Carême (1784-1833), grand cuisinier, "chef de bouche" de rois et d'empereurs, est l'auteur de plusieurs livres sur la cuisine, et a fixé des règles strictes.

Ou encore **Grimod de La Reynière** (1758-1837) avec *L'Almanach des Gourmands*.

En France, le **19^e siècle** est un moment important dans la **mise en place de la gastronomie**.

Le mot même naît à cette époque. On invente des règles, on fait des choix dont certains sont toujours valables aujourd'hui. De nombreux traités de cuisine sont publiés. Au début du siècle, les cuisiniers de la noblesse changent, par la force des choses, d'employeurs, et contribuent à diffuser un esprit de la table.

C'est aussi l'époque du premier classement des vins de Bordeaux (en 1855 à l'occasion de l'Exposition universelle à Paris).

"C'est très longtemps après qu'on arrive à comprendre qu'un dîner peut être un véritable chef d'œuvre."
Jean Cocteau

La nouvelle cuisine

Née dans les années 1970.

Elle est considérée comme une révolution culinaire, et présente une grande **créativité**.

Il s'agit de mettre fin à des traditions trop pesantes, des habitudes contraignantes, et de redécouvrir des goûts, d'inventer de **nouveaux mariages de saveurs** en même temps que de **nouvelles manières de cuisiner** (nouvelles sauces, nouvelles méthodes de cuisson, par exemple). La **présentation des plats** fait elle aussi l'objet d'un renouveau. Elle est notamment

représentée par Paul Bocuse, Michel Guérard ou Alain Senderens. **Les grands chefs** d'aujourd'hui qui poursuivent cette quête

créative, s'appellent, entre autres, Michel Bras (à Laguiole), Marc Veyrat, ou encore Pierre Gagnaire.