

Tous les ans nouvelle cuisine,
Car tous les ans changent les goûts ;
Et tous les jours nouveaux ragôts ;
Soyez donc chimiste, Justine.¹
Alors que tout se modifie et se transforme,
il serait absurde de prétendre fixer les
destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la
mode, et est instable comme elle.

Escoffier, *Guide culinaire*, 1902

Une idée pas si neuve que ça...

Dans *Un festin en paroles*, Jean-François Revel disait : « La grande cuisine est par vocation une cuisine ouverte, par opposition à la cuisine close fondée sur l'esprit régionaliste. La première est condamnée à inventer, à chercher du neuf, la seconde est tenue au contraire de conserver ce que les siècles ont secrété pour le meilleur et pour le pire. » Rapide concernant la cuisine « fondée sur l'esprit régionaliste », la phrase souligne, au moins pour la France, cette caractéristique de la grande cuisine, « condamnée à inventer ». Cette vocation, en effet, est avérée dès la naissance de la cuisine française moderne dans le courant du XVII^e siècle, et ne fera que se confirmer dans les siècles suivants, avec des étapes particulièrement marquantes, qu'il s'agisse de l'œuvre de Carême², de la naissance du restaurant, de l'apparition de la critique gastronomique ou du service à la russe, ou encore des différents bouleversements que la cuisine a pu connaître au cours du XX^e siècle, des croisades régiona-

listes à la « nouvelle cuisine » selon Gault et Millau, pour aboutir désormais à une cuisine globalisée. Le rôle prépondérant joué sur la scène internationale par la cuisine française pendant deux siècles et jusqu'à récemment justifie la place qui lui est accordée ici. En aucun cas, cependant, cette prééminence ne peut être mise sur le compte d'un quelconque chauvinisme : au contraire, on y verra comment, au cours des trois dernières décennies, sous son impulsion, involontaire sans doute mais réelle, ont pu se constituer différentes hautes cuisines nationales – de l'Italie aux États-Unis, de l'Espagne à l'Australie, en passant par la Grande-Bretagne, les pays scandinaves ou la Slovénie, pour ne parler que de l'Occident³ – et comment celles-ci ont, à leur tour, conquis toujours plus d'autonomie.

Mais, en définitive, qu'est-ce que la nouveauté en cuisine ? Et en quoi celle-ci peut-elle, comme le suggérait Escoffier, apparenter cette dernière à la mode ? En fait, il semble possible de l'aborder de deux façons, suivant que l'on se place du point de vue du praticien, de celui qui produit, ou bien du point de vue du mangeur, de celui qui consomme. On aurait ainsi une histoire des recettes et de la technique culinaire et une autre, de la cuisine comme fait culturel, c'est-à-dire plutôt des ruptures, des prises de conscience et des regards portés sur cet « art ». Lorsqu'on parle de nouveauté dans ce domaine, on imagine spontanément un plat qui n'a jamais existé, qui n'a été goûté par quiconque auparavant. Or, si la cuisine peut se décomposer en quatre actions – choisir, cuire, assaisonner, assembler –, chacune de celles-ci peut être facteur de nouveauté et conférer ce caractère à un plat : choisir et assaisonner, en introduisant des produits inconnus ou inusités jusqu'alors ; cuire et assembler, en le faisant avec de nouvelles techniques ; assaisonner et assembler, en traduisant le génie propre du cuisinier. Pendant des décennies d'ailleurs, la nouveauté culinaire s'est le plus souvent cantonnée à ce type d'innovation : les produits inconnus, les techniques révolutionnaires n'étant pas si fréquents, l'innovation était surtout combinatoire.

Mais reportons-nous presque deux siècles en arrière : ce même plat, servi à la française ou à

la russe⁴, à la table d'un prince ou dans un restaurant, n'était plus le même ; le service à la russe – c'est-à-dire suivant un ordre diachronique – nouveau à cette époque, ou sa présence sur une carte lui apportaient une dimension nouvelle avant même de le modifier d'un point de vue technique (ce qui n'a pas manqué d'arriver d'ailleurs). On le voit donc, un plat peut être véritablement innovant, mais la manière de l'offrir ou de le consommer peut l'être aussi, lui conférant une dimension nouvelle, celle de la relation qui s'établit entre le cuisinier et son... faut-il l'appeler « public » ?

Le tourbillon de la mode

Il semble donc pertinent d'étudier d'abord ce phénomène de l'innovation culinaire sous l'angle de ses parentés avec celui de la mode : comment, dans l'univers de la gourmandise, s'est mise en place et développée une demande de renouvellement de plus en plus exigeante, et en quoi celle-ci induit des réactions similaires dans un domaine comme dans l'autre de la part de leurs acteurs respectifs. Mais la cuisine est un art combinatoire et d'interprétation – c'est d'ailleurs la raison pour laquelle il est quasi impossible de faire reconnaître la paternité d'une recette : il suffit de modifier l'un de ses ingrédients pour en produire une nouvelle – aussi est-il impossible (et, faut-il ajouter ? sans intérêt) de faire le compte de tous les plats nouveaux apparus au cours de ces trois siècles pas plus que, pour la mode, celui des variations sur un même modèle. Il semble plus intéressant, et plus raisonnable, de ne signaler que les « grandes » transformations de la cuisine.

En 1651 est publié à Paris un nouveau livre de cuisine, le premier depuis bien longtemps. Il s'agit du *Cuisinier François*, premier traité de cuisine *français* après des décennies d'absence dans les catalogues d'un pareil ouvrage. Que son auteur, un cuisinier du nom de François La Varenne, innove, c'est indéniable, ne serait-ce qu'à ce titre. Mais ce n'est pas le seul : les livres en usage jusqu'alors, adaptations d'ouvrages italiens qui constituaient le comble de l'élégance, étaient en général l'œuvre de maîtres d'hôtel et non de cuisiniers ;

changeant la donne, La Varenne ouvre sans doute de nouvelles perspectives à la cuisine⁵. Dans cet ouvrage, il entérine les changements de goûts qui se sont produits dans les décennies précédentes – ce long travail préparatoire qui a permis aux palais français de se détacher des habitudes médiévales – et offre ainsi un choix de recettes qui sont véritablement le reflet de son époque⁶. On peut considérer que François La Varenne a, de cette manière, lancé cette course à la nouveauté⁷, cette sorte de fuite en avant qui va désormais être une caractéristique de la haute cuisine française⁸. Cependant ces innovations paraîtront assez vite insuffisantes puisque, vingt-trois ans plus tard, un auteur anonyme, désigné simplement par les initiales LSR, fait paraître un *Art de bien traiter* dans lequel il prend à partie son prédécesseur et le ridiculise pour son goût qu'il juge démodé. Mais le livre de La Varenne paraît alors que Louis XIV est encore adolescent et que la Fronde vient de se terminer⁹. Vingt-trois ans, c'est l'espace d'une génération, et celui de LSR est publié alors que ce roi a déjà, depuis plusieurs années, imposé à la cour des rites stricts, dont ceux concernant la table ne sont pas des moindres : la diatribe de cet auteur contre son prédécesseur s'explique peut-être par ce changement (considérable) en matière d'exigences dans ce domaine particulier. Cependant l'ouvrage qui présente peut-être le plus d'intérêt, du point de vue qui nous occupe, est celui de Nicolas de Bonnefons : dans *Les délices de la campagne* (1654), il prône un retour au goût « naturel », exigence qui s'avérera fondamentale dans la cuisine française et qui, malgré des éclipses momentanées, la sous-tendra toujours, conduisant sans doute à la conception de la cuisine selon Carême, un assemblage d'éléments distincts traités de telle sorte que leurs qualités « naturelles » soient mises en valeur et que l'ensemble magnifie l'ingrédient principal. De plus, la cuisine française tendra périodiquement à vouloir se régénérer sous les auspices du « produit » et d'un retour au naturel.

« Les chefs de l'époque secouent les vieilles habitudes et ne se contentent pas de compiler des recueils de recettes. L'une de leurs grandes réussites est d'avoir su exprimer une concep-

tion de la cuisine qui tend vers plus de technicité, vers un meilleur respect du goût naturel des aliments. Ils ne sont plus de simples exécutants mais de véritables théoriciens de la cuisine qui prônent de nouvelles façons de faire »¹⁰. Dès cet instant, l'analyse faite par Gilles Lipovetsky à propos de la mode semble pouvoir s'appliquer, mot pour mot, à la cuisine: « Amour du changement, influence déterminante des Contemporains : ces deux grands principes qui régissent les temps de mode ont ceci de commun qu'ils impliquent la même dépréciation de l'héritage ancestral et, corrélativement, la même dignification des normes du présent social. La radicalité historique de la mode tient en ce qu'elle institue un système social d'essence moderne, émancipé de l'emprise du passé ; l'ancien n'est plus jugé vénérable et "le présent seul semble devoir inspirer le respect" »¹¹. N'est-ce pas exactement ce que revendique LSR quand il s'en prend aux « vieux auteurs » et leur reproche avec virulence leurs manières « antiques » ?

Ces « premiers pas » de la cuisine française méritaient que l'on s'y attarde pour ce qu'ils ont de fondateur : dès l'origine, le système est mis en place. En instituant la Cour et en faisant de la cuisine un enjeu social, Louis XIV inscrit celle-ci dans une logique de mode : dès ce moment, le renouvellement doit être incessant. Les trois siècles qui nous en séparent ne verront que des variations sur ce thème. Il faudra à peine plus d'un demi-siècle encore pour qu'apparaisse une nouvelle cuisine ou qui, du moins, se revendique comme telle : en 1739, Marin publie les *Dons de Comus*, avec une préface attribuée aux RRPP Brunoy et Bougeant que Revel – encore lui – place très haut : « Ce texte est aussi important pour l'histoire de la cuisine que le poème de Parménide pour l'histoire de la philosophie. En effet, il fait de la cuisine l'objet de la pensée et non plus seulement de la sensation ». Dans cette préface ses deux auteurs font un parallèle entre la cuisine telle que la propose Marin et celle qui se pratiquait il y a peu encore, et insistent sur sa nouveauté qu'ils estiment radicale. En fait, cette nouvelle cuisine-ci, comme les autres nouvelles cuisines dont il est question à différents moments de l'histoire, n'est pas aussi

révolutionnaire que ça¹²... Ou, plus exactement, la nouveauté ne réside pas forcément où on l'attend. Il s'agit plutôt de la poursuite de ce qui était en gestation – avec une bonne dose d'affinement supplémentaire –, cette recherche d'une plus grande technicité, d'une plus grande précision, d'un découpage des tâches plus fin...

Pourquoi donc vouloir toujours changer ? Le souci des cuisiniers au XVIII^e siècle, « aussi amoureux du neuf que nos beaux esprits modernes », semble donc de proscrire « sans quartier les ragoûts qui ont plus d'un an d'ancienneté ». Cette émulation qui règne dans les hôtels et leurs cuisines a une importance primordiale : comme le remarque l'auteur de la *Lettre d'un pâtissier anglais au nouveau Cuisinier français*, le chef de la nouvelle cuisine fait « un nombre infini de sauces & de ragoûts, décorés d'un nom différent ». Il fournit ainsi, par conséquent, une matière considérable qu'il lui faut organiser, et d'autant plus, sans doute, qu'un même auteur multiplie les ouvrages. Cette prolifération des recettes suscite un travail réflexif¹³. Les polémiques entretenues tout au long de la première moitié du siècle favorisent cette vision analytique. La cuisine est ainsi vue comme une sorte de « chymie », une quête de la quintessence qui conduit à un allègement, tout au moins à une plus grande lisibilité de la cuisine. Devenue un objet conceptuel, elle pourra se développer et s'exporter. Cependant la situation des cuisiniers n'en change pas pour autant. Ou, tout au moins, pas encore... Comme dans la mode, ces praticiens ont du mal à s'affirmer comme artistes créateurs¹⁴ et pire encore, car les cuisiniers sont des domestiques et non des artisans, c'est-à-dire à peu près rien : les cuisiniers français circulent certes dans toute l'Europe, mais un peu comme le font les poupées de mode. Les cuisiniers restent instrumentalisés, et pour longtemps encore. La cuisine est devenue objet de pensée, cela n'en a pas encore changé, pour autant, le statut de la nouveauté. Il y a donc innovation, mais celle-ci reste encore à « usage interne » si l'on peut dire : demeurant cantonnée au cercle mondain qui peut s'offrir ce luxe d'un cuisinier (et de tout ce qui va avec), elle n'est pas encore

atteint le statut de véritable nouveauté. S'il y a concurrence, ce n'est pas encore entre les cuisiniers, mais bien entre leurs patrons : « S'enlever adroitement un cuisinier est donc un tour affreux que l'on ne pardonne point et qui fait passer pour méchant quiconque a recours à cet indigne artifice »¹⁵. C'est peut-être le moment, cependant, où le phénomène culinaire bascule en France, où la cuisine change véritablement de nature, ce qui sera entériné par Carême et ses successeurs, et rend possible l'apparition du restaurant et du discours gastronomique.

La cuisine à la conquête de son autonomie

Le système gastronomique

« Le triomphe de la cuisine française »

Au tournant des XVIII^e et XIX^e siècles, dans un laps de temps relativement court, le monde de la cuisine va connaître un nombre d'innovations décisives qui vont en modifier profondément la nature : 1763 voit naître à Paris une institution appelée à un très grand avenir, le restaurant, qui va bouleverser le rapport à la cuisine, tant du point de vue du public que des cuisiniers ; entre 1803 à 1812, Grimod de la Reynière invente tout à la fois la critique et le guide gastronomiques avec l'*Almanach des Gourmands*, et le magazine, avec le *Journal des Gourmands et des Belles* ; dans le même temps, Carême, par ses différents écrits mais, surtout, avec *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, codifie celle-ci ; en 1825, Brillat-Savarin publie la *Physiologie du Goût* où il pose les fondements d'une nouvelle science, la gastronomie (qui, dans sa définition et d'un point de vue étymologique, est « la connaissance raisonnée de tout ce qui touche à l'homme en tant qu'il se nourrit » et non une quelconque chère, bonne ou luxueuse). L'instauration de ce « système » gastronomique et l'écho qu'il a trouvé, dans le milieu littéraire en particulier, a permis la constitution en France d'un « champ culturel »¹⁶. Ce nouveau système, « ouvert », contrairement à l'ancien, puisque public, repose sur une relation triangulaire entre cuisiniers, public et critiques dans laquelle la médiation s'opère par l'intermédiaire du restaurant et du discours

gastronomique, critique ou savant. Si ce dernier, dès le siècle précédent, avait déjà pris une importance souvent décisive, il devient un élément clé du système en s'articulant.

Observant de plus près l'apport de ces différents acteurs ou institutions, on peut y trouver plus d'une parenté avec l'univers de la mode. Pour Rebecca Spang, d'ailleurs, le restaurant est, dans le domaine des pratiques alimentaires et sociales, l'incarnation non seulement de la prise de conscience de son autonomie par l'individu, mais aussi d'une mode, tout simplement, que l'on pourrait qualifier de façon assez schématique de « rousseauiste ». Cependant, et cela est peut-être plus important, pour cette auteure, l'invention de la carte donne une nouvelle dimension à la cuisine, l'offrant au dîneur, de manière potentielle, dans sa totalité¹⁷. La carte, par la multiplicité de ses propositions devient, avec près d'un siècle d'avance, une sorte d'équivalent du défilé dans le domaine du vêtement : personne n'achètera une collection complète, pas plus qu'il n'est question de commander tous les plats de la carte (qui, à l'époque, y figuraient systématiquement même s'ils n'étaient pas forcément disponibles... le coût de l'impression en était certainement la cause) ; simplement, mets ou vêtements sont offerts au désir. Plus qu'au cuisinier, le couturier est comparable au restaurateur, beaucoup plus important à cette époque que le premier qui, sauf exception, restera assujéti à celui-ci et mettra longtemps à se dégager de sa tutelle. De son côté, Carême dote la cuisine – française en l'occurrence, mais ce n'est pas l'important – d'une formidable machine à produire de la nouveauté : par sa conception structuraliste de son art (qu'il décrit comme constitué d'éléments structurants et de variants), il permet à celui-ci un renouvellement quasi infini (ce que, près de deux siècles plus tard, comprendront très bien les tenants de la gastronomie dite « moléculaire »). Ainsi comprise, la cuisine n'est pas éloignée de la mode selon Barthes. Le discours gastronomique, lui, donne des outils pour penser la cuisine en articulant les apports des différentes sciences et techniques et régule la concurrence qu'il a contribué, pour une bonne part, à installer désormais parmi les cuisiniers. Le restaurant instaure en

effet la possibilité de celle-ci, au lieu d'une compétition entre différents patrons – puisque, dorénavant, ceux-ci ne sont plus qu'un seul, le public... Grimod l'a d'ailleurs tout de suite remarqué : « De cet ordre de choses qui fait que toutes les pensées se dirigent vers la cuisine, et que le désir d'avoir une bonne table est le mobile de toutes les ambitions parisiennes, *il a dû naître nécessairement un nouvel art. Celui des cuisiniers n'étoit autrefois qu'un simple métier*¹⁸ : concentrés dans un petit nombre de maisons opulentes, soit de la Cour, soit de la Finance, soit de la Robe, ils y exerçaient obscurément leurs talents utiles, et le nombre de leurs bons juges étoit assez circonscrit. La Révolution, en mettant à la diète tous ces anciens propriétaires, a mis tous ces bons cuisiniers sur le pavé. Dès lors, pour utiliser leurs talents, ils se sont faits marchands de bonne-chère sous le nom de restaurateurs. » La critique rend la cuisine accessible à tous, même si tous ne la consomment pas. La démocratisation de celle-ci n'est peut-être encore que très partielle, elle n'en est pas moins là. Dans son propos, Grimod note également le changement de statut que cela entraîne : la cuisine n'était qu'un métier, elle devient un « art ». Les cuisiniers ont (en principe) acquis leur indépendance, ils ne le savent pas tous encore.

Pendant plus d'un siècle, la cuisine va évoluer dans ce système : les changements pourront être considérables, ils n'en resteront pas moins superficiels. Les innovations sont toutes la conséquence – ou l'expression – de cette démocratisation toujours plus grande : que ce soit le service à la russe, l'invention de la cuisine internationale par Escoffier, l'apparition d'une cuisine idéologique ou l'essor du guide Michelin, tous participent de ce mouvement souterrain qui rend la cuisine plus accessible tant du point de vue financier que culturel.

Au cours de la première moitié du XIX^e siècle, se met progressivement en place cette nouvelle façon de servir, dite « à la russe », qui remplace l'ancien service à la française. Outre que cette nouvelle façon de faire implique une égalité de fait entre les convives (ce qui n'était pas vrai précédemment, où l'accès aux plats était hiérarchique), le rapport à la cuisine en

est totalement transformé. Le repas désormais s'inscrit parfaitement dans une esthétique et une économie bourgeoises : c'est un peu l'adoption, à la même époque, du noir pour le costume masculin. Le coût d'un tel repas est considérablement moins élevé désormais, mais surtout, sa production répond aux normes qui se mettent en place dans la société toute entière : efficacité, normalisation, production calquée sur le modèle industriel, même si la cuisine reste un métier hautement artisanal et s'il n'est pas question de faire usage, dans la restauration de luxe, de ces techniques et produits issus de l'industrie qui commencent à apparaître.

Jules Gouffé¹⁹ dans son *Livre de cuisine* notait déjà : « S'il est vrai que le nombre des grandes maisons ne soit pas aussi considérable qu'autrefois, en revanche, *celui des gens qui savent manger* s'est de beaucoup accru. Il y a là une compensation avantageuse peut-être comme résultat d'ensemble, et dont il est essentiel de tenir compte dans la manière d'appliquer la cuisine et aussi de la démontrer ». C'est ce que comprendra Escoffier, dont le souci permanent a été de rendre la cuisine parfaitement duplicable. L'apothéose en ayant été les « Diners d'Épicure » au cours desquels 3000 convives, tout autour de la planète, dégustaient les mêmes plats au même moment grâce aux prodiges du télégraphe et du téléphone – aujourd'hui ce serait la visioconférence – associés à la rigueur impérieuse du *Guide culinaire*. Au-delà du souci d'organisation (Escoffier concevra et baptisera la « brigade », l'équipe de cuisiniers qui a en charge une salle de restaurant), ce cuisinier a eu une vision tout à fait claire de ce que réclamait l'époque. Travaillant à l'échelle internationale pour une clientèle exigeante et cosmopolite, il a su entendre les desiderata de celle-ci et a compris qu'ils pourraient devenir, dans un avenir proche, un modèle pour une clientèle beaucoup plus vaste. Par ailleurs, et pour en revenir à la mode, à laquelle il comparait la cuisine, son travail de simplification des préparations et, surtout, des dressages est tout à fait équivalent à la libération du corps constatée alors dans le vêtement.

Escoffier exerce ses talents en France comme

aux États-Unis, en Angleterre, en Russie, en Égypte (la liste n'a rien d'exhaustif) à l'époque exacte où se développe un nouveau mode de locomotion qui va profondément changer la donne. Les moyens de transport ont toujours joué un rôle primordial dans le développement de la cuisine et Escoffier a ainsi pu être *le* cuisinier du chemin de fer et du bateau à vapeur. Surgit l'automobile et, une fois encore, le regard porté sur la cuisine va se modifier, et par conséquent, les habitudes alimentaires. « Les classes aisées ont désormais les moyens de transformer le territoire en terroir »²⁰ : le tourisme se développant, les cuisines régionales émergent²¹ : le Club des Cent, célèbre institution gastronomico-automobile, est fondé en 1912, année précédant celle où Madame Léon Daudet, alias Pampille, publie *Les bons plats de France*. L'après Grande Guerre fera un triomphe à cette cuisine plus simple pour des raisons autant idéologiques qu'économiques. Comme la bourgeoisie issue de la Révolution n'a plus eu envie de s'offrir les fastes, bien trop dispendieux, du service à la française, celle, moderniste, de l'entre-deux guerres s'entichera de cette cuisine régionale qui lui ressemble, une cuisine prétendument de vérité où, comme le dit Curnonsky, « Prince des Gastronomes » de la période, les produits ont le goût de ce qu'ils sont.

Le guide Michelin, apparu avec le siècle, devenu dès les années précédant la guerre un véritable guide touristique²², devient le guide gastronomique que l'on connaît au cours des années 1920. En fait, ce n'est qu'en 1933 que capitale et province seront effectivement traitées sur un pied d'égalité : jusque là, Paris bénéficiait d'un statut particulier, une sorte d'extraterritorialité qui faisait que ses restaurants n'étaient pas cotés. Tout à coup, l'auberge de la Mère Brazier, dans sa cabane au col de la Luère, est non seulement comparable, mais vaut tout autant le voyage que les fastes parisiens de Maxim's ou du Café de Paris. Cependant ces cuisiniers de province vivaient dans un autre système économique que leurs confrères de la capitale : ils avaient un accès direct aux produits (on ne parlait pas encore de circuits courts) et pratiquaient une cuisine plus simple, sans plus aucune nostalgie aristo-

cratique (même si les têtes couronnées se pressaient dans leurs maisons). Par cette mise à niveau, la cuisine devient définitivement démocratique et les restaurants s'ouvrent, d'ailleurs, désormais aux femmes, les cercles de « gourmets » en sont la preuve. La cuisine se féminise, s'allège : elle est prête à davantage de fantaisie.

La deuxième guerre mondiale va interrompre ce mouvement pour presque une décennie. Mais elle aura une autre conséquence : si la Grande Guerre a frappé les gens au portefeuille, la deuxième l'a fait à l'estomac, en France entre autres, et cela ne sera pas sans conséquence²³. Les quelques années qui suivent immédiatement la Libération voient en la cuisine un mouvement tout à fait comparable au New Look de Christian Dior, la cuisine hyper-cuisinée répondant à la femme hyper-féminine, une idée de l'opulence redevenant de saison. Ce ne sera qu'un triomphe temporaire : la cuisine retrouve la diététique, compagne de toujours qu'elle avait délaissée en s'émancipant. Au lendemain de la deuxième guerre mondiale, elle est en effet bien près d'avoir conquis son autonomie : les cuisiniers d'avant-guerre, ces cuisiniers de province, étaient indépendants, maîtres chez eux ; ils vont devenir le modèle de la nouvelle génération qui prend les commandes. Si, en rencontrant les hôtes de ses patrons et en s'entretenant avec eux, Carême était une exception, Fernand Point parle d'égal à égal avec les têtes couronnées et donne du « Mon petit Prince » à l'Aga Khan. En sortant – enfin ! – de leurs souillards, les cuisiniers donnent un nouveau statut à leur pratique.

Libérer les cuisiniers

La NCF

Ce mouvement d'indépendance verra son aboutissement avec l'avènement de la « nouvelle cuisine » selon Gault et Millau. Les deux critiques, en formalisant ce que les cuisiniers qu'ils fréquentent leur ont fait découvrir, cette liberté nouvelle dans leurs assiettes comme dans leurs vies personnelles et professionnelles, vont donner à la cuisine un nouveau paradigme (le mot n'est pas trop fort). Deux siècles après l'apparition du restaurant, la cui-

sine change à nouveau de référent : elle était devenue publique, avec les dix commandements de la « nouvelle cuisine » Française, ce sont les cuisiniers eux-mêmes qui, cette fois, conquièrent leur indépendance. Tout d'un coup, la cuisine bascule dans l'univers d'une créativité envisagée comme absolue : les chefs rejettent la tradition et revendiquent cette liberté. Pur produit des années 1960, la « nouvelle cuisine » a pu connaître pour cela un retentissement mondial²⁴. Répondant au vœu d'Escoffier, ce qui aurait bien surpris ses acteurs sans doute, elle « réforme [...] tout ce qui n'était plus en harmonie avec les tendances de [son] époque » : suivant le dixième commandement selon Gault et Millau, il devient impératif de créer. Certains, ne voulant reconnaître que les neuf premiers, ceux qui prônent une cuisine légère et l'abandon des vieilles routines, prétendent que ce dernier a été le péché originel de la « nouvelle cuisine ». Ce n'est sans doute pas faux, mais, si l'on se souvient de celle-ci pour les premiers le plus souvent, le dixième n'en a pas moins été le plus lourd de conséquences pour la cuisine en général, et française en particulier.

Le rôle des médias

Mais cette « nouvelle cuisine » est aussi fille des médias. La cuisine française a connu l'essor que l'on sait au cours du XIX^e siècle parce qu'elle a bénéficié d'un écho favorable grâce, entre autres, au développement de la presse à la même époque. Le discours gastronomique permet à la cuisine de gagner en autonomie en lui renvoyant une image²⁵. La « nouvelle cuisine » a pu être reconnue parce que Henri Gault et Christian Millau l'ont « nommée », mais aussi parce que, dans la foulée, cette information a été relayée à l'échelle planétaire par les médias qui, eux-mêmes, se sont considérablement développés à cette époque (celle de MacLuhan...). Bénéfique au début, car permettant une reconnaissance, cette médiatisation a eu assez vite un effet pervers, bien connu dans d'autres domaines, celui de l'emballage. Soudain, il a fallu produire toujours plus de soi-disant nouveauté pour occuper les pages des journaux, des magazines, des livres qui se sont multipliés avant d'être concurren-

cés par la télévision ou Internet. Cependant, malgré tous les défauts dont cette médiatisation fait preuve, il faut mettre à son crédit qu'elle a permis aux cuisiniers, d'une certaine manière, de mener à son terme leur affranchissement à son terme : désormais, ils sont des créateurs comme les autres. Ils ont même pris aujourd'hui la place de stars qu'occupaient les créateurs de mode à la génération précédente.

La cuisine globalisée

Pour la cuisine française, la « nouvelle cuisine » a peut-être joué le rôle de boîte de Pandore : en proclamant qu'il n'y avait plus de contraintes, elle a permis à des cuisiniers formés par ses soins, mais étrangers, de développer de « grandes cuisines » nationales²⁶. Il a fallu une génération pour que celles-ci éclosent véritablement, mais cela a été chose faite dans le courant des années 90. C'est ce constat, et la prémonition de sa conséquence immédiate, la perte pour notre pays de son hégémonie en la matière, qui a suscité en France entre 1996 et 1998 un épisode tragi-comique bien de chez nous, une sorte de querelle des anciens et des modernes des casseroles, avec tribunes dans les journaux, injures et portes qui claquent. Il s'agissait d'un combat d'arrière-garde : l'éclatement que connaît désormais la cuisine, cette « combinatoire généralisée²⁷ », était déjà bien présent dans beaucoup d'autres domaines. C'est, par exemple, la thèse développée par le philosophe Yves Michaud dans son ouvrage *L'Art à l'état gazeux*. C'est également celle de Gilles Lipovetsky concernant la mode dans l'ouvrage auquel il a été plusieurs fois fait référence. Mais on le constate aussi dans la littérature avec le développement de l'autofiction ou, sur Internet, avec l'expansion de la blogosphère. Il semble donc tout à fait illusoire de vouloir défendre une sorte de cuisine française idéale et intangible. C'est d'ailleurs, comme on l'a vu, contraire à son esprit même. La cuisine française, au lieu d'occuper le sommet d'une pyramide, est désormais partie prenante d'un réseau : comme le disait Tarde en 1890 – déjà ! – « aux âges où la mode domine, on est plus fier, au contraire, [...] de son temps que de son pays ».

En effet, si la cuisine est désormais devenue multipolaire, il n'en existe pas moins un grand nombre de points communs : cette homogénéisation/différenciation est d'ailleurs l'une des caractéristiques de la globalisation en général. On peut ainsi observer un certain nombre de tendances qui se retrouvent à Paris comme à New York, à Barcelone comme à Copenhague, à Sydney comme à Londres. La première, sans doute, est celle que l'on pourrait qualifier de *sampling* en se référant à un aspect bien connu de la musique contemporaine et qui, dans le domaine culinaire, s'incarne dans les différents avatars du menu-dégustation : goût de la performance, inflation démesurée des propositions, avec pour corollaire une miniaturisation de plus en plus poussée, une simplification, et basculement général dans l'esthétisme. On pourrait l'appeler « dégustationnisme ». La cuisine passe ainsi de la « gastérité » à l'oralité et le discours prend le pas sur le plaisir plus primaire de l'ingestion²⁸, phénomène que le sociologue Jean-Pierre Poulain a désigné par le terme de « gastronomie ». Cette tendance n'est pas sans rapport, d'ailleurs, avec différentes manifestations que connaît la société hypermoderne dans les domaines les plus divers, qu'il s'agisse d'arts plastiques, d'architecture, de musique ou de cinéma et, bien sûr, de mode. Une dernière nouveauté dans le domaine de la cuisine a fait son apparition récemment : tous écoresponsables ? Mais cette globalisation de la cuisine entraîne, par ailleurs, une apparente multiplication des innovations. Combinaison et interprétation sont au cœur même de la cuisine, nous l'avons vu, il est donc très facile de donner la sensation du nouveau en se contentant de faire varier, même légèrement, l'un des paramètres. À l'époque contemporaine, cela prend des proportions particulières, dues pour une bonne part à une sorte d'oubli de l'histoire. Les créateurs n'ont pas toujours le sentiment d'innover, leurs inventions ne sont pas toujours perçues comme telles, leurs idées peuvent cheminer longtemps et ressurgir beaucoup plus tard, parées de tous les attraits de la nouveauté. Et puis la globalisation agrandit dans des proportions jamais vues le champ de la concurrence : pour survivre il faut se livrer aux joies du marketing et le marketing

peut prendre souvent la forme de l'innovation. Ce travers est facilité et accentué par une médiatisation toujours plus grande. Ces dernières années ont vu apparaître de nouveaux moyens de communication, multipliant ainsi les possibilités offertes à chacun de se faire connaître. Tout le monde semble pouvoir s'emparer de la cuisine : on le voit dans les blogs qui incarnent ce syndrome du « C'est moi qui l'ai fait ». Mais les médias ont aussi leur propre logique et réclament d'être toujours davantage alimentés : on assiste ainsi à une sorte d'inflation créative ou pseudo-créative. La nouveauté en cuisine semble aujourd'hui devenue banale... Mais, peut-être, n'est-ce qu'une impression ? Sous l'*espuma* du changement perpétuel, il est probable que se dissimulent toujours d'authentiques filons de nouveauté.

Bénédict Beaugé

1. Quatrain de la fin du XVIII^e siècle cité, sans précision d'auteur ni d'origine, par Barbara Ketcham Wheaton (*L'office et la bouche*, Paris, Calmann-Lévy, 1984).

2. Carême, Marie-Antoine, dit Antonin (1784-1833), pâtissier et cuisinier français. Il travailla pour Talleyrand et pour différentes têtes couronnées avant de finir au service du baron de Rothschild. Ayant une très haute idée de son art, il a laissé différents ouvrages, dont *L'Art de la cuisine au XIX^e siècle*, qui est à la cuisine ce que le Code Napoléon est au droit français.

3. Le rapport à la nouveauté, dans les cultures non occidentales, étant extrêmement différent du nôtre, cette question de la nouveauté culinaire n'apparaît pas de la même façon, quoiqu'elle se fasse jour depuis quelques années.

4. Le service à la française est celui qui s'est pratiqué à la cour et dans les milieux aristocratiques, en France, mais aussi, à l'imitation de celle-ci, dans nombre de pays européens depuis le XVII^e jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Codifié sous le règne de Louis XIV, il s'inspirait du service tel qu'il se pratiquait auparavant mais en lui donnant une dimension sociale et politique. Le repas se déroulait selon une succession de services qui comportaient un nombre (important) de plats différents, proportionnel au nombre des convives et s'organisant selon une hiérarchie complexe. D'un service à l'autre, des plats se répondaient, occupaient la même place hiérarchique et stratégique sur la table. Ce que l'on appelait le « plan de table » n'indiquait pas, comme aujourd'hui, la disposition des convives autour de celle-ci mais l'emplacement des différents plats. Cependant, le sens de la hiérarchie sociale était tel, qu'à la vue des plats, chacun pouvait savoir où il se plaçait.

Le service à la russe est celui qui se pratique encore aujourd'hui dans les repas officiels, où les plats sont passés et

présentés aux convives successivement et où chacun, à priori, mange la même chose que son voisin, au même moment.

Le service à la française met davantage l'accent sur la dimension spatiale du repas ; le service à la russe, sur la dimension temporelle : le premier est synchronique ; le second, diachronique (Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002).

5. Françoise Sabban & Silvano Serventi, *La Gastronomie au Grand Siècle*, Paris, Stock, 1998.

6. Patrick Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005.

7. Le métier de cuisinier est difficile, mais il a des satisfactions. Inventer quotidiennement des plats avec une pléthore d'ingrédients doit tenir un peu du rêve, dans une société où la famine est, pour la plupart des gens, une menace omniprésente. Lorsque l'habileté et l'invention exigées des cuisiniers se conjuguent à la somptueuse hospitalité prodiguée par les classes privilégiées qui doivent étaler ostensiblement leurs richesses pour préserver leur rang, l'art culinaire prend véritablement son essor. (B. Ketcham Wheaton, *op. cit.*, p. 143).

8. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table. Du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

9. B. Ketcham Wheaton, *op. cit.*

10. Patrick Rambourg, *op. cit.* Cf. Dominique Michel, *Vatel et la naissance de la gastronomie*, Paris, Fayard, 1999, et Sabban & Serventi, *op. cit.*

11. Gabriel Tarde, *Les Lois de l'imitation*, Alcan, Paris, 1890, p. 270, cité par Gilles Lipovetsky, *L'Empire de l'éphémère. La mode et son destin dans les sociétés modernes*, Paris, Gallimard, 1987.

12. L'apparition d'une « nouvelle cuisine » correspond davantage à la prise de conscience d'un phénomène diffus, en gestation depuis un certain temps déjà, qu'à une révolution technique précise et circonscrite dans le temps : la cuisine devient « nouvelle » à partir du moment où elle est désignée comme telle.

13. Roland Barthes, *Le Système de la Mode*, Paris, Le Seuil, 1967.

14. Gilles Lipovetsky, *op. cit.*

15. Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, Paris, Mercure de France, 1989 (édition du bicentenaire).

16. Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.

17. Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 2000.

18. Souligné par nous.

19. Elève de Carême, Jules Gouffé fut nommé en 1867, sur les recommandations d'Alexandre Dumas et du baron Brisse, chef du tout nouveau Jockey club.

20. Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français*, Paris, Gallimard et Julliard, 1998.

21. Catherine Bertho-Lavenir, *La Roue et le stylo. Comment nous sommes devenus touristes*, Paris, Odile Jacob, 1999.

22. Le Guide Michelin est très lié aux acteurs de cet essor touristique – clubs, associations automobiles, etc. – et des protagonistes de la révolution gastronomique régionaliste (Curnonsky sera un collaborateur d'André Michelin et signera des chroniques « Bibendum »).

23. Alberto Capatti, *Le Goût du nouveau*, Paris, Albin Michel, 1989.

24. Bénédicte Beaugé, *Aventures de la cuisine française*, Paris, Nil, 1999.

25. Stephen Mennell, *op. cit.*

26. Michael & Ariane Batterberry, *On the Town in New York*, Londres, Routledge, 1999 ; Élise Discazeaux & Emmanuelle Messager, *Haute Cuisine française et Haute Cuisine espagnole : quand l'amitié détrône – la rend irréductible à la mode* (mémoire de recherche), Angers, ESTHUA, 2008.

27. Comme il y a eu une théorie de la relativité généralisée.

28. Cette caractéristique de la cuisine – le fait qu'elle doit être, au sens propre, incorporée – la rend irréductible à la mode : elle peut s'apparenter à celle-ci, fonctionner comme elle pour sa plus grande part, mais pour finir elle lui échappe.