

*Capté de buccalité amplifiée*

# *Capté de buccalité amplifiée*

Charroy Cécile

Mémoire de D.N.S.E.P.  
Option Design(s)  
Session 2011

Directeur de mémoire :  
Beurard-Valdoye Patrick

Professeurs consultés :  
Gasparina Jill  
Gallet Bastien  
Doze Pierre  
Vadrot Olivier  
Welinski Patricia

*Hors d'Oeuvre*

*Dans la bouche,  
Au bout de la fourchette, des doigts,  
À travers les mots, les images, le goût s'élabore.*

## **-Propos sur le goût-**

### *I*

#### *Entrées – Traité du cultulinaire*

Quelle est la place du goût dans notre alimentation ?

Comment, d'une pratique aussi primaire qu'est celle de manger, arrive-t-on à des indentités culinaires ?

Intellectualiser la cuisine ne rend pas pour autant les Français plus doués en cuisine. L'attention portée aux goûts, aux saveurs et odeurs (flaveurs) peuvent en effet démarquer la culture française d'autres cultures culinaires. Pour autant y a-t-il légitimité d'une culture culinaire spécifique ?

Le « design culinaire » fait son apparition dans la sphère médiatique et se targue de réinventer la cuisine... Deux mots pour une infinité de définitions, de quoi s'agit-il exactement ? Entre design, haute gastronomie et cuisine moléculaire qui investissent de plus en plus nos assiettes, on se sait plus qui fait et qui est quoi. Les grands chefs deviennent des stars et les blogueurs des critiques gastronomes. Véritables enjeux culturels ou phénomènes de modes, ces pratiques s'inscrivent dans une évolution de nos goûts.

Comment nos goûts ont-ils évolué et pourquoi ? Quelle est notre culture du goût ? Entre microcosme familial et société capitaliste prônant l'hyper consommation, la sociologie du goût questionne les rapports humains à l'alimentation.

Des recettes, des repas, des moments que nous partageons, que nous structurons et organisons pour manger.

## II

### *Plats – Territoire de l'affect*

Quels sont les liens entre l'organe du goût et le jugement de goût ?

Manger est une expérience sensorielle, nous y éprouvons et sentons les aliments dans notre bouche, sous nos doigts, à travers des odeurs et des couleurs. Ces sensations physiologiques et psychologiques sont captées et interprétées par nos récepteurs chimiques et neurologiques. À travers ces expériences alimentaires et l'interaction de différents facteurs, nous construisons notre répertoire gustatif.

La sensation du goût au moment d'un repas est aussi inscrite dans un rituel. C'est l'épreuve d'un corps dans un contexte. Notre relation à la nourriture n'est pas la même lorsque nous nous trouvons dans un espace privé ou public. À la maison ou au restaurant, chez des amis ou dans la rue, assis ou debout, seul ou accompagné, autour d'une table ou sur un lit. Des lieux, des situations données, des « scénographies » sont des composantes importantes dans les moments de repas. Elles participent à l'instant de dégustation et peuvent amplifier la trace mémorielle du goût, car au-delà des nutriments, nos souvenirs, issus de notre conscient et inconscient, semblent également indispensables à notre alimentation. Ils constituent une mémoire du goût qui caractérise un individu, lui conférant une cohérence alimentaire et, le cas échéant, ils peuvent être à l'origine de troubles.

S'alimenter c'est aussi vivre, rêver, désirer, partager, échanger, sentir, imaginer... C'est se nourrir de fantasmes et d'imaginaire. C'est investir le territoire de l'affect et des émotions, de la sensualité et de la sexualité.

Découvrir qu'à travers les repas, les aliments, nous nourrissons autre chose que notre estomac, à travers notamment le « principe de plaisir », la gourmandise et la friandise.

### *III*

#### *Desserts – Industrie et distribution de goût*

L'industrie agroalimentaire à profondément modifié notre relation aux aliments. Naissance des normes et des standards, création de nouveaux produits, développement de la production de masse. À travers de nouveaux enjeux du goût nous sommes tirés, attirés par le beau, le performant, l'alicament qui nous chouchoute. Notre perception du goût ainsi que nos goûts, sont-ils des émanations de notre intime, des attirances personnelles ? Ou bien proviennent-ils de notre culture, de nos habitudes alimentaires ?

D'où proviennent nos habitudes alimentaires ? Y a-t-il des normes liées au goût ou bien nos goûts sont-ils normés et aseptisés par l'industrie agroalimentaire ? Quel est le rapport à l'image établie par une société de « trop consommé » pour consommer nos désirs d'appétissants ?

Esthétique et industriel, quels seront les goûts de demain ?

Design alimentaire contre design culinaire ?

#### *IV*

#### *Digestifs – Design(s) ?*

Mot marmite, la soupe du design ne connaît pas de recette, c'est chacun sa sauce, sur le pouce ou mijotée à la journée, on ne sait jamais ce qu'il y a vraiment sous le couvercle.

Pour en finir avec les étiquettes autocollantes, dire « design » et savoir de quoi on parle, pour savoir où on va et comment on y va. Car ce qui se déroule actuellement sur la scène médiatique du design starifié, démontre bien que notre besoin d'imaginaire culinaire et de fantasme gustatif dépasse des rebords de l'assiette.

*Madeleines dorées,miels qui coulent,forêt obscure,pain roux croquant,sésames plaisir et pâtes bien veloutées. Vert amande luisant,fruits cuits amollis,chocolat brisé,vanille marbrée,texture fumante et sauce écarlate sucrée et rôtie,morceaux fondus,odeur piquante,céréales au lait végétal,cuisine mitigée,repas complet de caramel mou et sablé. Dune de denrées,lune à l'orange,croissant tiède,main grasse, avalez avalez avalez ,les pièces de choux mous,lissés en soupe et mouliné en purée currytée. Café,thé,eaux de sirops en gobelets bedonnants de plastique caramélisés.*

*Pomme de pain au four,pâtisseries rôties arrangées au rhum italien.*

*Glaçage luisant de gélatine à l'armagnac,brouet de faisselle à la crème de riz. Flacons bombés de mélasse,racine de dattes fourrées à la prune et chantilly battue à la langue. Feuille de gras anglaise à la rhubarbe,barbe à papa tressée au sucre indien,épice de terre et crique de banane goyavée. Une coulure chaloupée qui débordé du moule,pour une tarte farcie aux fromages de poire. Cassonade de graines confite au jus de courgette sur lit de baobab à la broche.*

*Fumet léger de lard en pommade,aspic de caviar de tomate noire. Petite cassolette de mignardises braisée au jus de lapereaux farcis. Olives rondes aux suc de palmeraines et toison de carottes aux pistaches marinées. Burger d'oies et de gingembre aux cannelles exotiques acidulées. Timbres de jambons,enveloppe de crêpe,enfournée dans sa coque de sel. Mozzarella de tournesol au vin cuit dans sa farce et discours enrobés d'œufs.*

*Pâte d'orge et millet de sarrasin saisis sur plaque de volailles confites. Rasade de madère gélatiné et flan de concombre pastèque emmitoufflée. Vinaigre de berga-mote pochée à l'œufs,salaisons de pintades sur steak de framboises. Poêlée de nouilles en sauce tartare avec persillade de mangue à la crétoise. Tielle chaude de mirabelle en emporte pièce démoulée.*

*Entrées*

...

*Traité du Cultulinaire*

## Identité culinaire

Manger est un acte social qui correspond à des rites et des traditions, des protocoles opératoires qui sont transmis de génération en génération. On se réunit pour partager, échanger et cuisiner ensemble, ceci depuis des millénaires. Ce qui est présenté comme une spécificité française est en réalité une pratique humaine universelle.

Le site Internet<sup>1</sup> en ligne de la chaîne télévisuelle ARTE propose une carte interactive de l'Europe et autres régions, on y découvre des recettes et préparations culinaires traditionnelles, spécifiques à chaque pays.

De nombreuses émissions culturelles nous proposent de découvrir ces traditions qui nous sont étrangères, beaucoup d'entre elles sont extrêmement ritualisées et ont un rôle social prédominant par rapport à nos « repas gastronomiques ».

Il est très difficile et dangereux de définir l'identité culinaire française, de nombreux produits et de nombreuses recettes que nous intégrons à notre patrimoine sont issus de cultures étrangères. Les frontières alimentaires s'estompent de plus en plus et l'essor du tourisme et de la mondialisation contribuent grandement à cette ouverture. Certes, il existe des spécificités locales, des produits régionaux, des espèces endémiques. Mais bien souvent les spécialités que nous associons à une micro identité géolocalisée sont soit récentes (La ratatouille méridionale aux tomates américaines) soit folkloriques (la pizza margherita italienne créée en l'honneur de la reine Marguerite. C.f. annexe) soit purement un produit marketing ou touristique.

Le foie gras en est un bon exemple, en France, le Sud-ouest et l'Alsace se disputent la paternité de ce mets de fête, mais son origine est en réalité très ancienne, son histoire remonterait à l'Égypte ancienne, des fresques de tombes vieilles de 4 500 ans montrent des scènes de gavages.

Il y a une forme de non-sens dans le fait de hisser les habitudes alimentaires françaises au rang de patrimoine de l'humanité. La culture culinaire n'a pas de nationalité, elle est universelle parce qu'elle est humaine. Étrangement les Français sont fiers de leur cuisine, et ils la défendent, mais on oublie que les valeurs de la gastronomie française sont plus théoriques que gustatives. Ceux qui ont permis la diffusion du « modèle » français sont aussi ceux qui se sont fermés aux autres, ceux qui ont refusé le progrès technique et technologique, ceux qui, au nom d'un modèle passéiste, ont combattu les métissages culinaires. Or ces métissages sont la base de notre identité culinaire.

---

1. [http://php.arte-tv.com/cuisinedesterroirs/index\\_np.html](http://php.arte-tv.com/cuisinedesterroirs/index_np.html)

Les spécialités auxquelles nous attachons tant d'importance sont en réalité très récentes. Nous fantasmons sur l'idée que notre culture alimentaire est issue de traditions et de plats ancestraux, résultants de savoir faire et d'élaborations séculaires.

Comme Olivier Assouly le démontre dans, *Les nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir*<sup>1</sup>, les spécialités et plats typiques, qu'il qualifie de « nourritures nostalgiques », sont une référence au passé qui « s'impose comme un gage supplémentaire de sécurité, de bonne foi sanitaire et écologique ». « Ce passé n'est que le reflet d'une vision rétrospectivement idéalisée : un rêve éveillé. Parce qu'elles s'attachent à une optimisation technologique tout en défendant une ordonnance immuable, nos traditions sont immanquablement anachroniques et composites»

Quand il affirme : « La nostalgie pour la table d'hier traduit une certaine aversion pour celle d'aujourd'hui. » on pourrait penser que finalement c'est seulement dans des pratiques éteintes que notre identité culinaire trouve et prouve son affirmation.

## Voyage buccal

Les facteurs géographiques et climatiques entrent en compte dans la richesse d'un patrimoine « alimentaire ». La morosité des Hollandais en termes de cuisine m'a beaucoup surpris. La culture du goût y est très différente. Beaucoup moins passéistes que les Français, les Hollandais sont dans une dynamique culturelle qui les conduit à développer des champs d'expérimentations riches, variés et extrêmement ouverts. (Certaines entreprises développent déjà les produits à base de protéines d'insectes, considérées comme une éventuelle source alimentaire exploitable pour nourrir les Hommes de demain.) Dans le domaine du design ils sont des précurseurs. Par rapport à la scène de création française, ils se détachent de toute forme d'élitisme, de telle sorte que « pratiques de vie » et « pratiques de design » y sont indissociables.

En Italie au contraire, les Français sont des rivaux culinaires « nationalistes » et « chauvinistes ». (Prononcé en français). Les Italiens jouissent d'une renommée internationale pour leur cuisine, et bien qu'ils soient souvent enfermés par les «non-Italiens» dans le stéréotype « pizza - glace - pâte », ils n'en sont pas moins fiers pour autant.

Vivre à l'étranger c'est découvrir et partager aussi à travers le goût. En découvrant d'autres pratiques alimentaires, même dans des pays voisins, on prend conscience des différences et des valeurs qui nous sont propres et de celles qui

---

1. Olivier Assouly, *Les nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir*. Editions actes sud 2004

nous sont étrangères. On apprend à apprécier ce dont on n'a pas l'habitude. Pourtant, ces « différences » s'estompent de plus en plus, la mondialisation et l'ouverture au monde autorisent aujourd'hui des expériences gustatives « exotiques ». Bien que toutes les saveurs ne se ressemblent pas, il est difficile de savoir si c'est au goût, à l'idée du goût ou bien à travers le souvenir du goût que s'affirme une préférence.

Aimons-nous un aliment pour son goût ou bien pour la symbolique qu'il acquiert dans notre système social ?

« Vis-à-vis des autres, et à quelque niveau qu'on se place, l'acte de manger s'impose comme élément de distinction. Pour l'individu face à l'ensemble de la société, pour la nation confrontée à son extérieur, l'aliment sert de symbole propre à valoriser une conception du monde et à justifier sa place dans un environnement particulier. »<sup>1</sup>

Sommes nous encore capable de percevoir la flaveur des aliments que nous ingurgitons sans être parasités par des normes de goût qui nous sont inculquées de manière plus ou moins consciente ? Quelle est la part de fictif dans nos goûts alimentaires ? Le désir et le plaisir sont-ils vraiment liés à notre perception gustative, ou bien sont-ils issus de nos fantasmes ?

Que serait une perception du goût au travers d'une abstraction des aliments ?  
Que serait le goût « carotte » sans la carotte ?

Il se pourrait que la viande de chat soit délicieuse, comme les brochettes de mygales qu'on dégusterait en Thaïlande.

Finalement le goût de ce steak dans mon « hamburger » est-il si fameux ?

Malgré l'importance non négligeable du goût dans notre alimentation, il semblerait qu'il soit de plus en plus relégué au second plan pour faire place à une esthétisation quasi architecturale de l'assiette.

---

1. Dominique Fournier, docteur en anthropologie (E.H.E.S.S.), chargé de recherche au C.N.R.S. *Alimentation (Comportement et pratiques alimentaires) Anthropologie de l'alimentation*. Encyclopaedia Universalis.

## 'Design culinaire'

«A food designer is somebody working with food, with no idea of cooking»<sup>1</sup>.

Le design culinaire se revendique d'une nouvelle interprétation de la cuisine, un « bousculement » des codes, un basculement des traditions. Mais changer l'apparence d'un plat, ou réinterpréter une recette traditionnelle, est-ce vraiment du design ?

Une recette n'est-elle pas, avant tout un procédé de transformation de denrées alimentaires visant à complexifier et élaborer des saveurs (composante physiologique du sens et du goût) issues des aliments que nous avons à notre disposition ?

Pour Stéphane Bureaux, « le design culinaire, c'est avant tout du design, donc une activité de création qui intègre des problématiques de production, d'usage et de consommation », « Le design culinaire, c'est tout simplement du design appliqué à l'objet alimentaire, tant dans sa dimension artisanale qu'industrielle ou événementielle. Il s'agit par conséquent d'une approche totale de la nourriture : le signifiant influence la forme, qui elle même influence la recette, qui elle même intervient sur la structure, etc. » il ajoute : « Ce qui fait le sel de la création en design culinaire, c'est qu'en la consommant, on l'incorpore littéralement. »<sup>2</sup>

Incorporer la création...

Daniel Spoerri avait déjà, en créant l' « Eat art » dans les années 70, initié la création comestible. À travers les repas et manifestations qu'il organisait il interrogeait la place de l'alimentation dans la culture. En cela la présence du design dans le monde du culinaire rejoint son travail. En utilisant l'universalité du besoin de se nourrir, Spoerri a permis de réaffirmer les liens entre pratiques de vie et pratiques artistiques. Investissant le moment du repas, la convivialité et le partage dans l'événement, il met en exergue la relation sous-jacente qu'il y a entre la pérennité du besoin et la fugacité de l'instant ritualisé. L'éphémère qu'il piège dans ses tableaux devient trace d'une double temporalité, d'une part celle de l'aliment, périssable par définition, qu'il soit consommé ou

---

1. Inga Knölke, 1999

<http://www.food-designing.com/> site Internet de Marti Guixé.

(Un designer culinaire est quelqu'un qui travaille avec la nourriture, avec aucune idée de la cuisine.)

2. Stéphane Bureaux & Cécile Cau *Design culinaire*. Eyrolles 2010.



Daniel Spoerri, «Eaten by; dame bleue au chien». Expo Séville 1992.

non, d'autre part celle du rituel repas, qui à travers sa répétitivité dessine les contours d'une culture.

Cependant le rôle de l'artiste n'interfère pas avec celui du cuisinier, car la cuisine chez Spoerri est prétexte, alors que dans le design elle devient sujet.

Les rôles de cuisiniers et de designers sont pourtant différents :

Le cuisinier élabore, mélange, expérimente, associe, travaille l'abstraction des aliments à travers textures et saveurs. Il établit des recettes, présente et dresse sa création.

Le designer analyse, observe, invente, propose, questionne, dessine, conçoit, décale, à travers des objets, des situations, des lieux, de nouveaux rituels qu'il scénarise.

-La scénarisation dans le monde de l'aliment n'est pas un fait nouveau, les fondateurs et héritiers de la nouvelle cuisine (Michel Guérard, Paul Bocuse, et bien d'autres.) avaient déjà introduit cette pratique dans l'élaboration de leurs plats.-

Pour Marc Brétilot<sup>1</sup>, le design culinaire est une activité du design appliqué au monde alimentaire, pour comprendre le monde à travers le prisme alimentaire. Son champ d'action c'est le geste qui se détache de la qualité gustative. Les actes de préparation et de transformation créent pour lui une préciosité à travers des processus qui n'existent pas pour le consommateur de produits. La performance culinaire devient un moyen de partage et de transmission de savoir et d'émotion.

Légitime ou pas, le design culinaire, à travers son étiquette de style reste un moyen de transmission. En s'occupant du contenu de nos assiettes, cette pratique, plus ou moins bien caractérisée en terme de « design » ouvre une porte sur le monde de la sémantisation de l'aliment. De ce point de vue il devient donc pertinent dans le sens où il permet un réel potentiel d'action et une prise de position dans le champs consumériste.

Si le design culinaire était un plat, il serait immangeable, tant les ingrédients qui le composent sont divers et variés. Mais quelle qu'en soit sa saveur ou son odeur, il a le mérite de ne laisser personne indifférent.

---

1. conférence intitulée *Precious Food*, donnée à la cité du Design, la Biennale Internationale du Design 2010 à St Étienne, le 3 décembre.

Qu'on soit érudit ou ignorant, ce qui touche à la « bouffe » nous concerne tous. Du bento japonais aux macarons sucrés salés des grands pâtisseries en passant par la pizza « made in italy », nous réinventons sans cesse l'art et la manière de préparer à manger. Mais à travers toutes ces formes, ancestrales ou innovantes, le goût reste le paramètre invariant de l'équation.

Une recette n'est elle pas le moyen de transmettre un goût ?

Pour le moment il me semble que le design culinaire ne soit encore qu'une appellation dénomminative d'une volonté de renouveau dans le monde de la cuisine. La forme des assiettes change, les couverts sont stylisés, le pain refaçonné, on compose ou décompose le légume, le poisson devient écume légère, le fromage spaghetti et la glace fricote avec les entrées.

Le monde culinaire est plus enclin à suivre l'évolution des goûts. Nos gestes ne diffèrent pas beaucoup de ceux d'hier.

L'évolution des pratiques alimentaires est un fait inhérent des sociétés dans lesquelles elle s'inscrit, celles-ci étant constamment changeantes. Bureaux et Brétilot en sont des participants, tout comme le mot « design culinaire ». Ils sont des acteurs, des témoins de pratiques alimentaires constamment évolutives car vivantes. La tentative de définir ou de caractériser ces pratiques est vaine. À partir du moment où les mots se posent et établissent des dogmes, les pratiques s'en retrouvent figées et enfermées.

Difficile en définitive de donner une définition du design culinaire, c'est peut être ce qui en fait l'intérêt et la richesse. Le jour où sera clairement établi le design culinaire, il perdra son sens pratique pour tomber dans un étiquetage descriptif aseptisé.

Les points de vue sur la question restent divers et variés ; on pourrait quand même se demander si la pratique abusive de cette nouvelle ramification du design, ne signerait pas la mort du goût au profit d'une sur-esthétisation séductrice, voire manipulatrice.

## (R)évolution de goûts

Nos goûts, qu'ils soient alimentaires ou esthétiques ont beaucoup évolué ces dernières années. Ce qui était de bon goût hier ne l'est plus aujourd'hui, de même que notre consommation contemporaine a créé de nouveaux goûts, besoins et pratiques qui n'auraient pu être entendus il y a quelques années. L'histoire et l'industrie agroalimentaire y sont bien pour quelque chose (III). Face à la nécessité croissante de nous nourrir, aux évolutions et révolutions technologiques, nous avons développé des modes de fabrication et de conditionnement qui ont transformé notre rapport aux aliments et surtout au goût.

L'idée que nous nous faisons de notre alimentation ne correspond plus, en grande partie, à celle qui a été fondatrice de l'appellation « gastronomie française ». Il suffit de lire les recettes ou plats abordés par les grands critiques fondateurs de la gastronomie, entre autres Grimod de La Reynière ou Brillat-Savarin dans *Physiologie du goût*. Ici l'exemple d'une recette pour préparer le faisan :

« Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décomposer ; alors son arôme se développe et se joint à une huile qui pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation ... Quand le faisan est arrivé là, on le plume et non plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme... L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante : Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots : le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonne truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan... Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur ; prenez alors les foies, les entrailles de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé, et un morceau convenable de bon beurre frais. Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie ; et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit. Quand le faisan est cuit servez-le couché avec grâce sur sa rôtie ; environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement. »<sup>1</sup>

Cette recette montre clairement l'évolution de nos goûts. Brillat-Savarin présente ce plat comme un « mets de haute saveur » « Ainsi, de toutes les bonnes

---

1. Jean Anthelme Brillat – Savarin, *Physiologie du goût*. Éditions Flammarion / Champs classiques. 1982.

choses qui se trouvent rassemblées, pas un atome n'échappe à l'appréciation, et, attendu l'excellence de ce mets, je le crois digne des tables les plus augustes». Pourtant, contemporains que nous sommes, nous pouvons douter de cette « excellence » qui ne correspond plus à notre lexique gustatif. Plus évocateurs de lourdeur, de copieux et proches de l'écoeurément, les ingrédients de cette préparation considérée comme gastronomique n'incitent que très peu à une projection gustative.

Pour Alain Drouard, « Il existe un mythe gastronomique français. On entend ici par mythe un récit imaginaire forgé à partir d'un ensemble de croyances et de représentations collectives sur la cuisine française, son excellence et sa prééminence séculaire par rapport aux autres cuisines nationales. ».<sup>1</sup>

Inscrit en 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, le « repas gastronomique français » représente pour beaucoup une consécration. Cependant, la définition du repas en France reste en marge des pratiques alimentaires que nous avons quotidiennement, tout comme l'appellation « gastronomie » qui s'éloigne de plus en plus de nos pratiques réelles. Les fondements de la gastronomie française datent du XIX<sup>ème</sup> siècle, ils découlent de la cuisine bourgeoise. La Révolution française a largement favorisé l'expansion de la culture culinaire telle que nous la connaissons aujourd'hui. Le cuisinier, en passant du statut d'employé de maison à celui de métier à part entière, s'est progressivement libéré des codes bourgeois. Mais il aura fallu attendre la fin de la seconde guerre mondiale pour que les codes bourgeois s'effacent au profit de ce qui sera la « nouvelle cuisine ».

Cuisiniers deviennent artisans accomplis. La pratique culinaire se vulgarise et se transforme, les valeurs passésistes de ce qui fut la gastronomie française sont remises en question, et l'on assiste à une véritable modification des « métiers de bouche ».

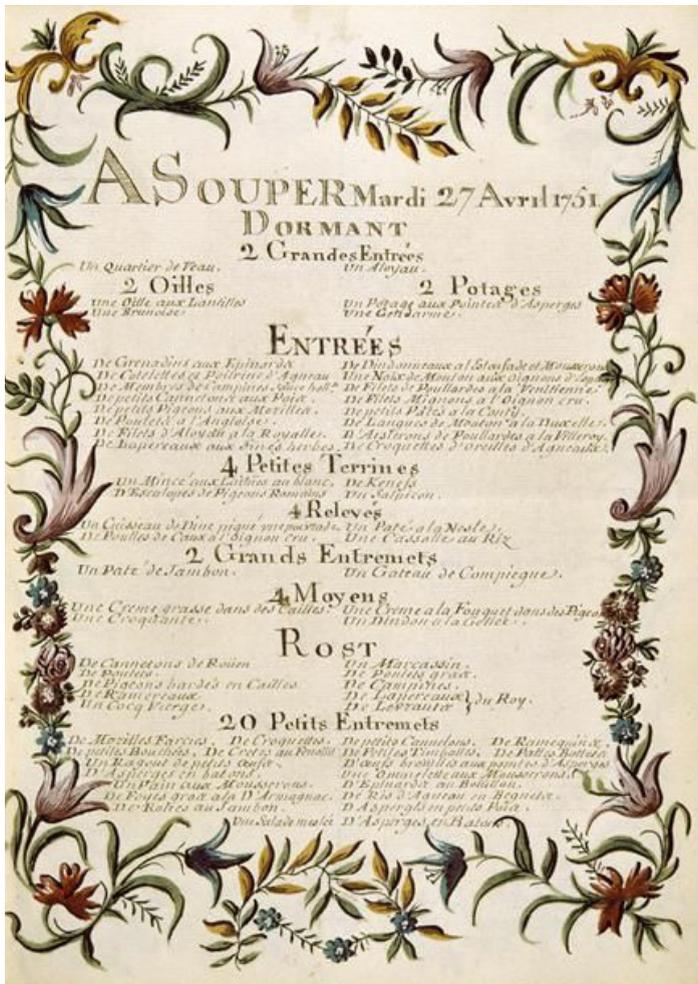
Il semblerait que la gastronomie appartienne plus au monde de la littérature qu'aux fourneaux de cuisine. Alors certes, les Français ont créé cet art de la critique sur l'aliment, mais la cuisine française n'en devient pas pour autant supérieure aux autres.

« La gastronomie, taxinomie fixant l'arbitraire des goûts en situation sociale, grâce à ses victoires éphémères pérennisées par le discours instruit accompagnant puis précédant mets et vins, s'instaure ainsi comme un des nouveaux musées de l'imaginaire. »<sup>2</sup>

---

1. Alain Drouard, *Le mythe gastronomique français* CNRS Edition 2010

2. Jean-Pierre Martinon, maître assistant de sociologie à l'université de Paris VIII, professeur de sociologie, *Gastronomie*, Encyclopaedia Universalis.



Ci-dessus, Menu en liste :  
 « Voyages du Roy au Château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la table de sa majesté » Année 1751.  
 Calligraphié et aquarellé par Brain de Sainte-Marie, Château de Versailles.  
 Centre de recherche du château de Versailles.

Le menu présenté correspond à un service « à la française », se distinguant du modèle que nous avons adopté à partir du XIXe siècle, dit service « à la russe » introduit par le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France entre 1808 et 1812 :

Les hôtes assis autour d'une table sont servis à la portion et peuvent manger chaud (ce que le service précédent ne permettait pas d'atteindre réellement). De plus le service à la française induisait une forte hiérarchisation des convives présents autour de la table. Selon la disposition, on avait accès à plus ou moins de plats présents pour chacun des différents services.

On distingue ici deux grandes entrées, deux Oilles, deux Potages, suivis des Entrées, viennent ensuite quatre petites terrines, quatre relevés, puis deux grands entremets, quatre moyens. Poursuivent rost (rôtis) et pour finir, vingt petits entremets. On y lit notamment des plats tels que :

*Grenadins aux épinards*  
*Poulets à L'Angloise*  
*Terrine de Kenefs*  
*Gateau de Compiègue*  
*Morilles Farcies*  
*Asperges en batons*  
*Petits Cannelons*  
*Croquettes*  
*Creme grasse dans ses Cailles*

Bien qu'anecdotiques, ces exemples illustrent les nombreuses modifications qui ont eu lieu dans le monde de l'alimentation. La gastronomie actuelle se détache largement de ce type de préparation, plus simple, elle se revendique plus de la « nouvelle cuisine » que de la cuisine bourgeoise contemporaine des grands critiques gastronomes.

Dans les établissements de haute gastronomie, les menus restent abondants en plats, mais ils ne sont pas servis simultanément et chaque convive peut jouir de chaque mets.

On constate que notre imaginaire gustatif fonctionne de la même manière avec les plats d'hier et ceux qui nous sont contemporains. Il reste indéniable que ce genre de discours culinaire appartient aux hautes sphères de la gastronomie française. Rare sont ceux qui en jouissent autrement que par l'imagination.

Sans même connaître un plat évoqué, nous sommes en éveil gustatif, nous salivons par avance de ce que nous allons manger, ou de ce qui nous est proposé de lire.

Ci-dessous la maison Pic nous présente sa carte de saison de la manière suivante :

« La cuisine Premières envies d'automne... Les fruits rouges viennent bientôt faire du charme au homard bleu rôti doucement au beurre de crustacés, et en rajoutent avec un consommé légèrement aromatisé de poivre vert pour une fraîcheur éclatante. Mais le turbot quant à lui cuit à la vapeur douce de menthe poivrée, s'émeut pour le navet de printemps, et retrouve les accents ambrés d'un vieux rhum agricole. Les fleurs de jasmin entrent alors en scène, pour une selle rôtie d'agneau de lait, accompagnée de jeunes blettes à la brousse de brebis. Légumes, fleurs et fruits, recomposent dans l'assiette sa vision du renouveau printanier et des plaisirs éprouvés à déguster la fraîcheur absolue des produits de saison... Sans oublier en dessert, le mariage de la cerise burlat et du romarin, version vacherin ultra moderne ! »<sup>1</sup>



Plats réalisés par la maison Pic, restaurant gastronomique.

La haute gastronomie et le design culinaire semblent assez proches. En effet, les répertoires de mots et d'images sont les mêmes. Bien que le design culinaire se présente comme porteur de sens, il n'en reste pas moins pour le moment, une appellation non contrôlée, plaquée à toute forme de créations culinaires.

---

1. <http://www.pic-valence.fr/>

Dire que nos goûts évoluent reste un constat facile à faire. Même si les recettes, les plats, et le lexique alimentaire changent, la saveur des aliments reste similaire. C'est avant tout notre comportement qui s'est modifié, notamment dans les modes d'accommodations.

Manger est un acte social, en ce sens il est donc normal que le goût soit constamment différent. Les produits alimentaires (denrées et outils) dont nous disposons sont de plus en plus riches et prolifiques. Ils sont le reflet des mutations sociales que nous connaissons et qui modifient nos habitudes.

L'industrie, le marché, la mondialisation, la démocratie sont des facteurs fondateurs de l'évolution du goût. Les sciences de l'alimentation se sont développées, et nos connaissances dans ces domaines nous ont permis de changer profondément notre alimentation. Bien que fortement critiquée, notre société de consommation nous offre aussi la possibilité de nous alimenter (presque tous) à notre faim, avec un régime plus ou moins diversifié. Il existe des inégalités, mais aujourd'hui en France mourir de faim reste une « fin » marginale en comparaison des grandes épidémies de famine que l'humanité a connues.

« Il suffit d'évoquer les multiples disettes sous le règne de Louis XIV ; les cas indénombrables de carences ou de malnutrition ; les épidémies de pellagre dues à la consommation exclusive de maïs ; la prolifération de maladies telles que l'ergotisme et le saturnisme ; la typhoïde liée à la pollution des eaux ; les fréquentes intoxications alimentaires mortelles. Avec un taux de mortalité de 200‰ avant l'âge de un an au début du XIX<sup>e</sup> siècle contre un taux actuellement inférieur à 10‰ en France et une espérance de vie qui a quasiment doublé en moins d'un siècle, les pays industrialisés ont largement profité des progrès de la médecine et de la révolution hygiénique. »<sup>1</sup>

Le goût d'antan si souvent vanté et recherché fait volontiers l'impasse sur les conditions de vie de grand-mère.

La « gustalgie » n'est finalement qu'un artifice marketing de plus qui utilise nos souvenirs en s'appropriant les recettes dites « de famille ».

Si les paysans affamés avaient pu augmenter le rendement de leurs champs à grands coups de Roundup®, ils l'auraient sûrement fait, n'en déplaise à Bonne Maman® et à tous ceux qui aiment le goût des choses simples.

---

1. Olivier Assouly, *Les nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir*, actes sud 2004.

Nos goûts ont évolué car nous avons eu le choix. Pour Pierre Bourdieu, « L'idée de goût, typiquement bourgeoise, puisqu'elle suppose la liberté absolue du choix, est si étroitement associée à l'idée de liberté, que l'on a peine à concevoir les paradoxes du goût de nécessité »<sup>1</sup>

Avant d'être « nôtres », nos goûts sont des habitudes, des contraintes voire des obligations. Pour avoir une préférence, il faut avoir le choix, si un produit alimentaire ne fait pas partie de notre sphère gustative, il ne pourra jamais faire partie de nos goûts.

### Formation culturelle / Habitude / sociologie

« Au cours de son existence, l'homme mange de 75 000 à 100 000 fois et consacre à cet exercice de treize à dix-sept années de sa vie éveillée »<sup>2</sup>

À travers les repas, nous échangeons et nous nous socialisons avec les autres. S'alimenter est un facteur vital propre à toute forme de vie sur terre et l'Homme a su le développer et le contrôler bien plus que toutes autres espèces. Les comportements qui en découlent sont extrêmement complexes, ils régissent notre vie quotidienne de manière si profonde qu'il est difficile de faire une distinction entre l'inné et l'acquis, entre le ritualisé et l'instinctif.

Le contrôle social que nous effectuons varie selon les cultures et les époques, mais les codifications liées à la nourriture sont les éléments fondateurs de ce que nous qualifions de société.

La plupart des grands événements ritualisés de notre vie le sont à travers des repas. Naissances, anniversaires, unions, fêtes religieuses et culturelles, rencontres, autant de moments qui s'effectuent bien souvent autour de la prise de nourriture. Roland Barthes précise que « se nourrir est une conduite qui se développe au delà de sa propre fin, qui remplace, résume ou signale d'autres conduites, et c'est en cela qu'elle est bien un signe », « la nourriture tend sans cesse à se transformer en situation. »<sup>3</sup>

Faire la cuisine c'est donc bien plus qu'élaborer un plat. C'est plus qu'une association d'ingrédients, plus qu'une transformation chimique. Cuisiner c'est un acte social, qui s'inscrit dans une tradition, une histoire, une communauté.

---

1. Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale du jugement*, Editions de minuit, 1979

2. Jean Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui – Attitudes, normes et pratiques*. Éditions Privat 2002

3. Roland Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. In : *Annales, Economies, Société, Civilisation* 16ème année N°5 1961.

Nous cuisinons en fonction de règles, de normes implicites et explicites qui modèlent notre culture du goût.

« La science du goût et de la consommation culturelle commence par une transgression qui n'a rien d'esthétique : elle doit en effet abolir la frontière sacrée qui fait de la culture légitime un univers séparé pour découvrir les relations intelligibles qui unissent des « choix » en apparence incommensurables, comme les préférences en matière de musique et de cuisine... »<sup>1</sup>

Pierre Bourdieu explique que le double sens du mot goût doit servir à rappeler que le goût comme jugement des valeurs esthétiques de manière intuitive est indissociable du goût comme discernement des saveurs propres aux nourritures qui implique la préférence pour certaines d'entre elles.

Le goût à travers son caractère polysémique, gustatif au sens propre et esthétique au sens figuré, induit donc cette dimension sociologique dans l'analyse purement sensitive que l'on pourrait en faire.

La cuisine est une histoire qui raconte des histoires et qui retrace l'évolution des goûts, qu'ils soient alimentaires ou bien sociaux.

Le caractère social de l'alimentation lui confère un aspect discriminant car au sein d'une société donnée les individus ne jouissent pas des mêmes accessibilités. À partir du moment où l'on conçoit un ensemble organisé et hiérarchisé il semble inévitable qu'il y ait des inégalités.

Pour évaluer la place du goût d'un aliment ainsi que sa valeur, il faut tracer le périmètre social qui lui correspond. C'est l'usage qui détermine le statut d'une nourriture. D'une condition sociale à une autre (qui détermine une éducation différente), l'utilisation et la préparation d'un même produit peuvent en modifier sa valeur effective. De même qu'un produit donné, du caviar par exemple, ne pourra être évalué que dans une condition sociale spécifique.

Au-delà d'une formation culturelle ou d'une habitude, certains de nos goûts sont donc liés à nos moyens (ici financiers).

Les stéréotypes tendent de plus en plus à s'effacer, le ravin des conditions sociales s'est estompé grâce à l'industrie qui permet une meilleure accessibilité des produits alimentaires. La misère du paysan affamé face à l'opulence du bourgeois parisien n'est plus aussi prononcée qu'elle a pu l'être. Cependant les écarts de prix et de qualités sont des indices à considérer. La réalité des uns ne correspond pas à celle des autres, et il est difficile de percevoir ces différences au sein d'une condition donnée, le plus souvent s'agissant de la nôtre.

---

1. Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale du jugement*, Editions de minuit, 1979

L'habitude joue un rôle important dans notre relation aux aliments et ceci bien au-delà des aspects culturels. Souvent, par habitude d'une marque nous n'essayons même pas d'autres produits. Chaque famille à ses habitudes, ses pratiques et ses traditions qui créent un microcosme culturel.

Pierre Bourdieu analyse et remarque que « c'est sans doute dans les goûts alimentaires que l'on retrouverait la marque la plus forte et la plus inaltérable des apprentissages primitifs, ceux qui survivent le plus longtemps à l'éloignement ou à l'écroulement du monde natal et qui en soutiennent le plus durablement la nostalgie »<sup>1</sup>.

Notre perception du goût est formatée à travers divers rituels personnels et par les goûts que nous connaissons déjà.

L'enfance semble être une étape cruciale dans notre relation au goût. Avant sa naissance à partir du 8ème mois, le fœtus boit en permanence le liquide amniotique, développant ainsi sa sensibilité gustative. Cette sensibilité sera approfondie par une éducation gustative. La majorité des enfants âgés de 3 à 7 ans environ passe par une période normale appelée néophobie alimentaire. Il s'agit tout simplement de la peur de consommer des aliments nouveaux et donc inconnus. Ce comportement est une protection instinctive naturelle qui vise à lutter contre l'empoisonnement d'où l'intérêt d'être éduqué.

Tout au long de notre vie, nos goûts alimentaires évoluent, prouvant ainsi qu'ils ne dépendent pas seulement d'une épreuve gustative. Le goût se distingue de l'idée du goût, comme une réception physiologique se distingue d'une autre à valeur psychologique.

L'habitude se caractérise également physiologiquement parlant, les saveurs épicées ou très éloignées de celles que nous connaissons peuvent être plaisantes, cependant les interactions qu'elles occasionnent avec nos récepteurs sensitifs peuvent être violentes. Les palais occidentaux ne sont pas adaptés à certaines habitudes alimentaires orientales. Un apprentissage conditionné par une pratique régulière peut modifier cet aspect.

Au cours de notre vie nous emmagasinons et référençons une multitude de goûts, à travers des saveurs, des odeurs, des textures, et des couleurs. Tous nos sens participent à l'enregistrement de ces souvenirs gustatifs. Cependant, les habitudes, et tous les facteurs environnementaux participant à l'élaboration du goût ne sont pas pour autant déterminants.

---

1. Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale du jugement*, Editions de minuit, 1979

Il serait intéressant d'étudier en quoi notre répertoire d'habitude de goûts influe sur la captation physiologique des saveurs, car heureusement, les individus d'une même communauté ou d'une même famille n'ont pas les mêmes goûts. En plus du background culturel viennent s'ajouter nos goûts personnels, issus de notre sensation du plaisir, elle aussi déterminée par notre psychologie intime et notre physiologie.

*Plats*

...

*Territoire de l'affect*

## Un goût

« Si les organes n'évoluent qu'au rythme lent de la nature, les perceptions, notamment gustatives, changent, elles, au gré des cultures. »<sup>1</sup>

Au-delà de percevoir des goûts, nous jouissons aussi de la faculté de les apprécier positivement ou négativement.

Généralement nous aimons ce qui nous procure ou nous a procuré du plaisir. La dégustation reste un acte indispensable pour juger de ce plaisir. Notre appréciation du goût et du plaisir va non seulement dépendre de critères physiologiques (odeurs, couleurs, textures, saveurs) mais également de critères psychologiques (habitudes, croyances, appartenances).

Brillat-Savarin définit le goût comme pouvant se considérer sous trois rapports :

« Dans l'homme physique, c'est l'appareil au moyen duquel il apprécie les saveurs. Considéré dans l'homme moral, c'est la sensation qu'excite, au centre commun, l'organe impressionné par un corps savoureux ; enfin, considéré dans sa cause matérielle, le goût est la propriété qu'a un corps d'impressionner l'organe et de faire naître la sensation. »<sup>2</sup>

Le goût, au sens gustatif s'établit sur plusieurs niveaux. Quand nous mangeons un aliment, il réagit avec nos récepteurs gustatifs qui envoient des informations à notre cerveau. Bien que l'odorat et le goût soient nos principaux sens de gustation, tous les autres sont en éveil, ils nous informent sur la nature de ce que nous allons manger.

« Il existe une infinité de saveurs et seulement quatre mots pour les dire : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. D'un individu à un autre, la sensibilité varie considérablement, et le langage ne permet pas de décrire les mille et une sensations gustatives que nous pouvons percevoir. »<sup>3</sup>.

Nos capteurs sensoriels sont la base de la captation du goût, et chacun d'entre nous, perçoit la saveur de façon unique. Notre sensibilité physique (contrairement à celle psychologique) est une sensibilité établie.

---

1. Jean Louis Flandrin « Le goût a son histoire » sous la direction de Piau, Fabrice . *Le mangeur. Menus, maux et mots*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs N°138, 1993

2. Jean Anthelme Brillat-Savarin *Physiologie du goût*, Éditions Flammarion / Champs classiques 1982.

3. Annick Faurion « Chacun ses goûts » sous la direction de N'Diaye, Catherine. *La gourmandise. Délices d'un péché*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140, 1993.

Les différences sensorielles proviennent d'un équipement différent en chimio-récepteurs, lui-même génétiquement déterminé.

« D'un individu à un autre, la sensibilité pour un produit peut varier dans un facteur 10. Si de deux individus, l'un met deux sucres dans son café et l'autre, un demi, ce n'est pas nécessairement que l'un aime plus sucré que l'autre ; cela résulte éventuellement de la différence de leurs capteurs périphériques pour le sucre. »<sup>1</sup>.

Le sucré, le salé, l'amer et l'acide sont en quelque sorte des mots normés, il n'existe pas de saveurs universelles, c'est notre code génétique qui détermine notre sensibilité aux goûts. Nous percevons de manière différente les aliments que nous mangeons. Le goût « fraise » est une représentation collective établie dans un processus d'éducation qui permet définir un référentiel linguistique commun propice aux échanges sociaux et à la communication.

Au-delà d'une prédisposition génétique, les facteurs psychologiques participent également à notre potentiel de perception du goût. Ils complexifient et intensifient les différences et inégalités qu'il existe dans l'élaboration personnelle des goûts. (Cf. Annexe - La langue et la gustation-)

Avant même de goûter, nous avons déjà une idée de la saveur. Nous faisons sans cesse appel au répertoire de goût inscrit dans notre mémoire. Face à un aliment inconnu, nos sens sont d'autant plus actifs. On observe, on touche, tâte, on sent avant de porter à la bouche. Nous comparons à ce que nous connaissons déjà, à travers des associations de formes, de couleurs et d'odeurs.

Cette pré-analyse de la nourriture, à l'aide de nos sens et notre mémoire du goût, ne modifie-t-elle pas notre perception du goût ? De multiples expériences prouvent que ce que nous projetons dans un aliment en modifie la perception. Notre psychologie transforme notre physiologie du goût. Si on colore un sirop de fraise en vert, nous sommes incapables d'en discerner le goût. De ce point de vue, le monde industriel, à travers son utilisation systématique de la chimie, a transformé radicalement notre rapport aux goûts.

De nombreux facteurs viennent perturber la captation d'un goût, notre attention en est un des acteurs principaux. Le lieu dans lequel nous nous trouvons, la position dans laquelle nous sommes, le confort ou l'inconfort sont des éléments qui peuvent changer notre sensation du goût.

Un espace confiné, bruyant, encombré, odorant, trop ou pas assez lumineux changera radicalement un moment de dégustation, soit en interférant avec des capteurs corporels, soit en détournant ou perturbant l'attention de celui qui essaye de manger.

---

1. *Ibid* 3 p.31

Le goût n'est pas seulement perçu par la bouche et le nez. L'aspect, la texture, la forme, la couleur, la température, la consistance sont des informations qui constituent notre relation au goût d'un aliment. C'est donc également au travers de la vue, de l'ouïe et du toucher que nous pouvons pleinement percevoir ce que nous ingurgitons.

La dégustation est un moment à considérer bien au-delà de l'espace d'une cavité buccale. Les restaurants n'ignorent pas cette notion.

L'épreuve du goût se caractérise par bien plus que par l'ingurgitation un corps comestible préalablement mastiqué et dissolu par des actions mécaniques et physiques.

Quand nous mangeons nous vivons un moment (la plupart du temps) agréable. Le contexte demeure un point important dans le moment de commensalité. Il peut être intime, conviviale, familial, professionnel, festif et il influence grandement, si ce n'est notre perception, du moins notre souvenir du goût.

L'importance du contexte du moment du repas est également à souligner, car manger c'est organiser un moment et un espace.

La plupart du temps cet instant correspond à un rituel. Sans pour autant le considérer dans sa dimension religieuse, initiatique ou événementielle, le rituel alimentaire est caractérisé par tous les gestes et dispositifs nécessaires à la prise de nourriture. Dans une même culture, on conviendra que, dans une situation donnée, il ne diffère que très peu en général. Cependant les nombreux métissages alimentaires qui traversent notre société permettent une grande variabilité de nos comportements a priori normés. C'est le cas lorsque nous mangeons avec des baguettes ou quand nous allons dans un fast food, nous sommes confronté à des rituels particuliers qui diffèrent de nos habitudes. Nos gestes sont ici induits ou réalisés en adéquation ergonomique avec ce que nous mangeons, autrement dit, pour des raisons pratiques.

Les « outils » que nous utilisons pour manger couramment correspondent à des usages spécifiques (mais larges) de notre alimentation, (culturellement en France nous utilisons entre autres, des couverts). Ces outils induisent et produisent les gestes. Associés, ils forment une sorte de rituel que nous nous approprions de manière plus ou moins personnelle. Un peu comme un principe d'écriture. Avec un crayon et un support donnés, chacun générera une écriture qui lui est propre. De même qu'avec des stylos et des supports de nature différentes chacun reste apte à écrire. Que nous utilisions fourchettes et assiettes individuelles, assis autour d'une table, ou que nous servions avec nos mains dans un grand plat à même le sol, la finalité reste la même : nous mangeons. Reste à savoir si les particularités de nos gestes influencent nos goûts.

En tout cas ils témoignent d'un rapport caractéristique avec notre nourriture. En France, si le service à l'assiette n'est pas de rigueur, manger avec les mains reste un geste difficilement concevable hormis quelques très rares exceptions. « On estime aujourd'hui que 40% de la population mondiale utilise ses doigts pour manger, 30% des baguettes, avec ou sans cuillère, et le reste des cuillères, accompagnées ou non de fourchettes et de couteaux. »<sup>1</sup>

Les espaces ou lieux dans lesquels nous mangeons sont aujourd'hui très variés. Il est d'ailleurs admis que nous puissions manger à peu près n'importe où, du temps que nous estimons cet endroit propice au repas, pris ou non « sur le pouce ».

Même s'ils existent encore, nous n'utilisons pas systématiquement les espaces dédiés conventionnellement à la prise de repas. Il n'est pas rare que nous mangions en voiture, au bureau, sur un banc, dans la rue debout en marchant ou assis par terre sur une marche d'escalier. Parce que nous sommes parfois contraints de ne plus y consacrer du temps, nous mangeons là où nous pouvons. Ces nouveaux comportements ont conduit à des innovations alimentaires liées à la nécessité de s'alimenter rapidement dans des endroits ou moments pas forcément adéquats.

On garde rarement un souvenir mémorable d'un repas pris à la « va-vite ». Étrangement l'espace « salle à manger » de la maison semble avoir perdu de son sens. Dans le cercle privé, il n'existe plus vraiment un lieu uniquement destiné au repas.

Manger est bien souvent soit un moment de nécessité alimentaire, soit un prétexte à la convivialité. Cuisiner seul pour soi-même n'implique pas l'investissement et l'élaboration d'un repas organisé et partagé. Les mets que nous estimons raffinés, les produits de qualité, les « bons petits plats » sont rarement des plaisirs solitaires. L'attention que nous portons au contenu de notre assiette dépend du contexte dans lequel nous nous trouvons. Au restaurant, nous serons toujours plus critique que chez « maman ». Quand on commande une terrine de foie gras, ou une belle pièce de viande, nous avons l'attente d'une qualité gustative particulière. Notre jugement sera d'autant plus critique que le prix sera élevé. On privilégiera un restaurant de cuisine raffiné pour un tête-à-tête, alors que, pour une « bonne bouffe » entre amis, le bistro ou la brasserie seront préférés. On peut faire le choix de la qualité, ou celui de la quantité, mais parfois, on n'a pas le choix. Comme Pierre Bourdieu l'aborde dans *la distinction* (d'une certaine manière, il en va de soit), nos goûts dépendent de

---

1. Dominique Fournier, docteur en anthropologie (E.H.E.S.S.), chargé de recherche au C.N.R.S. *Alimentation (Comportement et pratiques alimentaires) Anthropologie de l'alimentation*. Encyclopaedia Universalis.

notre environnement social, et par extension, de nos moyens. Faire l'expérience du goût commence par une dépense. Bien que la nécessité de manger soit universelle, les moyens dont nous disposons pour répondre à ce besoin sont très inégaux. Mais quels que soient les milieux sociaux, le goût de ce que nous mangeons reste un critère déterminant dans nos choix alimentaires. Quand bien même nos goûts alimentaires dépendraient de notre situation financière, la saveur d'une grosse pomme de terre sortant du four nous laisse rarement indifférent.

La mémoire du goût nous met en appétit, c'est pour cette raison que les aliments que nous ne connaissons pas ont tendance à nous repousser (notamment durant l'enfance).

Par souvenir d'un aliment déplaisant, nous l'évacuons de notre répertoire du plaisir et par extension de notre alimentation.

De même, nous refusons de manger des nourritures qui sortent de notre champ culturel. Par exemple, la dégustation d'insectes est à travers nos yeux d'occidentaux, synonyme de dégoût.

## Dégoûts

«Entre « l'oralité consommatrice » comme « goût intéressé » et le goût pur ; [Derrida] indique que le dégoût est peut-être la véritable origine du goût pur, en tant qu'il « abolit la distance représentative » et, poussant irrésistiblement à la consommation, anéantit la liberté qui s'affirme dans la mise en suspens de l'adhésion immédiate au sensible et dans la neutralisation de l'affect, c'est-à-dire dans le désintéressement comme manque d'intérêt pour l'existence ou la non-existence de la chose représentée. »<sup>1</sup>

Il est difficile d'être en appétit face à des produits qui nous sont parfaitement étrangers.

Manger est un acte fondamentalement basé sur la confiance, ce que nous ne connaissons pas est potentiellement mortel. Dans l'alimentation, le danger est permanent, les scandales alimentaires ne sont pas rares, et toute denrée comestible est un possible poison. Selon l'observation de Paracelse, toutes les substances sont, à haute dose, des toxines. Y compris les plus nécessaires, comme l'eau, l'oxygène, les vitamines.

---

1. Pierre Bourdieu citant Jacques Derrida dans la lecture de «la critique du jugement» un passage de *La Vérité en peinture*, Flammarion, 1978. In : *la distinction : critique sociale du jugement*, Editions de minuit, 1979.

« Alle Ding sind Gift, und nichts ohn Gift; allein die Dosis macht, das ein Ding kein Gift ist. »<sup>1</sup>

( Toutes les choses sont poison, et rien n'est sans poison; seule la dose fait qu'une chose n'est pas un poison. )

La mémoire, la transmission et l'éducation du goût ne sont pas seulement socioculturelles, elles sont vitales. Ce qui entre dans la bouche est avalé, absorbé et intégré à soi. Or la nourriture est un vecteur possiblement contaminant, il peut introduire toxines, éléments nuisibles et corps impurs dans notre organisme. C'est d'ailleurs dans une de ces optiques que naît la notion de dégoût. Pour Paul Rozin, le dégoût trouve son origine dans différents points :

« Nous pensons qu'il existe trois types de motivations en fonction desquelles on accepte ou l'on rejette tel ou tel aliment. Le premier est d'ordre sensoriel-affectif : l'acceptation ou le rejet fondé sur les propriétés sensorielles de la nourriture (goût, odeur, consistance et apparence). La seconde porte sur les conséquences anticipées de ce que nous croyons être le résultat de l'ingestion, et s'articule essentiellement sur les effets physiques : nutritifs ou toxiques. Une troisième motivation, propre à l'être humain, est liée à ce que nous connaissons des origines de l'aliment en question. »<sup>2</sup>

Quand dans un supermarché asiatique nous sommes confrontés à des denrées inconnues, nous sommes curieux, mais souvent méfiants. Sans idée du goût ou de la nature du produit, rares sont ceux qui osent « déguster ». Pour apprécier un aliment nous avons besoin d'un référentiel qui oriente notre perception.

« Pour devenir un aliment, un produit naturel doit pouvoir être l'objet de projections de sens de la part des mangeurs. Il doit pouvoir devenir signifiant, s'inscrire dans un réseau de communication, dans une constellation imaginaire, dans une vision du monde »<sup>3</sup>.

Nous aimons tel ou tel aliment pour des critères gustatifs (sucré, tendre, tiède...), mais aussi au travers de souvenirs (conscients ou inconscients) qui interviennent activement dans notre sensation du plaisir.

---

1. Citation de Philippus Theophrastus Aureolus Bombastus von Hohenheim, dit « Paracelse ». in *Septem Defensiones*, Basel 1589.

2. Paul Rozin « Des goûts et dégoûts » sous la direction de Bessis, Sophie *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, 1995.

3. Jean Pierre Poulain *Manger aujourd'hui – Attitudes, normes et pratiques*. Éditions Privat 2002

## Mémoires – imaginaires - fantasmes

Ce que nous projetons dans nos aliments est le mélange des usages et conditionnements inscrits dans notre culture avec notre parcours personnel et intime.

La perception des goûts est universelle, elle appartient au domaine du physiologique, mais l'appréciation des goûts reste quant à elle beaucoup plus suggestive. Marcel Proust nous en fait la brillante description dans ce que nous appelons la « madeleine Proustienne ». Le lien entre le goût de l'aliment et le souvenir sont évoqués dans le passage qui suit, extrait du livre *À la recherche du temps perdu*. Du côté de chez Swann, 1913 :

« Je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse: ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. [...] »

Certes, ce qui palpite ainsi au fond de moi, ce doit être l'image, le souvenir visuel, qui, lié à cette saveur, tente de la suivre jusqu'à moi. [...] Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. [...] La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; [...] 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. »<sup>1</sup>

Dans ce passage, Marcel Proust nous touche par l'universalité de ce qu'il raconte, le souvenir d'un goût, cette expérience étrange, celle d'une saveur qui réveille des sensations, nous plongeant dans un mélange de passé et de présent, de réalité et de fantasmé, de certitude et de doute.

La part de nostalgie gustative participe activement à l'élaboration de notre plaisir ; Wayne Thiebaud l'évoque dans ses peintures. Ses tableaux représentent les nourritures qu'il affectionne le plus. Il les peint à travers les souvenirs qu'il en a. La plupart sont issus de son enfance.

---

1. Cf. Annexe - Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu*. Du côté de chez Swann, 1913.



Wayne Thiebaud, «Cakes and a Counter» 1963.

Les souvenirs passés attisent les fantasmes du présent. Sigmund Freud caractérise le fantasme comme une production secondaire, issue des souvenirs réels et des pulsions. L'acte est le point de départ de la construction imaginaire. Pour Freud, toute pensée a son origine dans la réalité de l'acte.

« Ma plus petite fille, âgée à ce moment de 19 mois, avait eu un matin des vomissements et avait été mise à la diète pour toute la journée. Dans la nuit qui suivit ce jour de jeûne, on l'entendit crier, au milieu d'un sommeil agité ; « Anna Feud, f.aises, g.osses f.aises, flan, bouillie ! » Elle employait alors son nom pour exprimer la prise de possession. Son menu comprenait apparemment tout ce qui lui avait paru désirable. »<sup>1</sup>

C'est suite à une privation alimentaire (acte) que l'enfant à travers son rêve comble ce manque, accomplit son désir (pensée). Cependant il ne faut pas oublier qu'en général l'analyse de Freud découle d'observations de cas pathologiques. Il n'en reste pas moins indubitable que son travail sur l'inconscient s'applique à un spectre plus large que celui du pathos.

La mémoire du goût se construit autour de l'instant de dégustation et la part affective de l'alimentation n'est plus à démontrer.

« Les valeurs imaginaires sont, par définition, personnelles et individuelles et dépendent des expériences de chacun. Elles sont, d'après notre expérience, difficiles à classer et à cerner. Aucun expert du comportement alimentaire, quelle que soit sa spécialité, ne peut avoir assez d'imagination pour anticiper sur les « projections » possibles d'un consommateur. Les fantasmes alimentaires n'ont pas de limites, semble-t-il.»<sup>2</sup>

Emmanuel Giraud<sup>3</sup> explore dans son travail le thème du souvenir culinaire à l'aide de performances, d'enregistrements, d'installations sonores et de vidéos. Il organise des repas dans une quête du beau, du bon, du gras, du juteux, du fumant, du croustillant et du voluptueux. Considérant à juste titre le repas comme un moment éphémère, il enregistre les témoignages des participants, qui plusieurs mois après le festin relatent leurs souvenirs. Il joue avec l'imaginaire gustatif des convives, augmente le potentiel narratif de ces recettes et met en exergue le pouvoir du souvenir dans la gourmandise. Le plaisir de manger est pour lui lié au passé, à une mémoire gastronomique personnelle, et donc

---

1. Sigmund Freud, *L'interprétation des rêves*. Presses universitaires de France, 1926.

2. Joseph Hossenlopp, « Autre produit, autre goût ». Bessis, Sophie (sous la direction de). *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, 1995.

3. Emmanuel Giraud, Conférence de l'Ensba Lyon du 28 octobre 2009 Cycle de conférences 2009/2010. École nationale supérieure des beaux-arts de Lyon.

une « gourmandise » personnelle. D'un même plat, il obtient des témoignages étonnamment différents.

La mémoire que nous conservons sur les aliments est également un facteur de survie. Pour être acceptable en tant que nourriture un produit doit répondre à plusieurs critères. Il existe beaucoup de produits comestibles mais culturellement inacceptables. Cette acceptabilité dépend d'une époque et d'une culture donnée.

En France il est actuellement exclu de manger du chien ou du cygne. Si un aliment jugé acceptable est mangé mais que celui-ci est mal assimilé par l'organisme, il sera évacué de l'alimentation. C'est la mémoire qui nous permet de conserver la trace de nos expériences alimentaires passées et qui construit notre répertoire du goût. Nous acceptons de manger spontanément, seulement ce que nous reconnaissons. Joseph Hossenlopp le souligne dans son article « Autre produit, autre goût »<sup>1</sup> :

« Lorsque nous cherchons de la nourriture, nous faisons de l'analyse d'image dans notre cerveau en comparant des images sensorielles (dont l'existence est reconnue) avec des souvenirs, autres images stockées dans la mémoire. En même temps entre en jeu un centre dit de « plaisir » localisé dans l'hypothalamus latéral qui nous informe sur la connotation hédonique à donner à ce stimulus. A chaque image mémorisée est associée une note de plaisir. »

Tous les produits ayant une charge alimentaire convenue s'inscrivent dans l'imaginaire, le symbolique et le réel.

L'imaginaire est de domaine dans lequel nous transférons des « propriétés » à nos aliments ; dans le symbolique nous y attribuons des « valeurs », et le réel est le rapport « expérientiel » (sensible et physique) de l'aliment. On comprend aisément que la valeur nutritive d'un produit est loin d'être suffisante pour qu'il entre dans la catégorie de l'aliment.

Le plaisir lié à la consommation d'un produit alimentaire dépasse largement ses caractéristiques physiques telles que son aspect, son goût, son odeur, ses propriétés nutritionnelles. L'aliment n'est pas seulement un objet, c'est aussi une image dans laquelle nous nous projetons. Cette projection liée au plaisir est l'élément de départ de l'imaginaire et du fantasme. Le marketing use et abuse de cette composante de l'aliment image.

---

1. Joseph Hossenlopp, « Autre produit, autre goût » Sous la direction de Bessis, Sophie, *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Coll. Mutations/ Mangeurs, N°154, 1995.

## Territoire de l'affect, sensualité, sexualité

En plus de symboliques, les aliments jouissent de valeurs affectives, sensuelles et sexuelles.

### Nourritures affectives et plaisantes

Ne dit-on pas que c'est bon parce que cuisiné avec amour ? Que le chocolat est le meilleur des anti-dépresseurs ? Le caractère que nous qualifions de régressif dans certains aliments n'est-il pas directement lié à la part affective que nous leur attribuons ? Dans certains cas, nous mangeons non pas pour satisfaire notre estomac, mais pour combler un manque qui nous affecte. Les troubles alimentaires en sont une forme d'expression. Qualifiées de maladies, l'anorexie ou la boulimie sont des maux qui ne s'apparentent pas à un dysfonctionnement d'ordre physique. Les dégradations du corps ne sont que des conséquences liées au dérèglement du comportement alimentaire. Par ailleurs on constate que ces troubles alimentaires s'accompagnent souvent d'une perturbation de la sexualité.

Manger et se reproduire sont chez l'homme des impératifs vitaux qui dépassent le domaine de l'instinct primitif, car le plaisir n'est pas inhérent à la notion de survie.

« L'homme a pu survivre, comme tant d'autres espèces, parce qu'il aime manger, parce que manger assure non seulement la plénitude de ses réserves nutritionnelles, mais encore un plaisir qui le guide et le récompense. »<sup>1</sup>

Comment savoir ce qui nous rend un goût plaisant ou déplaisant ? Dans quelle mesure sommes-nous maîtres de ce qui nous plaît ?

J'affirmerais même que nous ne décidons pas d'aimer. On aime un plat pour son goût, mais pourquoi aimons-nous un goût ? Notre perception des saveurs semble inextricablement liée à notre psychologie. Mais cette affirmation s'applique aussi aux goûts esthétiques, sans parler de nos attirances sexuelles qui sont un cas à part.

Le plaisir est, me semble-t-il, une forme d'émanation de l'affect. Sans les émotions, les sensations ne seraient que des messages ou signaux de natures informatives. L'excitation (au sens large) physique est une réponse mécanique du corps.

---

1. France Bellisle « La physiologie du goût » sous la direction de N'Diaye, Catherine. *La gourmandise. Délices d'un péché*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140, 1993.

Celle qui provoque désir et plaisir, celle qui naît de nos fantasmes, cette excitation qui de manière impalpable, déclenche des « sensations » est d'une nature foncièrement différente. L'excitation sexuelle ne nécessite pas forcément un quelconque rapport physique, tout comme le désir alimentaire n'est pas toujours induit par la sensation de faim. C'est certainement pour cette raison qu'il y a une part évidente d'érotisme dans la gastronomie.

#### Sensualité sexualité plaisirs

Sexe et nourriture, dans les manières que nous avons de les consommer, suscitent envies, désir et plaisir. C'est peut-être pour cela que nous les avons codifiés, pour ne pas être asservis par nos pulsions qui nous poussent à éprouver la satisfaction du plaisir. Comme une parade nuptiale, les arts de la table seraient un préambule à la dé – gustation. De ce refoulement surgiraient des comportements qui nous échappent.

« L'étude ethnologique rappelle le lien étroit entre l'acte de manger (de consommer) et le plaisir sexuel, notamment par l'usage d'un lexique commun. Claude Lévi-Strauss dans *La pensée sauvage* ou Pierre Clastres dans sa belle étude sur les Guayaki ont largement fait état de ce rapport et conclu l'un et l'autre à sa grande généralisation sinon à son universalité. »<sup>1</sup>.

Différemment de l'alimentation, la sexualité développe une socialité qui s'exprime plus fortement dans la sphère de l'intime, mais néanmoins elle s'avère indispensable dans la plupart des civilisations humaines.

L'alimentation et la sexualité entretiennent toutes deux un fort rapport au corps. Ce que nous avalons nous transforme, et notre apparence joue un rôle essentiel dans notre relation à l'autre. Le vecteur alimentaire permet un contrôle de notre image, d'une part au moment où nous mangeons (court terme), d'autre part sur les conséquences physiques de ce que nous mangeons (long terme). Notre corps est confronté à d'autres corps, qui nous pénètrent et que nous pénétrons. La valeur « expérientielle » de ces échanges est fondatrice de notre individualité, et notre apparence en est le premier facteur déterminant visible. En cela manger est un acte de construction social qui s'établit dans des comportements de l'ordre de l'intime.

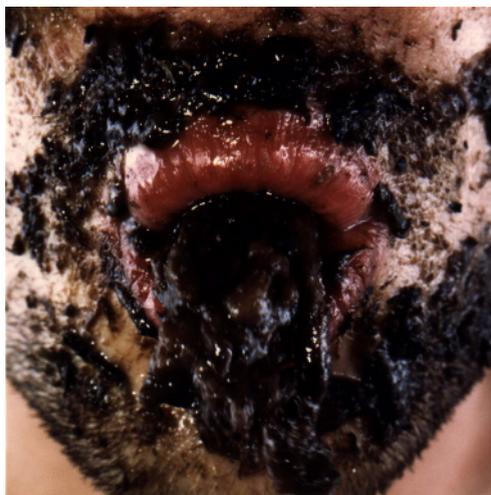
---

1. Maurice Fréchuret Catalogue d'exposition. *Hors d'oeuvre, ordre et désordres de la nourriture*. Bordeaux, CAPC - Musée d'art contemporain. 2004



Natacha Lesueur, série «aspics», Sans titre  
Photographie, 80x80 cm, 1998.

Natacha Lesueur utilise et brouille ces relations de sorte à les exacerber. En décalant les codes de normalité que nous avons, elle nous pousse à éprouver directement des situations qui naturellement se produisent en différé. L'aliment vient perturber le corps de façon immédiate, il devient attribut identitaire. Il fait basculer la sphère de l'intime dans le domaine du public et étale froidement les attributs sensuels et sexuels du corps, jusqu'alors suggérés seulement.



Natacha Lesueur, Série «Divers», Sans titre  
Photographie, 100x100 cm, 1993



Natacha Lesueur, Série «Bouches», Sans titre  
Photographie, 130x110 cm, 2001

Le désir que nous pouvons éprouver pour l'aliment n'est pas sans rappeler celui que nous éprouvons pour l'amant. C'est d'ailleurs si vrai, que les allusions alimentaires sont fréquemment évoquées dans le vocabulaire amoureux.

« Il y a certainement une relation directe entre l'évolution du goût alimentaire et l'évolution du goût sexuel. Outre les métaphores alimentaires qui abondent dans l'oeuvre de poètes comme Ronsard lorsqu'ils décrivent leurs maîtresses ou le désir qu'elles leur inspirent, il faut noter quantité de valeurs communes aux deux domaines : à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, la douceur, la délicatesse, la succulence, etc. valent aussi bien lorsqu'on parle des femmes que lorsqu'on parle de nourriture.»<sup>1</sup> Jean-Louis Flandrin dans cette citation fait référence notamment aux contes licencieux, qui sous la censure, étaient un moyen d'aborder un registre qualifié de libertin. Les gourmandises et autres douceurs alimentaires pouvant servir d'allusions grivoises.

Nombreux sont les aliments qui jouissent de prétendues vertus aphrodisiaques. En transformant le corps, la nourriture prend une part active dans la sexualité. Les canons de beauté (étrangement principalement féminins) ont beaucoup évolué. Le culte de la minceur, actuellement établi comme norme de perfection diffère radicalement des critères de beauté du siècle dernier. Tout comme les habitudes alimentaires. Malgré les évolutions, la cuisine aphrodisiaque ne perd pas son souffle. Les ingrédients « magiques » aux pouvoirs prétendument excitants sont encore présents dans les suggestions de menus galants, et le vin ou le champagne restent des valeurs sûres pour faire tourner les têtes-(à-tête). Encore une fois notre imagination garde un rôle prépondérant en matière de libido gustative.

Un baiser, une bouchée, embrasser une fourchette, mordre un sein, avaler, sucer, lécher... Les champs lexicaux du sexe et de la dégustation se mélangent. Corps qualifié d'aliments, peau de pêche, blondeur céréalière, fesses, seins panifiés...

---

1. Jean-Louis Flandrin « Le goût a son histoire » Piault, Fabrice (sous la direction de). *Le mangeur. Menus, maux et mots*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs N°138, 1993

Notre excitation, sexuelle ou sensorielle (comme préliminaire au goût) se développe avant tout à travers notre imaginaire.

Un imaginaire qui mélange réalités, fictions, sensations, amplifications, souvenirs, désirs, plaisirs et déplaisirs.

Incontrôlé, il se mute en fantasmes ; refoulé, il devient pathologique et perturbe l'alimentation.

« L'histoire sociale de la sexualité et celle de l'alimentation reflètent une oscillation constante et parallèle entre liberté et répression et entre pulsion et contrôle, les deux traditions s'éloignant pour toujours mieux se rejoindre »<sup>1</sup>.

La sexualité et la nourriture sont liées à notre condition sociale, toutes deux renferment une notion de jouissance qui balance entre individualisme et partage, rapport à soi et rapport à l'autre, privé et public. Dans toutes formes de civilisations, elles sont régies et agencées par des normes, des traditions, des interdits, des tabous et des règles. Codifiées et ritualisées à l'extrême elles sont les traces, les marqueurs et les témoins les plus caractéristiques d'un ensemble social. Comme Willy Pasini l'évoque dans *Nourriture et amour*, il y a « les fonctions non sexuelles de la sexualité » et « les fonctions non alimentaires de l'alimentation ». Ces constatations évidentes participent à une des définitions du plaisir, dans le sens où le plaisir se détache du besoin.

Pour Sigmund Freud, nous cherchons constamment à ressentir du plaisir.

« Nous savons notamment que notre appareil psychique cherche tout naturellement, et en vertu de sa constitution même, à se conformer au principe du plaisir, mais qu'en présence des difficultés ayant leur source dans le monde extérieur, son affirmation pure et simple, et en toutes circonstances, se révèle comme impossible, comme dangereuse même pour la conservation de l'organisme. Sous l'influence de l'instinct de conservation du moi, le principe de plaisir s'efface et cède la place au principe de la réalité qui fait que, sans renoncer au but final que constitue le plaisir, nous consentons à en différer la réalisation [...]. Les impulsions sexuelles cependant, plus difficilement « édu-cables », continuent encore pendant longtemps à se conformer uniquement au principe du plaisir. »<sup>2</sup>

On pourrait ajouter au propos de Sigmund Freud que les pulsions alimentaires sont elles aussi difficilement « édu-cables ».

La gourmandise et la friandise sont de bons exemples de comportements non alimentaires de l'alimentation liés au « principe de plaisir ».

---

1. Willy Pasini, *Nourriture et amour*. Petite Bibliothèque Payot 1995.

2. Sigmund Freud, *Au-delà du principe de plaisir*. Payot 1920.

Pour la religion catholique, la gourmandise serait à l'alimentation ce que la luxure est au sexe, toutes deux étant perçues comme des « penchants immodérés ». Les nombreux tabous qui s'attachent aux pratiques sexuelles et qui induisent les interdits alimentaires sont bien souvent issus des religions qui combattent généralement avec ardeur les différentes formes d'excès apparentés à des vices. Il aura fallu attendre le XIX<sup>ème</sup> siècle pour que la gourmandise commence à perdre sa connotation pécheresse. Dans sa *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin en fait l'éloge qui sans nul doute, contribuera à sa (re)valorisation.

« La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.[...] Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.»<sup>1</sup>

Ce qui produit du plaisir chez les uns ne le procure pas chez les autres. S'il existe un apprentissage du goût alors nous devrions réussir à tout apprécier. Il est difficilement envisageable de réussir à s'extraire des normes dans lesquelles nous sommes. Pouvons-nous objectivement déguster les saveurs d'un aliment sans autres captations que celle que nos récepteurs physiques nous transmettent ?

Pour cela, il faudrait détacher le goût au travers d'une abstraction de l'aliment. La suppression du médium alimentaire serait le moyen de créer une rupture au niveau de notre imaginaire gustatif pré existant. Nous pourrions ainsi créer de nouveaux répertoires de goût expérimentaux.

Pour sentir le goût, nul besoin d'avaler, d'ingérer, de manger. Dans la gastronomie, il n'est plus indispensable d'avoir faim pour manger.

Comme la cuisine dite « moléculaire », qui développe des différenciations entre textures, odeurs, formes et saveurs de l'aliment, ou l'on ne sait plus ce que l'on mange, on pourrait voir de nouveaux enjeux et rituels d'un art de la gustation qui s'inscrirait dans une quasi-abstraction, voir négation de l'aliment, en explorant notre rapport à la saveur.

On dégusterait des aliments, ou extraits de nourriture comme on déguste un vin.

---

1. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, avec une lecture de Roland Barthes. Hermann, 1981.

*Desserts*

...

*Industrie et distribution de goût*

## Industrialisation et distribution

Aller faire ses courses au supermarché, acheter des produits frais, froids, surgelés, avoir accès à des centaines de produits différents, pouvoir conserver plusieurs jours, plusieurs mois, parfois des années des denrées alimentaires, cuisiner et cuire chez soi en quelques minutes... Tous ces comportements nous semblent quotidiens et normaux. Pourtant, ils sont récents et ne sont possibles que grâce au développement de la production et de la distribution industrielle.

Nous la critiquons souvent, cette industrialisation qui dénature le nature. Qui produit beaucoup. En France, ce sont 2000 nouveaux produits qui verraient le jour chaque année.

Le modèle industriel tel que nous le connaissons aujourd'hui s'est structuré et développé à partir des années 70, jusqu'aux années 90. Il est donc relativement moderne. Très rapidement il a connu un essor fulgurant. Il a permis des avancées dans le domaine de l'alimentation. Grâce aux nombreuses innovations de l'industrie agroalimentaire, nous pouvons consommer des produits d'une qualité sanitaire a priori acceptable et parfois même, gustative.

La qualité des produits industriels reste cependant critiquable. Certes, certaines denrées sont plus «saines» qu'hier, et pourtant l'idéologie passéiste de la « saveur d'antan » reste fortement présente dans notre relation au goût. Les industriels et la grande distribution utilisent beaucoup cet argument nostalgique pour vanter leurs produits, mais ces produits n'ont rien à voir avec les fameuses saveurs d'autrefois. Nous sommes en plein dans le concept de marketing, et dans le cas présent, c'est pour satisfaire les désirs « d'authenticité » des clients que l'industrie agroalimentaire joue le jeu.

Ce que nous exigeons des produits que nous consommons, c'est l'industrie alimentaire qui le permet. Du beurre frais, qui n'a jamais un goût ranci à l'achat, des produits laitiers qui se conservent, un choix incroyable de goûts, de textures, de tailles... Quelle que soit la période de l'année, un jus de pomme d'une certaine marque garde le même goût, et si ce n'était pas le cas, le service consommateur en serait informé, ou bien le client cesserait d'acheter ce produit. Pourtant cette «stabilité» alimentaire ne semble pas aussi bénéfique qu'elle n'y paraît.

Comment exiger du bon, du beau, du conservable, et du constant tout en voulant du naturel, de l'artisanal, du sans conservateur, sans arôme artificiel...

Nous avons beaucoup trop d'idées reçues sur ce que nous mangeons, nous fantasmons la qualité de certains aliments. Il est difficile de dire ouvertement

que l'industrie agroalimentaire produit de la nourriture de mauvaise qualité quand on sait qu'elle nous permet de manger. Dire d'une nourriture qu'elle est « industrielle », c'est la connoter de façon péjorative, et majoritairement notre alimentation provient des circuits de la grande distribution. Mangeons nous mieux qu'hier ? Du côté industrie, on affirme que oui, mais nous sommes de plus en plus à estimer le contraire.

L'hygiénisme industriel évoque aussi une forme de négativité. Les normes sanitaires se sont développées grâce au modèle industriel, et sont maintenant omniprésentes, même dans le cadre d'une production artisanale. Il y aurait de quoi devenir phobique de sa propre assiette. Mais hygiène ne rime pas forcément avec santé, et encore moins avec qualité. Chez McDonald's on pourra toujours javelliser quotidiennement les cuisines et se laver les mains toutes les vingt minutes, les sandwiches n'en resteront pas moins, pour beaucoup, de la «mal-bouffe».

Dans *Histoire des innovations alimentaires*, Martine Cocaud retrace les tentatives d'améliorations de la production du cidre et du beurre en Bretagne. Aujourd'hui ils sont des produits phare de cette région de France, le beurre de Bretagne est un gage de qualité, qualité acquise, semble-t-il grâce à son industrialisation. Vers 1880 « les beurres fermiers sont mal délaités, le beurre a un goût aigre car les petites fermes qui ne disposent pas de beaucoup de lait ne peuvent pas fabriquer du beurre quotidiennement, aussi la crème est-elle conservée plusieurs jours dans des conditions plus ou moins bonnes, en attente du jour de barattage. La conséquence est un beurre plus grossier, un peu rance qui doit être fortement salé (jusqu'à 15%). »<sup>1</sup>

Maintenant la production artisanale de beurre reste plutôt en marge, son élaboration repose de plus en plus sur les normes d'hygiène du protocole industriel. Sans être à proximité d'une ferme, il est difficile de profiter de produits qui s'extraient de la grande distribution. Parce que nous sommes nombreux, le système de production artisanal reste peu accessible dans notre société.

Cependant, certains produits ne peuvent se dispenser de ces modes de fabrications. Les fromages par exemple : beaucoup d'entre eux ne peuvent être élaborés industriellement. Les normes d'hygiène obligeant l'utilisation de laits pasteurisés et filtrés ne permettent pas de produire des fromages au lait cru comme le roquefort. Où se trouve le risque ? Voir des productions locales disparaître au profit d'une aseptisation du goût ? Ou bien les fromages au lait cru sont-ils vraiment un danger pour la santé publique ?

---

1. Sous la direction de Alain Drouard et Jean-Pierre Williot, *Histoire des innovations alimentaires*, XIXe et XXe siècles. L'Harmattan 2007.

Nous serions donc condamnés à manger les mêmes choses ?

Bouffe industrielle, arôme chimique, légumes OGM « hors sol », viande « hormonée » et poulets de batterie ? Vache martyrisée pour plus de yaourts allégés, fermes, fondants, brassés, naturels, sucrés, au « bifidus » aux fruits, avec ou sans morceaux, vitaminés, mixés, ou encore à boire. Graisses hydrogénées, œufs en poudre, émulsifiants, lécithine de soja, diphosphate disodique, autant d'E-composants qu'il existe d'applications pour Iphone ? Il semblerait que ce soit le prix à payer pour jouir de supermarchés pleins à craquer. Certains produits se passent très bien de ces ingrédients ou modes de productions, on citera par exemple les produits Bio, qui envahissent de plus en plus les rayons. Mais dans le circuit de la grande distribution, ils ne sont pas à la portée de tous. 30 à 50 % plus chers que ceux standards, ils se destinent à une clientèle plus aisée. Et sans acheter « bio », la qualité se paye toujours. Néanmoins, si nous ne choisissons pas la facilité, il est possible de trouver des aliments vraiment sains à des prix abordables. Pour cela il faut prendre le temps, être attentifs aux ingrédients, aux prix au kilo, aux conditionnements. En comparant certains produits on constate que la qualité réelle peu largement différer de la qualité projetée.

L'industrialisation des produits alimentaires paraît être une nécessité. Même si nous ne sommes pas tous égaux face à la possibilité de pouvoir manger à notre faim tous les jours, les crises de famine (en France) sont derrière nous.

Hier on mourrait du manque, aujourd'hui la surconsommation nous tue.

La quantité se paye le prix fort. Produire beaucoup à bas prix pour augmenter les marges et les bénéfices, c'est tout l'enjeu de l'industrie et de la grande distribution. Prêts à investir des millions dans le perfectionnement technologique et marketing, les intérêts du consommateur sont négligés. Seuls rendement et concurrence entrent dans le cahier des charges de production.

Les insecticides, herbicides, fongicides, les compléments alimentaires comme l'aspartame et le glutamate, les graisses hydrogénées, les composants toxiques de certains plastiques alimentaires (Bisphénol A)... Tous ces produits ne sont que des dopants de productivité qui dégradent de façon avérée la santé humaine.

Cancers, maladies neurologiques (Alzheimer, Parkinson), dérèglements hormonaux, malformations génétiques. Les pays les plus industrialisés sont les plus touchés par ces pathologies graves et mortelles. Pour de nombreux spécialistes, les causes sont claires : ce que nous mangeons nous empoisonne. Mais encore aujourd'hui, il est impossible de savoir exactement ce que nous avalons. Les « recettes magiques » de la grande distribution sont, grâce au secret industriel, dispensées de nous en révéler l'exacte composition.

Les consommateurs ont de grande possibilité de choix, mais cette pluralité n'est en rien bénéfique. Reste à savoir si cette diversité est induite par leurs goûts, ou si ces goûts leur sont dictés par des codes de vente (merchandising) destinés à accroître le potentiel attractif d'un produit, et donc l'achat.

Nous avons une confiance aveugle en ces marques qui ont su inventer et standardiser de nouvelles saveurs. Parfois même l'image d'une marque nous attire plus que le goût du produit qu'elle nous vend. Les tests de consommation à l'aveugle le prouvent bien, sans l'identité marchande, notre approche du goût s'en retrouve modifiée.

Nous préférons souvent ne pas savoir ce que nous mangeons...

Dans l'agroalimentaire, chaque produit vendu correspond à une cible spécifique. Pour Hal Foster « Cette perpétuelle personnalisation de la marchandise, cet avènement du mini-moi, est un des facteurs de l'inflation du design que nous connaissons »<sup>1</sup>

Notre envie provient-elle de vertus gustatives ? Ou sommes-nous attirés par l'image de marque créée par les marketers ?

« Le marketer s'autorise à interpréter les motivations du consommateur mieux que ce dernier ne le ferait »<sup>2</sup>.

Par exemple, la création d'un célèbre yaourt à boire en bouteille, était-elle la réponse à de nouveaux modes de vie (et donc de consommation) chez les « ados », ou bien c'est le produit, qui, en véhiculant une image moderne, jeune et une façon de manger en rupture avec l'image du repas en famille, a incité les jeunes consommateurs à modifier leurs comportements ?

Difficile de savoir d'où proviennent vraiment nos goûts qu'ils soient esthétiques ou gustatifs.

Certaines de nos habitudes alimentaires nous semblent parfaitement naturelles. On imagine mal aujourd'hui que la pomme de terre (originaire du Pérou), lors de son introduction en France, jouissait d'une image négative. La population française était réticente vis-à-vis de cette plante souterraine de la famille des solanacées comme la belladone, la mandragore et autres plantes toxiques...

Le choix que nous avons à notre disposition sera-t-il le même demain ? La mondialisation nous a permis d'avoir accès à une multitude de denrées que

---

1. Hal Foster, *Design and crime* Les Prairies ordinaires, 2008.

2. Olivier Assouly, *Le capitalisme esthétique : essai sur l'industrialisation du goût* Cerf, 2008.

nous ne pouvons cultiver naturellement sur notre continent et les biotechnologies autorisent un rythme de production qui ignore les saisons. Allons nous vers encore plus de choix ? Les manipulations génétiques donnent plus de résistance et de performance aux cultures, mais elles détruisent la diversité naturelle et épuisent les terres. Les climats se modifient, et les productions intensives et expansives transforment la nature des sols. En quelques dizaines d'années, nous avons radicalement changé nos habitudes alimentaires, l'impression de profusion que nous avons dans les pays industrialisés, cache en réalité un appauvrissement profond de nos cultures traditionnelles, et c'est la toute la perversité de notre système.

La diversification des denrées à notre disposition nous a aussi conduit au développement de nouvelles pratiques alimentaires. Depuis la naissance des premiers restaurants, nos comportements n'ont eu de cesse d'évoluer. Émancipation de la femme, révolutions industrielles... Nombreux sont les facteurs qui ont de près ou de loin, changé notre façon de manger. De l'assiette au Tupperware®, de la miche de pain au hamburger, des couverts aux baguettes, du four au micro-onde, nous avons profondément modifié notre façon de manger.

### Quels enjeux du goût

Dans un monde où la nourriture de qualité se fait rare, les enjeux alimentaires ne sont pas anodins.

On pourrait s'insurger de ce design culinaire qui cultive le raffinement, la sémantisation du comestible et l'esthétisme dans l'assiette, alors qu'ailleurs, on meurt de faim.

Les nouvelles logiques de productions industrielles ravagent la biodiversité ainsi que la qualité des aliments que nous consommons. On commence à peine à découvrir ce qu'il y a vraiment dans nos assiettes et à se demander ce qu'il y aura demain dedans. Le design se doit d'investir le champ de l'alimentaire autrement qu'à travers des recettes qui interrogent la gastronomie française.

On produit trop, on consomme trop, on jette trop.

À travers une culture de l'excès, la quantité néglige la qualité, et la concurrence des prix pousse les industriels à accroître cette tendance. Le Bio poursuit son expansion, mais ses prix et la faible variété des choix qu'il propose (en totale adéquation avec sa philosophie) ne rivalisent pas face aux géants de l'agro alimentaire. Pire encore, il jouit parfois d'une image élitiste.

Manger des insectes ? Personne ne veut en entendre parler, pourtant c'est une alternative qui a déjà été envisagée par la FAO (Food and Agriculture Organization) car d'ici à 2050, l'agriculture nécessitera de gros investissements, 2,3 milliards de bouches de plus à nourrir, la production alimentaire devra augmenter de 70%.

Faute de vouloir vraiment modifier nos comportements consuméristes, nous nous tournons vers les nouvelles technologies, énergies renouvelables, biodégradabilité des matériaux, recherches scientifiques... On commence à penser concrètement ce que pourrait être la nourriture du futur. Le film *Soleil Vert* de Richard Fleischer, réalisé en 1973 développe déjà une réflexion sur l'avenir alimentaire, où la nourriture disparue est remplacée par les tablettes nutritives synthétiques issues de corps humains.

Aujourd'hui les scientifiques se lancent dans la recherche pour produire de la viande artificielle à partir de culture de cellules. Stéphane Bureaux a déjà réfléchi à une possible exploitation de cette application dans son projet TCC présenté à la biennale internationale du design 2010 de Saint Etienne.

Mathieu Lehanneur propose dans *Local River* la possibilité de cultiver chez soi à l'aide d'une unité domestique de stockage pour poissons et légumes. Son projet s'inscrit dans le mouvement locavore, Un locavore est une personne consommant de la nourriture produite dans un rayon allant de 100 à 250 kilomètres autour de son domicile.

De plus en plus d'alternatives aux grandes chaînes de distributions sont développées, et petit à petit le design investit ces nouveaux territoires. Les mastodontes industriels ont de la marge, il est pour le moment impossible de s'extraire du modèle de production industriel qui monopolise le marché. Ces initiatives pourtant louables n'en sont pas moins mineures. L'écrasante politique de vente des grands de l'agroalimentaire laisse peu de place à d'éventuels rivaux. L'esthétisation du produit et l'aliment image sont encore les arguments qui nous persuadent le mieux, et les fabricants de quantité excellent dans ce domaine.



Stéphane Bureaux, *TCC*, présenté à la Biennale du design  
St Etienne 2010



Mathieu Lehanneur, «Local River»  
avec Anthony van den Bossche, 2008

## Mangeurs d'images

« À mesure que la civilisation s'affine, l'acuité de la perception des sens s'émeousse, tandis que leur capacité de jouir et de souffrir s'accroît, chose dont on n'a pas assez considéré l'importance » Georg Simmel.<sup>1</sup>

Comment ce maniérisme esthétique de l'alimentation a-t-il réussi à se substituer à l'expérience du goût ?

La plupart du temps nous n'avons pas (plus) la possibilité de goûter, sentir ni même voir ce que nous achetons. Pour des raisons évidentes, les produits alimentaires manufacturés sont protégés et emballés, nous ne les percevons qu'à travers des représentations et des descriptions normées et codifiées. Nous n'avons plus de contact direct avec ce que nous mangeons, le packaging est devenu un critère déterminant dans nos choix. L'industrie agro-alimentaire réussit à nous faire consommer des produits dont la forme n'a plus rien à voir avec le fond, autrement dit : les ingrédients qui les composent.

« Le maniérisme prédominant de la cuisine contemporaine a bouleversé l'ordre des choses. La présentation des aliments n'a pas pour rôle de stimuler l'appétit mais place l'émotion avant le plaisir, l'esthétique avant la technique, le style avant le plaisir de la dégustation. »<sup>2</sup>.

Des nuggets de poulet paraissent pour beaucoup plus appétissants à manger que de rogner une carcasse de volaille. D'une certaine manière les industriels ont préfiguré l'abstraction culinaire, et bien avant les grands chefs de la cuisine moléculaire, ils ont exploité la chimie et les avancées technologiques dans l'élaboration de leurs produits. Résultat ? Les légumes sont parfaits, beaux, gros, appétissants, les salades ne touchent plus terre et les tomates poussent dans une « mer de plastique » qui a envahi l'Espagne notamment. La viande est désincarnée, on évite les carcasses et les abats n'ont plus la cote.

Manipulations génétiques en tout genre et hybridations improbables sont le lot quotidien de nos aliments. Grâce aux gènes de poissons, les fraises résistent au gel, mais pas encore à la digestion... Et heureusement qu'alicaments et compléments alimentaires sont là pour nous aider à rester en bonne santé.

---

1. Citation dans : *Le capitalisme esthétique : essai sur l'industrialisation du goût* Olivier Assouly, Cerf, 2008. (Georg Simmel, *Secrets et sociétés secrètes*, Circé, 2000)

2. Luca Vercelloni, Mode de recherche, n°13, *Gastronomie, cycles de mode et consommation* « L'esthétisation de l'appétit ou le développement de la cuisine par la mode » Publication semestrielle – janvier 2010. Centre de recherche, Institut français de la mode. (<http://www.ifm-paris.com>)

Qu'ils soient enrichis de vitamines alphabétiques ou de ferments lactiques salvateurs, ils sont, avec certitude, les alliés de notre forme.

Dans un élan de folie le groupe « Grapple » nous propose même des pommes au goût de raisin ! « Experience the wonderful new flavor of Grapple® brand apples. Imagine the sweet distinctive flavor of Concord grape combined with the crispness of a fresh, juicy Washington Extra Fancy apple.»<sup>1</sup>

En France, nous sommes épargnés de certaines monstruosités (aberrations), mais pour combien de temps encore ? Peut-être que demain nous aurons aussi la joie de déguster un sandwich en boîte.



Cheeseburger en boîte  
produit proposé par la société Allemande «Trek'n eat»

Certes, les barquettes micro-ondables de pâtes sauce carbonara prêtes en trois minutes et autres gratins surgelés gardent un goût, mais quel est-il? Avec une armada d'arômes et d'exhausteurs on est en droit de se demander ce que nous mangeons vraiment.

---

1. «Essayez l'incroyable nouvelle saveur des pommes Grapple®. Imaginez le délicat arôme sucré du raisin Concord combiné avec le croquant et la fraîcheur d'une juteuse pomme Washington Extra Fancy» - <http://www.grapplefruits.com>

Pour pallier ce manque on nous propose de rêver : le produit est sublimé à travers son image, vanté de la meilleure qualité, on le dope en couleur, on le rend séduisant, appétissant, parfois même il nous rendrait plus beaux, plus forts, plus jeunes, plus performants.

Le marketing a totalement transformé notre rapport au goût gustatif pour flatter et influencer notre goût esthétique. Et c'est à travers l'imaginaire et le fantasme qu'il puise son inspiration.

De nombreux artistes ont traité cette composante spectaculaire qu'il y a dans notre relation à la nourriture, qu'elle soit induite par des marques devenues presque iconiques ou par des images porteuses de stéréotypes alimentaires.

Andy Warhol en est un bon exemple à travers son travail de sérigraphie qui reproduit les mécanismes industriels de nos sociétés d'hyper consommation.

Dans ces peintures, Will Cotton porte un regard critique sur la puissance narrative et suggestive de l'image. L'apparente douceur pastel de ses paysages alimentaires sucrés n'en est pas moins violente à travers la saturation, l'accumulation et l'étouffement. Une picturalité qui porte à l'écoeurement en exploitant des codes d'esthétisation alimentaire.

De fait, il y a une différence entre ce que nous pensons manger et ce que nous mangeons.

Notre capacité à jouir, comme Simmel l'annonce, croît proportionnellement avec les potentiels d'imaginaires du marketing. Nous sommes plus réceptif aux signes publicitaires qu'à nos récepteurs sensoriels.

« Chacun sait maintenant que le produit acheté (c'est à dire vécu par le consommateur) n'est nullement le produit réel »<sup>1</sup>.

« Beaucoup de personnes (...) mangent des idées d'aliments, plus que des aliments réels ! En mangeant de cette façon, le plaisir ne varie pas car c'est un plaisir de l'imagination et non de la réalité des sens. Dans ce cas, on mange souvent trop car les idées ne rassasient pas. »<sup>2</sup>

---

1. Roland Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. In : Annales, Economies, Société, Civilisation 16ème année N°5 1961.

2. Groupe de réflexion sur l'obésité et le surpoids, GROS.org, article *Déguster, voilà le secret !* – Respecter un triple équilibre grâce au goût. Avril 2006.  
<http://www.gros.org/deguster/role-degustation.php>



Andy Warhol, *100 Cans*, 1962  
Oil on canvas, 72 inches x 52 inches  
Albright-Knox Art Gallery, Buffalo, NY



Will Cotton, *FOREST*, 2003  
oil on linen, 60x70 inches

La haute gastronomie utilise elle aussi ces armes de séduction, et nous sommes souvent bien incapables de décrypter en termes de goûts (et parfois de mots) ce qu'il y a à la carte, sans pour autant rester sur notre faim...  
Ci dessous un extrait de la carte de la maison Pic<sup>1</sup>

-  
*LA BETTERAVE PLURIELLE*

*textures fondantes et crémeuses de betteraves shiogga, jaune et crapaudine au café  
Blue Mountain acidulé d'épine vinette*

-  
*LE HOMARD BLEU ET LA FÈVE DE TONKA*

*cuit lentement au beurre de crustacés petits légumes de saison parfumés aux zestes  
de clémentine consommé de homard adouci au beurre de fève de  
tonka*

-  
*LE CHEVREUIL*

*noisettes rôties au poêlon transparence de pamplemousse confit maison sauce  
poivrade au cacao*

-

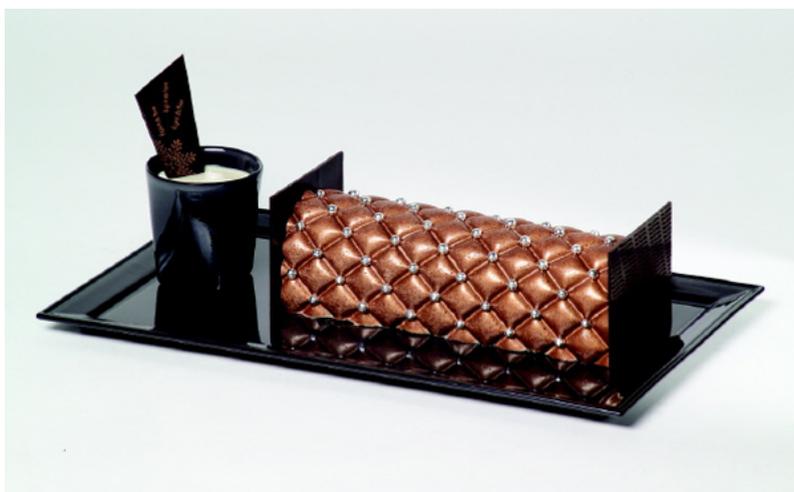


Plat réalisé par la maison Pic, restaurant gastronomique.

---

1. <http://www.pic-valence.fr>

Parfois même l'aliment atteint un tel niveau d'abstraction qu'une explication devient nécessaire. C'est souvent le cas par exemple, dans la pâtisserie de luxe, où les gâteaux se transforment en structures élaborées ou bien ultra-minimalistes.



Création RICHART®, Bûche de Noël, 2010

Nous sommes devenus des mangeurs d'images. Nous consommons avec les yeux, la bouche est reléguée au second plan. La publicité en est le plus bel exemple. Pour vanter un produit, tous les moyens sont bons. Teintés de nostalgie, de valeurs familiales ou de dynamisme « adulescent » les spots publicitaires nous promettent monts et merveilles avec des produits toujours plus authentiques, savoureux et adaptés à nos besoins. C'est d'ailleurs dans le créneau de l'alimentaire que l'érotisme publicitaire est le plus fort. Pas besoin d'avoir beaucoup d'imagination pour s'en rendre compte tellement la connotation peut être présente. La dernière campagne d'Orangina® « naturellement pulpeuse » a poussé très loin la suggestion sexuelle en utilisant nos amis les bêtes pour enrober le tout. Et que penser du café nommé désir, qui évoque très sensuellement le moment de la dégustation ?

De manière générale, le corps de la femme fait beaucoup vendre. Les exemples foisonnent et l'évocation sexuelle pour faire vendre est devenue monnaie courante. Les aliments sucrés remportent la palme, les allusions y sont plus fréquentes, et l'anatomie féminine, notamment la bouche, ponctuée avec grâce les images publicitaires. Comment ne pas succomber à ces charmes ?

Sexy ou pas, la pub excite le côté le plus primitif de notre imaginaire. Nous sommes constamment sollicités par ces images qui nous suggèrent le plaisir. Le plaisir du bien-être, de la santé, de la beauté, du goût, de la performance, et bien plus encore. Mieux vaut s'abstenir de faire ses courses le ventre vide.



Campagne de publicité MAGNUM®



Campagne de publicité SCHWEPES®

## Design alimentaire

Il y a une nécessité pour le marketing de vendre. À tout prix ? Oui si il n'est pas perdant.

Pour cela il doit innover et séduire. Aujourd'hui ce qui nous plaît est beau. Si c'est appétissant, finalement, peu importe ce qu'il y a dedans.

Stéphane Bureaux nous fait bien manger du Kalk et Eric Benqué de la crème glacée aux copeaux de chêne. Alors l'industrie agroalimentaire n'aurait-elle pas trouvé son cheval de Troie pour nous faire avaler n'importe quoi ?

Et encore faudrait-il distinguer design culinaire et design alimentaire. Depuis quelques années les industriels ont déjà investi le terrain. On retiendra par exemple « La Vache qui rit » et les « minis Babybel » du groupe Bel ou encore le chocolat Toblerone de chez Kraft foods. Preuve que les implications du design dans le secteur alimentaire ne datent pas d'hier...

Le design culinaire se détacherait donc des enjeux purement marketing et commerciaux sous-jacent du design alimentaire exploité par les grands de l'agroalimentaire.



Stéphane Bureaux, *Kalk*, 2010

« Le terme de design culinaire est récent et reste attaché à la notion d'auteur. Or, le design dans l'alimentation n'est pas nouveau (cf. Petit Lu, Toblerone). La nouveauté réside dans la problématique des différents rapports à la nourriture que posent certains designers ou chercheurs. Ces derniers peuvent mettre en commun leurs études avec les artisans de bouche. Le design culinaire consiste avant tout en des rencontres d'individus. »<sup>1</sup>.

Pour Marc Brétilot, le design culinaire serait avant tout caractérisé par un réseau tissé entre designers et « artisans de bouche ».

Le design culinaire serait-il du relationnel ? Autrement dit, rien à voir avec les fameux « maîtres chocolatiers » de chez Lindt®, ceux qui de toute évidence confectionnent avec passion de délicieux bonbons chocolatés. Aussi réels que les marmottes Milka® n'est ce pas ?

Et le goût dans tout ça ?

Pour Stéphane Bureaux le gustatif garde une place importante:

« Parce qu'il touche aux tripes et en appelle à la cervelle, le design culinaire pose le gustatif en préalable à tous questionnements. Si l'implacable exigence de ce design est de donner envie de tout goûter et surtout de regoûter, faire du design culinaire impose en plus d'exprimer des intentions, des émotions, des relations ».<sup>2</sup>

Mais culinaire n'est pas alimentaire, Stéphane Bureaux ne travaille ni pour Kraft Food® ni pour Auchan® et donc le gustatif n'est pas tout à fait la priorité des papas de la maltodextrine.

Pour le moment le packaging alimentaire reste un artifice de vente, et le design est vu comme un argument commercial, rien de plus. Le travail du designer serait d'introduire un design « intelligent » qui ne soit ni une tendance, ni un atout marketing, mais qui, au travers d'une véritable réflexion, repositionnerait le processus industriel dans une approche sensible du goût, du produit fini et du conditionnement de vente.

---

1. Marc Brétilot, verbatim extrait d'un séminaire « Cuisine et Design - une association prometteuse. » - [www.thema-design.com](http://www.thema-design.com)

2. Lu sur Internet : [http://www.pointsductu.org/article.php3?id\\_article=1584](http://www.pointsductu.org/article.php3?id_article=1584)

*Digestifs*

...

*Design(s)*

## Design(s)

« Designer » c'est créer et apporter du sens, étudier les comportements, comprendre des mécanismes, produire des rituels, faire évoluer les normes, améliorer les usages, changer les regards, questionner les situations, échanger des informations, transmettre des connaissances, partager des compétences. Le designer à travers ses projets, guide sa société dans de possibles directions, celles qui, à travers sa compétence d'observateur, lui semblent être les meilleures. Un bon ou un mauvais design se juge sur la durée, c'est avec du recul et du temps que le travail du designer transforme nos comportements et habitudes.

Faire du design c'est se nourrir.

Voir, choisir, assembler, confronter, analyser, disposer, assimiler, sélectionner, éliminer.

Créer.

Le design s'alimente d'interactions et d'observations.

Pour se développer il a besoin de se nourrir sans cesse d'éléments qu'il va transformer, associer, et digérer.

Parler du quotidien, écrire le quotidien, transformer le quotidien par rapport au quotidien.

L'art et le design sont deux pratiques plutôt proches, la frontière qui les sépare est irrégulière, incertaine et vague. Ils sont issus des mêmes volontés. Ils sont une communication, une forme de langage. Simplement ils n'utilisent pas les mêmes mots, pas la même syntaxe.

Mes projets ne sont ni un constat ni un parti pris, ils sont de possibles réponses qui sont portées à être (ou ne pas être) ré-interrogées.

« Faire du design, ce n'est pas donner forme à un produit plus ou moins stupide pour une industrie plus ou moins luxueuse. Pour moi, le design est une façon de débattre de la vie » déclare ainsi Ettore Sottsass.<sup>1</sup>

---

1. Ettore Sottsass ( en 1981, lors la fondation du groupe Memphis.) cf. expo au centre Pompidou sept 2008 à mars 2009.  
<http://www.centrepompidou.fr/education/ressources/ENS-sottsass/ENS-sottsass.html>

## Le rôle du design

Un projet ne va pas révolutionner la face du monde, il peut être qualifié d'utopique ou d'idéaliste, mais quelle que soit son application, réelle ou fictive, il a le mérite d'exister. Sans nous en rendre compte, nous atteignons les limites de notre système alimentaire, et nous refusons systématiquement de profondément le changer. Il suffit de parler de ces problèmes pour vite s'en rendre compte, pointer du doigt les faiblesses ou incohérences de nos modes de production, c'est se faire taxer « d'écolo végétarien » ; et ceci non sans déplaire aux lobbys de la viande (CIV en France) qui contribuent activement à ridiculiser les discours alarmistes quant aux conséquences de la production massive de viande sur terre.

Rares sont les designers qui réfléchissent vraiment sur la question, et les intérêts financiers, que ce soit du côté industrie ou du côté consommateur, priment souvent sur ceux de la qualité.

L'art, et plus récemment le design savent préfigurer les sociétés, ce qui trente ans plus tôt était inconnu du grand public est aujourd'hui intégré dans nos systèmes de pensées. La création de manière générale nous pousse à évoluer dans des directions que nous n'envisageons pas. Créer est un travail difficile et souvent incompris, aller là où jamais personne n'est encore allé, penser et voir les événements sous un angle différent. Il faut bousculer soi même et les autres, prendre des risques pour pouvoir évoluer et faire évoluer. Même si le dialogue se fait avec plusieurs années d'écart, il n'est pas vain, car ce qui n'est pas compris aujourd'hui sur les scènes de l'art et du design, le sera demain. Beaucoup des grandes révolutions sociétales sont nées dans l'art.

Vilém Flusser compare le designer à « un comploteur perfide qui tend des pièges. »<sup>1</sup>

Le propos peut paraître extrême, mais d'une certaine manière le designer doit effectivement « tendre des pièges », dans le sens où il doit guider, conduire, attirer là où l'on ne va pas. Nous savons déjà que nous devons modifier nos comportements alimentaires, et plus largement consuméristes ; mais nous ne le faisons pas. C'est au designer de nous captiver, de nous manipuler pour nous amener à changer. Il doit observer, analyser, comprendre, créer et le cas échéant résoudre. Il anticipe les gestes de demain, il les capte et les oriente. Il peut conduire à améliorer ou aggraver une situation, son rôle est donc essentiel.

---

1. Vilém Flusser, *Petite philosophie du design*. Circé 2002.

« Le design est aussi l'un des principaux agent qui nous enferme dans le système quasi-total du consumérisme contemporain »<sup>1</sup>

A nous de changer le design consumériste en design de sens. Celui qui donne une raison d'être aux objets qui nous entourent, celui qui va nous faire agir, réagir et interagir.

L'incursion du design (sémantique) dans le monde de l'aliment reste récente. En 2010 Marc Brétilot, Stéphane Bureaux et Cécile Cau publient respectivement leur livre, *Culinaire Design* et *Design Culinaire*.<sup>2</sup> Ces ouvrages marquent un départ médiatique, des tentatives d'introduction de la pratique du design dans le culinaire, une évolution vers la recherche de sens dans notre consommation. Avant cela nous avions droit à des catalogues de belles casseroles, de couverts chromés et de cuisines high tech. De beaux objets réunis pour le plaisir des yeux, des « outils » de cuisine, des formes et des couleurs «amicales» comme en témoignent les projets de Starck ou Alessi.<sup>3</sup>

Cependant les préoccupations liées à ce que nous mangeons ne sont pas nouvelles, et cette médiatisation en France témoigne certainement de l'échec des tentatives d'introduction du design dans le culinaire.



Philippe Starck, Presse-agrumes -Juicy Salif  
Alessi (It.) 1987

---

1. Hal Foster, *Design & crime*. Les Prairies ordinaires, 2008.

2. Stéphane Bureaux / Cécile Cau, *Design culinaire*. Eyrolles 2010.  
Marc Brétilot, *Culinaire design* Alternatives 2010.

3. Judith Carmel-Arthur, *Philippe Starck*, Michael Collins, *Alessi* Succès du livre. 2004

## Vers un design en faveur du goût

Quelque soit le rôle que tiendront les designers, nous serons amenés à radicalement modifier nos comportements de consommation alimentaire.

Ne plus être des « machines désirantes »<sup>1</sup>

Pour Gilles Deleuze, nous concevons le désir de façon abstraite car nous extrayons un objet supposé être l'objet de notre désir. Quand nous désirons un aliment par exemple, nous ne le désirons pas seul, ce désir s'inscrit dans un contexte. Gilles Deleuze affirme qu'on ne désire jamais quelque'un ou quelque chose, on désire toujours une situation. Le désir est dans un contexte de vie. On ne désire pas un ensemble, on désire dans un ensemble, car désirer c'est construire un agencement. La publicité et le marketing, en définitive, exploitent parfaitement bien cette théorie de Gilles Deleuze. L'objet aliment est constamment contextualisé dans un ensemble, un environnement, une situation. Nous consommons des idées, des images, des moments, car le produit alimentaire n'est presque plus ce qui nous attire en tant qu'objet. Il est un aliment image. C'est la façon dont nous nous projetons dans cette image, la situation, l'expérience qu'il propose de nous faire vivre qui suscite notre désir. Alors quelle serait notre perception du produit sans l'histoire qu'on lui invente, sans son bagage narratif qui stimule notre intellect plus que nos sens ? Concevoir un objet aliment qui serait en lui même sujet de son « histoire » pourrait être un angle d'attaque pour réintroduire de manière sensé le design dans le culinaire ou l'alimentaire.

Les alicaments sont le parfait exemple d'aliments images narratifs. Leur goût ne les distingue en rien des autres produits. Danone® propose une gamme de produits laitiers à base de bifidus actiregularis, un probiotique qui favoriserait la régulation du transit intestinal et aiderait à se sentir mieux de l'intérieur. Les produits Activia® seraient donc les alliés de notre bien-être. Pourtant, au goût, rien ne différencie ces produits d'autres yaourts. Les consommateurs mangent une idée plus qu'un aliment.

Quand Andy Warhol se filme, impassible devant une caméra, en train de manger un hamburger, il agit presque de manière mécanique « Ni plaisir, ni déplaisir. Pas d'attention ni dédain particulier. Des gestes normaux qui concourent au bon fonctionnement d'une machine à manger »<sup>2</sup>.

---

1. Gilles Deleuze, Félix Guattari, *L'Anti-Edipe*, Ed. de minuit, 1975.

2. Maurice Fréchuret, Catalogue d'exposition. Bordeaux, CAPC-Musée d'art contemporain. 2004 *Hors d'oeuvre, ordre et désordres de la nourriture*. Exposition du 9 octobre 2004 au 13 février 2005.

Si nous sommes des machines à manger, nous oublions la valeur de ce que nous mangeons, la préciosité des aliments, des goûts et de l'expérience alimentaire. Les industriels comme les chaînes de fast food ont initié ces comportements mécaniques à l'aide du design (packaging). Ils ont créé de nouveaux rituels basés sur des envies pulsionnelles irréflechies qui ont abouti à des mécanismes de consommation.

La Cloaca de Wim Delvoye questionne de façon très pertinente la mécanique alimentaire. C'est une machine qui mange, elle avale des aliments, elle les digère et les défèque comme un humain. Une machine qui, par le simple fait de reproduire de manière autonome un phénomène de digestion, entre dans un territoire affectif ; privée d'imaginaire, c'est le spectateur, le mécanicien, le gardien qui projettent leurs fantasmes dans cette mécanique pour laquelle on se met à éprouver de la sympathie. Étrange sentiment que de voir un objet sans vie produire et reproduire ce qui est nécessaire à la vie. La Cloaca à travers sa capacité à faire synthétiquement ce que nous faisons biologiquement s'introduit et s'inscrit comme objet culturel. Elle est une parfaite copie de l'organisme vivant qui fonctionne, avec pour seule finalité de fonctionner.

« L'organisme fonctionne. Pourquoi est-ce qu'il fonctionne ? Pour se reproduire ? Pas du tout. Pour se maintenir en vie ? Pas d'avantage. Il fonctionne. »<sup>1</sup>

Cloaca nous met face à nous-mêmes. En s'humanisant par sa digestion, elle déshumanise la mécanique alimentaire. Elle nous met à son niveau tout en soulignant les fondements primaires d'ordre culturel qui sont inhérents à nos pratiques alimentaires, aussi archaïques puissent elles être.

« Je dirais qu'on aime cette machine et on l'aime par le simple fait qu'on la nourrit, et on ne nourrit pas quelqu'un qu'on n'aime pas, je crois qu'il y a un rapport affectif à un objet. C'est vrai qu'il est dur, c'est un objet high-tech dont on connaît tout du premier coup d'œil, ses entrailles sont là précisément dans toute leur visibilité, mais il y a des soins à apporter quotidiennement, deux fois par jour. On la nettoie, on la bichonne, on a de l'attention pour elle et donc c'est vraiment une présence qui n'est pas anodine. »<sup>2</sup>

Privée de la capacité de jouir du goût, elle en valorise l'importance et met en évidence cette faculté dont nous disposons et à travers laquelle notre alimentation se doit de ne pas sombrer dans le machinal.

---

1. Michel Foucault, *Dits et écrits 1954-1975*, Edition Gallimard, 1994. Dans *Hors d'oeuvre, ordre et désordres de la nourriture*.

2. Entretien avec Maurice Fréchuret, commissaire de l'exposition « Hors d'oeuvre, ordre et désordres de la nourriture » et Isabelle Thevenon, professeure missionnée DAAC, Rectorat de Bordeaux, capcMusée.



Wim Delvoye, Cloaca Original, 1160 x 170 x 270 cm  
Mixed Media, 2000

Réussir à réintroduire l'attention dans notre alimentation serait un moyen de tendre vers de nouveaux rituels du plaisir.

En changeant notre rapport au goût, la perception de ce que nous mangeons serait transformée.

Par exemple, le groupe 5.5 Designers propose déjà des chocolats qui se dégustent en fonction des propriétés physiologiques de la langue. Un moyen de faire vivre au consommateur une réelle expérience du goût qui s'extrait des habitudes existantes dans ce domaine.

Ne plus consommer des images qui nous séduisent, créées pour nous plaire à travers des manipulations commerciales.

Parler du goût sans forcément simplifier et réduire la diversité. Initier de nouveaux rapports à l'alimentation, sans qu'ils soient une simple réinterprétation du préexistant.

Ne pas penser seulement l'emballage, l'aspect, et l'utilisation, mais réfléchir et se projeter dans des gestes, des scénarii, des histoires.

Amener l'utilisateur dans des territoires qu'il ne connaît pas, bousculer ses habitudes, stimuler sa capacité à découvrir le goût, à trouver de nouveaux plaisirs.

Ne pas moraliser les attitudes, mais suggérer d'autres possibles.

Le designer en amont de la création se place un peu en cobaye « expérimentiel », à travers ses intuitions il développe des propositions, élabore des systèmes qu'il pourra ensuite éprouver ou faire éprouver. La valeur que je qualifierai d'initiatique de ces expériences garde une part de relativité, le design ne se veut ni ne se prétend universel, car l'épreuve de l'objet ne se fait jamais dans l'objectivité.

C'est en partie pour cette raison qu'il y a un fort potentiel de création dans le design, qui se doit d'être diversifié non pas dans une approche à valeur consumériste mais dans le développement de recherches basées sur l'expérience et l'épreuve de l'objet.



5.5 Designers  
Chocolat de dégustation.



5.5 Designers  
Chocolat Factory 2008

«The introverted»

Pensée comme une véritable invitation à la découverte du chocolat, ce produit se présente sous la forme d'une cloche d'acier, qui, une fois soulevée, laisse apparaître, à l'instar des matriochkas, 7 cloches de chocolat de plus en plus petites. Chacune confectionnée artisanalement et contenant graduellement de plus en plus de cacao. Une fois, les 7 cloches relevées, la fève de cacao, origine incontestable du chocolat s'offre à nous.

## L'expérience gustative – projet(s)

Le goût est pour moi un vecteur de sens dans l'alimentation. Pourtant nos pratiques me semblent pour la plupart mal orientées. Mon projet s'appuie donc sur une volonté d'expérimentation du goût qui serait un moyen de redonner une direction sémantique à nos comportements alimentaires.

Je cherche à évaluer et faire évoluer notre potentiel de captation du goût, ainsi que la perception que nous avons de ce même potentiel.

Mes objets sont des outils dédiés à l'épreuve de goût, ils interrogent la gustation, l'abstraction alimentaire (disparition de l'aliment au profit de son goût), les récepteurs sensoriels et développent la valorisation perceptive. Comme une tentative de réintroduction de plaisir concret. Manger et déguster un objet aliment qui serait son propre vecteur de sensations, contrairement à l'aliment image qui cristallise son plaisir dans une situation, une narration fictive qui stimule notre imagination plus que nos papilles.

Je questionne les sens à travers leur capacité informative.

Le goût sans voir, sans toucher, sans sentir, sans goûter.....

Les négations ou les interactions deviennent des moyens d'explorations.

Les perturbations physiques que j'élabore explorent de possibles modifications de nos sensations gustatives.

Les espaces sonores, visuels, olfactifs et physiques deviennent des protocoles expérimentiels du goût.

## Sonorités

Manger et goûter sont deux choses différentes.

Quand nous mangeons, nous mâchons et avalons un aliment dans le but de se nourrir. La valeur nutritive est prédominante dans cette action qui vise simplement à répondre à un besoin vital.

Pour manger nous utilisons notre bouche, et d'un point de vue purement mécanique, les saveurs et odeurs de ce que nous ingurgitons ne changent en rien la nécessité et l'accomplissement de ce fait. En cela manger relève d'une forme de primitivité instinctive et individuelle.

Bien qu'intimement liés, le fait de « manger » et celui de « goûter » (comme sensation du goût) peuvent être d'une certaine manière dissociés. Cette affirmation mérite une explication :

D'un point de vue nutritif, nous pourrions nous alimenter sans forcément prêter la moindre attention aux goûts des aliments que nous avalons. On pourrait même, aux vues des avancés scientifiques dans ce domaine, répondre à nos besoins vitaux en utilisant des nutriments sous forme de pilules ou d'injections. (C'est le cas des comateux nourris par sonde ou par perfusion).

D'un point de vue gustatif, nous n'avons nullement besoin d'avalier et donc de manger ce que nous goûtons.

Agir ainsi ne présenterait (pour le moment) aucun avantage particulier. Un tel comportement paraîtrait étrange et injustifié.

Pour ce qui est du goût et donc de la « dégustation », nous avons besoin de plusieurs de nos sens.

Déguster c'est voir, entendre, toucher, sentir et goûter (par excitation des papilles gustatives). Généralement, nous considérons à tort que la sensation du goût s'exprime et se ressent seulement à travers nos récepteurs olfactifs et gustatifs. Le son produit par les aliments est la plupart du temps négligé.

En enregistrant certaines sonorités liées à la dégustation, je souhaite explorer l'éventuel potentiel gustatif de ce média. Faire du bruit en mangeant, c'est un peu comme renifler son assiette, ou pire encore, manger avec ses doigts. C'est grossier voir impoli ? Disons simplement que ça ne se fait pas. (Quelques rares exceptions existent cependant.).

À titre expérimental, ces enregistrements sonores sont une forme d'exploration du goût à travers l'imaginaire. Ils nous incitent et invitent à nous projeter dans des gestes, des situations et des aliments auxquels nous tentons de les associer.

Superposés, répétés ou transformés, ils pourraient suggérer des situations étranges, propices et sujettes à de multiples interprétations.

Écoutés lors de séances de dégustations, ils pourraient souligner le rôle du son dans la perception du goût. Que ce passe t'il si j'entends du croustillant alors que je mange un aliment mou ? Si je bois du pain, mastique de la soupe ou froisse un chewing-gum?

Autant de possibles combinaisons qui demandent à être entendues et pourquoi pas goûtées.

Vaisselle de gustation pour emphase de goûts.

Comment à travers des objets dédiés à la dégustation d'aliments, questionner la perception du goût et mettre en exergue le rôle des sens ?

Éprouver, autopsier, déstructurer, modifier les protocoles et rituels de gustation. Proposer de nouveaux « outils de bouche » pour détourner nos gestes et habitudes qui composent les moments du repas.

Assiettes, fourchettes, verres, autant d'objets normaux et quotidiens qui normalisent nos tables. Difficile d'envisager que 40% de la population mondiale utilise ses doigts pour manger, 30% des baguettes, avec ou sans cuillère, et le reste des cuillères, accompagnées ou non de fourchettes et de couteaux.

Privé d'un sens, nous redoublons d'attention avec les autres. Comme pour un vin qui serait sujet à une dégustation en aveugle, le goût de l'aliment pourrait, par soustraction sensorielle, révéler des saveurs insoupçonnées. Troublant la vue, privant d'odeurs, masquant le mets, un plat, une assiette ou encore un bol pourraient évoluer en objets expérimentaux qui ouvriraient à des gestes transformés (transformants), et à des sensations modifiées.

Ne pas voir

Ne pas sentir

Ne pas toucher

Rendre plus attentif par la privation ou par la perturbation des gestes que nous effectuons par habitude.

Établir des protocoles de dégustation qui pourraient mettre en tension les rituels alimentaires de la vie quotidienne.

Expérimenter le plaisir et le désir à travers des moments de retardement, des empêchements, des moments de latences, ou même de frustration.

## Autour de la table

L'espace de la table correspond bien souvent au moment de commensalité. Comme les « outils de bouche », cette scène alimentaire est constituée de rituels précis. Elle se caractérise plus ou moins comme une micro scénographie dédiée au repas. À table, nombreuses sont les règles, les codifications, les manières...

J'envisage la mise en place de contextes qui bouleverseraient l'espace de la table en traitant de l'isolement, de l'étouffement, de la saturation.

Investir la part émotionnelle du goût à travers le confort ou l'inconfort, la gêne physique, la contrainte, en s'inspirant par exemple de la fable *Le Renard et la Cigogne* de Jean de la Fontaine. (C.f annexe)

De ce qu'est ou pourrait être le goût, dans l'écoeurement, la faim ou la satiété. De son efficacité dans le bruit, le mouvement imposé du corps, au travers d'images sémantiquement chargées.

Réfléchir à des contextes troublants l'attention au moyen de sollicitations diverses qui interfèrent avec la dégustation.

Les perturbations physiques que je projette explorent de possibles « modifications » de nos sensations gustatives.

Les interactions agissent comme des moyens d'explorations.

Les espaces sonores, visuels, olfactifs et physiques deviennent des protocoles expérimentiels du goût.

Être décontextualisé du lieu, ou bien hypercontextualisé ou bien comment réfléchir à l'espace public, comment manger avec les « autres » ?

Aborder le restaurant sous un angle de partage de l'espace. Cloisons, séparations, limites, regroupements, assembléments. Questionner la posture, la position du corps...

Élaborer des dispositifs qui bougent, qui cachent, qui éclairent, qui empêchent, qui obligent....

## Aliment image

Plus en lien avec l'identité visuelle des produits de consommation, ce projet serait un questionnement sur le rapport à l'image des denrées alimentaires dans les cycles de grandes distributions. Fortement consommée, la production de viande (par exemple) nécessite des techniques d'emballages spécifiques qui « désincarnent » l'origine du produit. Producteurs et consommateurs passent sous silence le cheminement effectué du pré à l'assiette. On en oublierait presque de ce qu'est la viande, d'où elle provient. Alors comment réintroduire l'image de l'animal sur le produit consommé ?

Élaborer un propos méchant ? Un terrorisme de l'image ? Des stéréotypes imagés ? Faire du logo graphique ? réaliser une iconologie alimentaire ? Il serait donc question d'associer, de re-liaison l'image du produit à son objet. Une image non pas fictionnelle et fantasmagorique, mais plutôt sémantique et qualifiante.

*Beau, laid ?*

*Engagé*

*Détaché ?*

*Autant de cadavre*

*bon*

*à être mangé,*

*mais pas*

*contemplé.*

## Écriture

J'utilise l'écriture comme tentative d'expression de l'expérience alimentaire et gustative. Elle fixe et concrétise les paysages culinaires fictifs découlant de ma relation au goût. C'est une épreuve de l'imaginaire, une transcription de fantasmes personnels ou impersonnels.

L'écriture dessine et matérialise l'espace du goût dans sa valeur abstraite. Elle crée une profondeur de champs virtuelle distancée de l'immédiateté sensorielle et permet une prospection singulière du goût.

Les mots qui se posent sur une feuille sont comme des pas. Ils sont un itinéraire choisi modifiable et malléable. Une fois fixés, les mots «traces» un parcours, un cheminement évolué et développé. (En écrivant ceci j'imagine une plante qui s'ouvre, plutôt qu'un texte structuré d'arguments).

Les mots, les lettres, les phrases sont des matériaux et des outils fantastiques qui permettent de bâtir des idées comme de sculpter des émotions.

Avant de parler du goût, j'ai cherché mes mots.

Je me les suis enlevés de la bouche.

J'ai écrit pour extruder.

écrit pour dire.

écrit pour lire, pour voir, pour entendre, pour partager, pour mélanger, confronter, comparer, comprendre.

J'ai écrit pour écrire  
l'écriture.

*Annexe*

## I

### *Entrées – Traité du cultulinaire*

#### Identité culinaire

##### La pizza

Le mot pizza est attesté dès 997 en latin médiéval : il désigne alors « fouace » et « galette ». Il est attesté à Naples, depuis 1535 dans son sens actuel. L'étymologie exacte du mot est difficile à déterminer et il existe plusieurs théories à ce sujet.

La pizza (au pluriel pizze, en italien) était liée au travail du boulanger. Elle servait avant tout à vérifier la bonne température du foyer avant qu'on y dépose le pain, ou à tirer parti des dernières braises, et servait de repas à la famille du boulanger, tout comme la Tarte flambée alsacienne.

Plat du « petit peuple », vendu à la part dans des comptoirs ambulants ou directement dans la rue, sur un plateau en étain, la pizza a été longtemps absente des recueils de cuisine italiens du fait de sa réputation de coupe-faim à la qualité douteuse. En Italie, c'est un plat de ménage, une simple pâte à pain sur laquelle on étale ce qu'on veut, les restes...

La pizza a été pendant longtemps d'une seule sorte : la « bianca » (blanche) qui était enduite de crème ou de saindoux. À partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, apparaît la « rossa » (rouge) agrémentée d'une sauce à la tomate. Elle s'est ensuite diversifiée comme en témoigne Alexandre Dumas, en 1843, dans un récit de voyages : « La pizza est à l'huile, la pizza est au lard, la pizza est au fromage, la pizza est aux tomates, la pizza est aux petits poissons ; c'est un thermomètre gastronomique du marché : elle hausse ou baisse de prix, selon le cours des ingrédients sus-désignés, selon l'abondance ou la disette de l'année. »[1]

En juin 1889, pour honorer la reine Marguerite (Margherita), le chef Raffaele Esposito, de l'illustre pizzeria Pietro e basta così décide de créer une pizza spéciale, juste pour elle. Il fait cuire sa pâte au four et la complète avec des tomates, du fromage de Mozzarella (ingrédient absent dans la recette originale car trop onéreux pour les paysans à qui elle était destinée) et du basilic frais (les couleurs du drapeau italien : vert, blanc, et rouge). Cette recette devient la pizza préférée de la reine Marguerite et quand le bruit court que c'est le plat préféré de la reine, la pizza devient encore plus populaire parmi les Italiens.

[1] Alexandre Dumas, Impressions de voyage — Le Corricolo, vol. I, 1843, chap. VIII (« Le Lazzarone »)

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pizza>

## II

### *Plats – Territoire de l'affect*

Mémoires – imaginaires - fantasmes

« Il y avait déjà bien des années que, de Combray, tout ce qui n'était pas le théâtre et le drame de mon coucher, n'existait plus pour moi, quand un jour d'hiver, comme je rentrais à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord et, je ne sais pourquoi, me ravisai. Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse: ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? Je bois une seconde gorgée où je ne trouve rien de plus que dans la première, une troisième qui m'apporte un peu moins que la seconde. Il est temps que je m'arrête, la vertu du breuvage semble diminuer. Il est clair que la vérité que je cherche n'est pas en lui, mais en moi. [...] Je pose la tasse et me tourne vers mon esprit. C'est à lui de trouver la vérité. Mais comment ? Grave incertitude, toutes les fois que l'esprit se sent dépassé par lui-même ; quand lui, le chercheur, est tout ensemble le pays obscur où il doit chercher et où tout son bagage ne lui sera de rien. Chercher ? pas seulement : créer. Il est en face de quelque chose qui n'est pas encore et que seul il peut réaliser, puis faire entrer dans sa lumière. Et je recommence à me demander quel pouvait être cet état inconnu, qui n'apportait aucune preuve logique, mais l'évidence, de sa félicité, de sa réalité devant laquelle les autres s'évanouissaient. Je veux essayer de le faire réapparaître. Je rétrograde par la pensée au moment où je pris la première cuillerée de thé. Je retrouve le même état, sans une clarté nouvelle. Je demande à mon esprit un effort de plus, de ramener encore une fois la sensation qui s'enfuit. Et, pour que rien ne brise l'élan dont il va tâcher de la ressaisir, j'écarte tout obstacle, toute idée étrangère, j'abrite mes oreilles et mon attention contre les bruits de la chambre voisine. Mais sentant mon esprit qui se fatigue sans réussir, je le

force au contraire à prendre cette distraction que je lui refusais, à penser à autre chose, à se refaire avant une tentative suprême. Puis une deuxième fois, je fais le vide devant lui, je remets en face de lui la saveur encore récente de cette première gorgée et je sens tressaillir en moi quelque chose qui se déplace, voudrait s'élever, quelque chose qu'on aurait désancré, à une grande profondeur ; je ne sais ce que c'est, mais cela monte lentement ; j'éprouve la résistance et j'entends la rumeur des distances traversées. Certes, ce qui palpète ainsi au fond de moi, ce doit être l'image, le souvenir visuel, qui, lié à cette saveur, tente de la suivre jusqu'à moi. Mais il se débat trop loin, trop confusément ; à peine si je perçois le reflet neutre où se confond l'insaisissable tourbillon des couleurs remuées ; mais je ne peux distinguer la forme, lui demander, comme au seul interprète possible, de me traduire le témoignage de sa contemporaine, de son inséparable compagne, la saveur, lui demander de m'apprendre de quelle circonstance particulière, de quelle époque du passé il s'agit. Arrivera-t-il jusqu'à la surface de ma claire conscience, ce souvenir, l'instant ancien que l'attraction d'un instant identique est venue de si loin solliciter, émouvoir, soulever tout au fond de moi ? Je ne sais. Maintenant je ne sens plus rien, il est arrêté, redescendu peut-être ; qui sait s'il remontera jamais de sa nuit ? Dix fois il me faut recommencer, me pencher vers lui. Et chaque fois la lâcheté qui nous détourne de toute tâche difficile, de toute oeuvre importante, m'a conseillé de laisser cela, de boire mon thé en pensant simplement à mes ennuis d'aujourd'hui, à mes désirs de demain qui se laissent remâcher sans peine. Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que, de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes - et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel sous son plissage sévère et dévot - s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. 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. »

Marcel Proust, À la recherche du temps perdu. Du côté de chez Swann, 1913.

## II

### *Plats – Territoire de l'affect*

#### Un Goût

##### La langue et la gustation

La langue est un muscle très mobile recouvert d'une muqueuse rose constamment humide, la surface est tapissée de papilles sensorielles, les unes tactiles, les autres gustatives.

Il y a deux sortes de papilles gustatives :

- les papilles calciformes, au nombre de neuf à douze, formant le V lingual
- les papilles fongiformes, petites et nombreuses, situées en avant du V et le long de ses branches.

Papilles calciformes et fongiformes renferment des bourgeons gustatifs en relation avec le nerf du goût.

De même il existe deux sortes de papilles tactiles : les papilles filiformes et corolliformes.

Les bourgeons gustatifs sont sensibles à certaines substances liquides ou solides solubles dans la salive.

La gamme des saveurs se réduit à quatre seulement : amer, sucré, salé, acide. Chacune d'elles correspond à une zone sensible de la langue et, probablement, à un certain type de bourgeon du goût.

Ce manque de diversité des saveurs est compensé par l'intervention d'autres sens :

- le bouquet des vins, l'arôme du café donnent des sensations olfactives.
- les saveurs farineuses sont en réalité des sensations tactiles
- les saveurs croustillantes ou gazeuses sont des sensations tactiles et auditives.
- les saveurs fraîches ou brûlantes sont des sensations thermiques.

Toutes ces stimulations sensibles s'ajoutent pour donner du goût aux aliments et déclencher par voie réflexe la sécrétion de la salive et du suc gastrique.

<http://www.medecine-et-sante.com/anatomie/langueetgustation.html>

#### IV

#### *Digestifs – Design(s) ?*

#### Autour de la table

#### Le Renard et la Cigogne

Compère le Renard se mit un jour en frais,  
et retint à dîner commère la Cigogne.  
Le régal fût petit et sans beaucoup d'apprêts :  
Le galant pour toute besogne,  
Avait un brouet clair ; il vivait chichement.  
Ce brouet fut par lui servi sur une assiette :  
La Cigogne au long bec n'en put attraper miette ;  
Et le drôle eut lapé le tout en un moment.  
Pour se venger de cette tromperie,  
A quelque temps de là, la Cigogne le prie.  
«Volontiers, lui dit-il ; car avec mes amis  
Je ne fais point cérémonie. »  
A l'heure dite, il courut au logis  
De la Cigogne son hôtesse ;  
Loua très fort la politesse ;  
Trouva le dîner cuit à point :  
Bon appétit surtout ; Renards n'en manquent point.  
Il se réjouissait à l'odeur de la viande  
Mise en menus morceaux, et qu'il croyait friande.  
On servit, pour l'embarrasser,  
En un vase à long col et d'étroite embouchure.  
Le bec de la Cigogne y pouvait bien passer ;  
Mais le museau du sire était d'autre mesure.  
Il lui fallut à jeun retourner au logis,  
Honteux comme un Renard qu'une Poule aurait pris,  
Serrant la queue, et portant bas l'oreille.  
Trompeurs, c'est pour vous que j'écris :  
Attendez-vous à la pareille.

Jean de la Fontaine.

## *Ingrédients*

-Livres, ouvrages, catalogues :

**Asensio, Paco** (Sous la direction de) *Food Design*. teNeues. 2005.

**Apoteker, Arnaud** *Du poisson dans les fraises, notre alimentation manipulée*. La découverte. 1999.

**Assouly, Olivier** *Le capitalisme esthétique : essai sur l'industrialisation du goût*. Cerf. 2008.

**Assouly, Olivier** *Les nourritures nostalgiques ; essai sur le mythe du terroir*. Actes Sud. 2004.

**Assouly, Olivier** *Les nourritures divines : essai sur les interdits alimentaires*. Actes Sud. 2002.

**Assouly, Olivier** (Sous la direction) *Goûts à vendre : essais sur la captation esthétique*. Ed. du regard : Institut français de la mode. 2007.

**Barthes, Roland** *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. In : Annales, Economies, Société, Civilisation 16ème année N°5. 1961.

**Bataille, Georges** *L'Erotisme*. Les éditions de minuit. 2007.

-recueil composé par **Besson, Christian / Weinzaepflen, Catherine** *Manger*. Maison de la culture. 1980.

texte de F. Martin

texte de J.P. Goux

texte de G. Lascault

texte de C. Veschambre

**Beurard-Valdoye, Patrick** *Le messenger d'Aphrodite*. Obsidiane. 2009.

**Bonnefoy, Françoise** *Exposition. Paris Galerie nationale du Jeu de Paume. Restaurant Spoerri : maison fondée en 1963 : 1, place de la concorde, Paris, 75008*. Editions du Jeu de paume. 2002.

**Bourdieu, Pierre** *La distinction : critique sociale du jugement*. Editions de minuit. 1979.

**Brétilot, Marc** *Culinaire design*. Alternatives. 2010.

**Brillat – Savarin, Jean Anthelme** *Physiologie du goût*. Éditions Flammarion / Champs classiques. 1982.

**Brillat – Savarin, Jean Anthelme** *Physiologie du goût, avec une lecture de Roland Barthes*. Hermann. 1981.

**Bureaux, Stéphane / Cau, Cécile** *Design culinaire*. Eyrolles. 2010.

**Carmel-Arthur, Judith** *Philippe Starck*. Succès du livre. 2004.

**Collins, Michael** *Alessi*. Succès du livre. 2004.

**Courtade, Fabienne** *Table des bouchers*. Flammarion. 2007.

**Daive, Jean** *Le retour passeur*. P.O.L. 2000.

**Daucourt-Fridriksson, Séverine** *Salerni*. La lettre volée, poiesis. 2009.

**Deleuze, Gilles / Guattari, Félix** *L'Anti-Édipe capitalisme et schizophrénie 1*. Ed. de minuit. 1972.

**Deluy, Henri** *Da capo* Flammarion. 1998.

**Drouard, Alain** *Le mythe gastronomique français*. CNRS Edition. 2010.

**Drouard Alain et Williot Jean-Pierre** (Sous la direction de) *Histoire des innovations alimentaires, XIXe et XXe siècles*. L'Harmattan. 2007.

**Flusser, Vilém** *Petite philosophie du design*. Circé. 2002.

**Foster, Hal** *Design and crime*. Les Prairies ordinaires. 2008.

**Foucault, Michel** *Histoire de la sexualité II, L'usage des plaisirs*. Gallimard. 1997.

**Fréchuret, Maurice** Catalogue d'exposition. CAPC-Musée d'art contemporain de Bordeaux *Hors d'oeuvre, ordre et désordres de la nourriture*. Exposition du 9 octobre 2004 au 13 février 2005. Fage. 2004.

**Freud, Sigmund** *Au-delà du principe de plaisir*. Payot. 1920.

**Freud, Sigmund** *Présenté par lui-même*. Gallimard. 1987.

- Freud, Sigmund** *L'interprétation des rêves*. Presses universitaires de France. 1926.
- Hahn, Otto**, *Daniel Spoerri*. Flammarion. 1990.
- Kozak, Gisela / Wiedemann, Julius** *Package Design Now !* Taschen. 2008.
- Malaguzzi, Silvia** *Boire et manger – traditions et symboles*. Éditions Hazan. Guide des arts. 2006.
- Marinetti, Filippo Tommaso et Fillia** *La cuisine futuriste*. A.M. Métailié. 1982.
- Moholy-Nagy, László** *Peinture photographie film et autres écrits sur la photographie*. Editions Jacqueline Chambon. 2000. (publié en 1947)
- Nicolino, Fabrice** *Bidoche*. Editions LLL - les liens qui libèrent. 2009.
- Pasini, Willy** *Nourriture et amour*. Petite Bibliothèque Payot. 1995.
- Pincas, Stéphane / Loiseau, Marc** *Une histoire de la publicité*. Taschen. 2008.
- Poulain, Jean Pierre** *Manger aujourd'hui – Attitudes, normes et pratiques*. Éditions Privat. 2002.
- Raymond, Martin** *crEATe : Eating, Design and Future Food / the Future Laboratory*. Gestalten. 2008.
- Redon, Odile / Sallmann, Line / Steinberg, Sylvie** (Sous la direction de) *Le désir et le goût – une autre histoire (XIII-XVIII siècles)*. Temps & Espace. Presses Universitaire de Vincennes 2005.
- Roche, Daniel** *Histoire des choses banales, naissance de la consommation XVII-XIX siècle*. Fayard. 2007.
- Photographie - Littérature – Design Manger / eat*. Coromandel design. 2001.
- Kama Sutra de Vatsyayana*. Manuel d'Erotologie Hindoue rédigé en sanscrit vers le cinquième siècle de l'ère chrétienne. Suivi du livre du Cheick Nefzaoui. Traduction par Isidore Liseux en 1883. Ebeling. Imprimé en 1984.

-Périodiques, revues, articles :

**Bessis, Sophie** (Sous la direction de) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154. 1995.

**Defrance, Alyette**. *To eat or not to eat. 25 ans de discours alimentaire dans la presse*. Les Cahiers de l'OCHA N°4. 1994.

**De Jong, Saskia** *Sept poème, 7)*, Action Poétique n°198 Déc. 2009.

**Deluy, Henri** *Le hareng le hutspot...* Action Poétique n°198 Déc. 2009.

*Les mézès* Action Poétique n°199 Mars 2010.

*Loursin au complet* Action Poétique n°201 Sept. 2010.

*Le sandre à Berlin* Action Poétique n°202 Déc. 2010.

**Fischler, Claude** (Sous la direction de) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°149. 1994.

**Fournier Dominique**, docteur en anthropologie (E.H.E.S.S.), chargé de recherche au C.N.R.S. *Alimentation (Comportement et pratiques alimentaires) Anthropologie de l'alimentation*. Encyclopaedia Universalis.

**Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent** *Almanach des gourmands : huitième année* (1812). Mercure de France. 2003.

**Lasters, Ruth Vouwplannen** (*6 poèmes extraits*), *Bouchée*. Action Poétique n°198 Déc. 2009.

**Martinon, Jean-Pierre**, maître assistant de sociologie à l'université de Paris VIII, professeur de sociologie, *Gastronomie*, Encyclopaedia Universalis.

**Meyzie, Philippe** (Sous la direction de) *La gourmandise entre péché et plaisir*. Lumières n°11. Premier semestre 2008.

**N'Diaye, Catherine** (Sous la direction de) *La gourmandise. Délices d'un péché*. Autrement. Coll. Mutations/Mangeurs N°140. 1993.

**Piault, Fabrice** (Sous la direction de) *Le mangeur. Menus, maux et mots*. Autrement. Coll. Mutations/Mangeurs N°138. 1993.

**Poulain, Jean-Pierre** *Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences.* Les Cahiers de l' OCHA n°9. 1998.

**Sagot, Stéphanie** *De l'apéricube au design culinaire : Quels imaginaires autour de la table ?* colloque 6ème journées Normandes de recherche sur la Consommation : Société et consommations. Groupe ESC Rouen. 19-20 Mars 2007.

**Sexton, Anne** *Vieille.* Action Poétique n°199 Mars 2010.

- Entretien avec Maurice Fréchet, Directeur du capcMusée et commissaire de l'exposition « Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture » et Isabelle Thevenon, professeur missionnée DAAC, Rectorat de Bordeaux, capcMusée.

[http://artsplastiques.ac-bordeaux.fr/bibliographie\\_thevenon\\_freruchet.htm](http://artsplastiques.ac-bordeaux.fr/bibliographie_thevenon_freruchet.htm)

-Regard 5

Bulletin de liaison entre le capcMusée et les professeurs de l'enseignement secondaire Hors d'oeuvre, ordre et désordres de la nourriture

Exposition du 9 octobre 2004 au 13 février 2005

[artsplastiques.ac-bordeaux.fr/isabelle/Regard%205.pdf](http://artsplastiques.ac-bordeaux.fr/isabelle/Regard%205.pdf)

-Vies modes d'emploi [Revue] / : Mode, design, food, idées. Beaux-arts magazine; hors-série n° 11, 2004.

-Vies modes d'emploi [Revue] / : Mode, design, food, idées. Beaux-arts magazine; hors-série n° 14, 2005

-Revue en ligne de L'Institut Français de la Mode : Mode de Recherche, n° 14 *Qualifier le design : entre usage, esthétique et consommation*

-Les usages culturels du mot design, Remaury, Bruno

-Aux frontières du design : mode et intentionnalité, Hammen, Emilie

-Questions design Colin, Christine

-Autour des enjeux de la qualification du design/ Entretien / Geel, Catherine

-Le designer à l'aune de la créativité, Geel, Catherine

-Le design français comme parti pris des objets ? Heilbrunn, Benoît

-Usages, design et mode Assouly, Olivier

-Le terme « design » à travers le prisme d'une étude sur la réalité actuelle d'un métier, Clutier, Danièle

Septembre 2010

[http://www.ifm-paris.com/asp/fr2/ress\\_rech\\_3\\_5\\_modes.asp](http://www.ifm-paris.com/asp/fr2/ress_rech_3_5_modes.asp)

-Revue en ligne de L'Institut Français de la Mode : Mode de Recherche, n°  
13 *Gastronomie, cycles de mode et consommation*

-Sur l'idée de nouveauté en cuisine Beaugé, Bénédicte

-L'esthétisation de l'appétit ou le développement de la cuisine par la mode Vercelloni, Luca

-Gastronomie et marque : un mariage de raison ? Raymond, Caroline

- L'alimentation résiste-t-elle aux tendances ? Assouly, Olivier

Janvier 2010

[http://www.ifm-paris.com/asp/fr2/ress\\_rech\\_3\\_5\\_modes.asp](http://www.ifm-paris.com/asp/fr2/ress_rech_3_5_modes.asp)

-Gros.org Groupe de réflexion sur l'obésité et le surpoids, *Déguster, voilà le secret !* Avril 2006.

<http://www.gros.org/deguster/role-degustation.php>

-Filmographie :

-Films et documentaires :

**Chaplin, Charlie** *Les temps modernes*. 1936.

**Fleischer, Richard** *Soleil vert (Soylent Green)*. 1973.

**Geyrhalter, Nikolaus** *Notre pain quotidien*. 2005.

**Greenaway, Peter** *Le ventre de l'architecte*. Bac video. 2008.

**Greenaway, Peter** *Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant*. Vision Vidéo. 2006.

**Juzo, Itami** *Tampopo*. Itami Productions : New Century Producers. 1986.

**Kenner, Robert** *FOOD, Inc.* 2008.

**Linklater, Richard** *Fast Food Nation*. 2006.

**Oshima, Nagisa** *L'empire des sens*. Paris : Arte Vidéo. 2003. Date du film : 1976.

**Robin, Marie-Monique** *Le monde selon Monsanto*. 2007.

Coproduction : ARTE France, Image et Compagnie, Productions Thalie, Office National du film du Canada, WDR

<http://video.google.com/videoplay?docid=-8723985684378254371#>

**Robin, Marie-Monique** *Notre poison quotidien* 2010.

Coproduction d'Arte France et INA

**Wagenhofer, Erwin** *We Feed the World – le marché de la faim*. 2005.

-Documents Audio-visuels :

**Barrière, Michèle** *Histoire en cuisine, les romans se mettent à table*

France culture - L'Eloge du savoir, animé par Christine Goémé 01/01/11

(cycle «A table !» - Bibliothèque nationale de France).

<http://www.franceculture.com/emission-l-elogue-du-savoir-histoire-en-cuisine-les-romans-se-mettent-a-table-2011-01-01.html>

**Boutang, Pierre-André** *L'Abécédaire de Deleuze – D comme désir*. 1988

<http://www.youtube.com/watch?v=03YWWrKoI5A>

-Entretien de Pierre Bourdieu, Les jugements de goût, vidéo issue du D.V.D  
Penseurs de notre temps, édité par le SCEREN-CNDRP. Entretien conçu et  
réalisé par **Bollinger, Dominique**.

[http://www.dailymotion.com/video/x31ksa\\_bourdieu-les-jugements-de-gout\\_news](http://www.dailymotion.com/video/x31ksa_bourdieu-les-jugements-de-gout_news)

**Daucourt-Fridriksson, Séverine / Cernon, Laurence / Swiatly, Fabienne**

Conférence en ligne, date/lieu : Le 16/12/2009 à la bibliothèque de la Part-  
Dieu, cycle : La scène poétique.

Site : [http://php.bm-lyon.fr/video\\_conf/detail.php?id=390](http://php.bm-lyon.fr/video_conf/detail.php?id=390)

Écoute : [http://video.bm-lyon.fr/mp3/16\\_12\\_09\\_poete.mp3](http://video.bm-lyon.fr/mp3/16_12_09_poete.mp3)

**Derenne, Jean-Philippe** Interview audio de Mélanie Antoine, *Cuisiner pour  
l'autre moitié du ciel – 2* : cuisiner en tous temps tous lieux. Article publié le  
29/09/2010

<http://www.hr-infos.fr/actualite/secteur/client-mystere/cuisiner-pour-autre-moitie-du-ciel.html>

**Drouard, Alain** historien et sociologue *Le mythe gastronomique français*

France culture - L'Éloge du savoir, animé par Christine Goémé 31/12/10  
(cycle «A table !» - Bibliothèque nationale de France).

<http://www.franceculture.com/emission-l-elogue-du-savoir-le-mythe-gastronomique-francais-2010-12-31.html>

**Giraud, Emmanuel** : Conférence de l'Ensba Lyon du 28 octobre 2009 Cycle  
de conférences 2009/2010. École nationale supérieure des beaux-arts de  
Lyon.

**McCarthy, Paul / Kelley, Mike** *Family Tyranny/Cultural Soup*. 1987.

<http://video.google.com/videoplay?docid=-3065607474517163032#>

**McCarthy, Paul** « Sauce ». 1974.

<http://video.google.com/videoplay?docid=-3065607474517163032#docid=-920780900748862250>

**Warhol, Andy** *Andy Warhol Eating A Hamburger*. Performance filmée en  
1982.

[http://www.dailymotion.com/video/x7ixds\\_andy-warhol-eating-a-hamburger\\_creation](http://www.dailymotion.com/video/x7ixds_andy-warhol-eating-a-hamburger_creation)

Site Internet consultés :

*Designers / Design*

<http://www.onnejouepasatable.com/>  
<http://www.cinqcinqdesigners.com/>  
<http://www.mathieulehanneur.com/>  
<http://www.stephane-design.com/>  
<http://www.guixe.com/>  
<http://www.food-designing.com/>  
<http://www.sylvieamarstudio.com/page.php?lg=fr>  
<http://www.emmanuellebenoit.com/creations.html>  
<http://www.germainbourre.com/>  
<http://www.martinecamillieri.com/>  
<http://www.resodesign.com/>  
<http://www.la-cellule-becquemin-sagot.com/>  
<http://www.juliehhh.com/>

*Artistes*

<http://www.natachalesueur.com/2005index.php>  
<http://www.wimdelvoeye.be/cloacafactory.php>  
<http://www.willcotton.com/>  
<http://www.documentsdartistes.org/artistes/matray/repro.html>