



Siège social : Académie du Goût et des Traditions Culinaires en Tarentaise  
Mairie de Moutiers-B.P.23 – 73600 Moutiers  
Président, Dominique Briquet / vice Président, Alain Fèche.  
Email : [academie-du-gout@wanadoo.fr](mailto:academie-du-gout@wanadoo.fr)

Site : <http://www.academie-du-gout.com>

**Samedi 14 & Dimanche 15 Juillet 2007**

**3ème Forum du Goût**

*Transfert des savoirs entre les générations en Tarentaise*

## **Alimentation, images de civilisation.**

Pourquoi ce titre ?

Je me suis souvent posé la question sur nos habitudes alimentaires et sur la mal bouffe en général et je me suis rapidement rendu compte qu'il m'était difficile de répondre à cette vaste question en quelques mots, et que l'homme du 21<sup>ème</sup> siècle se devait de réfléchir à ce sujet sans faire table rase du passé, car le passé est constructeur du présent et de l'avenir.

De toute éternité, le partage d'un repas, en famille ou entre amis, a offert à l'homme un des plus sûrs plaisirs. Aujourd'hui, dans ce monde pressé, la table réunit. Le temps qui court s'arrête. Les sens se réveillent. Le désir est sublimé. L'appétit s'ouvre.

Le bien manger est un art, l'un des beaux-arts, le propre de l'espèce humaine.

L'humanité émerge du néant en domestiquant sa substance. Toute société se décrypte à travers ses rituels nutritionnels. C'est par le pain et le vin que les Grecs anciens traçaient les bornes du monde civilisé. La frontière de la vigne n'est pas sans rappeler celles de l'Empire romain. Toute notre histoire ne fera que renforcer ces relations nourricières : cuisiner est la mise en forme d'une civilisation et de ses codes alimentaires.

En cette fin de millénaire, l'homme pouvait imaginer couler des jours tranquilles à mitonner ses saveurs infinies. Les denrées les plus exotiques ou les plus fragiles peuvent enfin voyager sainement grâce aux immenses progrès réalisés dans les moyens de communication et de conservation. Plus que jamais la gastronomie est à l'alimentation ce que l'érotisme est à l'amour, un supplément d'âme, une exploration du sacré. Pourtant, dans un univers où la culture télévisuelle tend à réduire nos sens à la vue et à l'ouïe, l'art du bien manger est de plus en plus menacé.

Cette agriculture pressée, aseptisée, frigide, n'aura de cesse d'assassiner la culture hédoniste de l'incarnation, celle qui d'Homère à Sartre, fait du pain une clé pour l'homme.

L'alimentation entre pour une bonne part dans la différenciation des civilisations et des mœurs.

Mais délimiter les identités alimentaires comme on délimite les eaux et la terre ne revient pas à dessiner les frontières des nations, des religions ou des langues. Il est presque impossible de savoir où se termine la sphère d'influence d'un fromage ou d'un jambon.

Les immortels connaissent eux aussi la faim. Chaque religion, hindoue, juive ou chrétienne, a ses recettes pour apaiser l'appétit des dieux par le sacrifice.

De tous les codes que l'homme utilise pour énoncer ses messages, le code alimentaire est certainement le plus fondamental.

Chaque civilisation consomme la chair animale en vertu de certaines règles édictées par la culture et par la religion. Dans l'histoire de l'alimentation, l'animal a toujours été à l'origine de croyances ancestrales et de symboliques puissantes.

Quant au jeûne, il s'impose chaque fois que les êtres humains cherchent à favoriser la générosité des dieux et à obtenir leur pardon.

« Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »      Aphorisme de Brillat Savarin.

C'est par son alimentation que l'homme préhistorique se distingue des primates.

Depuis la nuit des temps, l'homme a dû se nourrir pour subsister. La lutte pour la vie se traduisait alors par la chasse, la pêche et la cueillette.

Savoir dessiner un bison, un mammoth, un cerf, c'était déjà s'approprier l'animal.

Les peintures rupestres sont le témoin des pratiques magiques d'envoûtement facilitant soit la chasse, soit la reproduction du gibier.

Pour l'homme de la préhistoire, la guerre du feu et la lutte pour la vie ne lui permettaient qu'une nourriture très sommaire.

Il faut attendre l'arrivée d'autres civilisations pour observer une évolution considérable dans l'art de manger. On peut se faire une idée assez nette de ce qu'était l'alimentation des Egyptiens, par de nombreuses peintures murales. Ce peuple connaissait la manière de préparer les conserves d'oie, de saler et de sécher les poissons. Sur les murs du tombeau de Ramsès III et plus tard de Toutankhamon on a retrouvé tous les détails de la préparation de gâteaux dont ils devaient être très friands.

Hérodote raconte que dans les festins égyptiens, on faisait circuler parmi les convives une figurine de bois sculptée représentant un mort dans son cercueil, sur lequel étaient inscrits ces mots « bois sec et regarde le bien, car une fois mort, tu lui ressembleras ! »

Pour les Grecs trois aliments composaient la base de la cuisine : les céréales, l'huile d'olive et le vin. Les œufs étant symbole de la fécondité, jouissaient d'une certaine considération. Par la suite le luxe de la bonne chère se répandit dans toute la Grèce. Avec son sens artistique, son goût délicat et sa raison sociale, elle devint un centre gastronomique réputé. En dépit du luxe de la table, les Grecs ont su conserver une mesure propre à leur race saine et équilibrée.

Jamais ils n'ont consenti à manquer aux règles de l'hygiène qui font d'eux des athlètes réputés pour leur force et leur beauté.

Dans l'éthique épicurienne, on tend toujours à éprouver des sensations et des émotions moyennes : un bon repas, mais sans exagération, un rapport amoureux, mais dans une certaine limite. Selon Epicure, ce qui est en repos est figé, ce qui est en mouvement est déchaîné.

« Hôte, ici tu seras heureux : le souverain bien y est plaisir. »

Telle était l'inscription au fronton de l'école philosophique créée à Athènes par Epicure (son fameux jardin).

Jamais ils ne se sont laissés aller aux excès et à la débauche dans lesquels sombrèrent les Romains.

Si les Romains des premiers siècles se contentèrent de repas frugaux, il n'en est rien de ceux de la fin de la république et de l'empire.

Apicius, dont les recueils culinaires sont parvenus jusqu'à nous, donnait des banquets somptueux chez les riches, dont les convives allongés sur le triclinium mangeaient et buvaient jusqu'à une heure avancée de la nuit.

A ce propos, le triclinium se composait de trois lits, de trois places chacun et situés sur trois côtés d'une table basse et c'est avec un certain rituel que les convives prenaient place. Les membres de la famille s'étendaient sur le lit de gauche et les hôtes sur les deux autres. Cette forme géométrique triangulaire permettait ainsi de réunir trois en un.

« On est las de manger les mets un à un : on rassemble toutes les saveurs en une seule : la table fait l'office de l'estomac rassasié ! » Sénèque.

Chez les Arabes, le rot à table était une politesse justifiée par les philosophes pour qui suivre la nature était le dernier mot de la sagesse.

Comment ne pas citer Pompéi, ce modèle de la ville heureuse, sans conflits violents, sans drames, ce paradis agricole salué par tous les agronomes de l'Antiquité. Partout, des inscriptions, des fresques, des mosaïques racontent cette félicité. Pline évoque avec émotion les figes cueillies sur l'arbre, notre savant a beau condamner les excès de la consommation d'alcool, il ne peut s'empêcher de chanter les louanges du falerne et du faustinien, qui se décline en trois nuances, l'âpre, le doux et le léger.

C'est une époque de grande insolence et de folle vanité où l'orgie tient une place prépondérante. C'est dans cette débauche que devait sombrer le puissant Empire.

« Plus d'Etats ont péri parce qu'on a violé les mœurs que parce qu'on a violé les lois. »

### Montesquieu.

Les Romains furent stupéfaits de l'appétit des Gaulois, dont le plat national était un sanglier à la broche, bourré d'ail, servi entier et flanqué de lièvre, de poulets et d'oies.

Leurs mœurs rustiques et grossières devaient s'implanter pour de longs siècles en occident.

Il fallut attendre le Moyen-Age pour retrouver un art gastronomique plus brillant quoique dépourvu de finesse. Malgré la grande variété des aliments ; on retrouvait une nourriture monotone, étouffante et indigeste. Le Moyen Age fut l'ère des ragoûts assaisonnés, gloutonnement ingurgités lors des repas de noces paysannes.

Les seigneurs, quant à eux, festoyaient autour de tables somptueuses et abondamment garnies. Rabelais en nous racontant les truculents festins des gastrolâtres, illustrés par Dubout, n'a fait que reproduire les excès de son temps avec une certaine exagération.

Dès 1532, il entreprend une vaste épopée burlesque, dont les premiers volumes, Gargantua et Pantagruel, attirent les foudres « sorboniques ».

Voltaire dit de lui :

« que c'est un philosophe ivre qui n'a écrit que dans le temps de son ivresse. »

Il faudra attendre la Renaissance pour voir la cuisine évoluer vers une forme simple et mieux comprise.

Les Français font dater de l'arrivée de Catherine de Médicis en France avec ses cuisiniers florentins, les débuts de l'art culinaire moderne.

Et nous avons tous en mémoire ce mets rendu fameux par Henri IV et qui reste l'unique slogan politique reposant sur une recette de cuisine : la poule au pot.

Elle fut d'emblée liée à l'image d'un Roi pacificateur et paternel, attentif au sort de ses sujets et tout préoccupé du redressement d'un pays sorti exsangue d'un demi-siècle de guerres civiles. Incarnant le retour à une conjoncture plus clémente, elle devint à ce titre symbole de la prospérité du royaume et du bonheur public.

Puis vint le temps ou plutôt le ventre du Roi-Soleil ; dès son arrivée à Versailles Louis XIV fit installer sept services de bouche, grâce auxquels il régala et asservit une cour qui finit par « lui manger dans la main ».

Car si, pour le Roi, se nourrir fut d'abord un réel plaisir, manger et donner à manger relevèrent également d'une véritable stratégie politique. Dans son château des merveilles, il fut le grand connaisseur d'une nature humaine dont il sut flatter les papilles afin de mieux la soumettre et la dominer.

Louis XIV n'ignorait pas que la chère adoucit les esprits et affermit les empires.

Le Roi veillait souvent à la préparation des mets qu'il dégusterait, il enjoignait à ses maîtres queux de donner le meilleur de leur personne, ainsi le pauvre Vatel, officier de bouche du grand Condé, chargé de préparer une fête en l'honneur du monarque, se suicida à Chantilly un jour d'avril 1671 : la marée n'était pas arrivée à temps.

Du Bugey, au cœur de la Bresse nous viennent deux grammaires : celle du bon usage de la langue, par Vaugelas, et celle du bon goût, par Brillat-Savarin dont le principal ouvrage, « Physiologie du goût », reste inégalé.

La cuisine de cette époque est une espèce de chimie.

La science du cuisinier consiste alors à quintessencier des viandes et des poissons, à en tirer des mets nourrissants et légers, à les mêler et les confondre ensemble de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir.

Elle consiste enfin à donner cette union que les peintres donnent aux couleurs, et à les rendre si homogènes qu'il en résulte une harmonie de tous les goûts réunis ensemble.

Les mœurs raffinées de l'époque, les conversations choisies sur les Belles Lettres et la philosophie, contribuaient à proscrire toute nourriture qui pouvait affaiblir l'esprit.

Le triomphe de la cuisine bourgeoise coïncide avec le succès des idées révolutionnaires. Deux mutations qui signalent un mouvement de fond de la société ;

A toute époque, la qualité de la table différencie les classes .

« La gastronomie marche en souveraine à la tête de la civilisation » disait Antonin Carême (1784-1833).

Au début du siècle dernier, Auguste Escoffier, maestro des palaces, eut le titre d'annonciateur de la cuisine moderne, sa rencontre avec Nelly Melba célèbre cantatrice australienne se traduisit par « la célèbre pêche ».

Il fut à l'origine de la haute cuisine, fleuron de notre savoir-faire à l'étranger.

L'art culinaire qui a impressionné bon nombre de grands maîtres tels, Matine, Monet, Soutine, Picasso servit d'escorte à la diplomatie Européenne.

La photographie technique de pointe dans l'impression de l'image est aujourd'hui le témoin vivant dans l'art de la décoration et de la composition artistique des mets.

Et comment ignorer que les grands événements du monde se traduisent toujours, immanquablement, en cuisine, que la musique fasse bon ménage avec la gourmandise, on le savait déjà avec Rossini, mais l'histoire... Eh bien l'histoire est « truffée » d'anecdotes qui auraient tendance à prouver que l'art de la cuisine ne peut être séparé de celui de la politique. Accommodée à la sauce électorale- « Du pain et des jeux » clament les Romains, ou présentée en trompe l'œil - Ah ! le cassoulet des assiégés de Castelnaudary ! -

L'alimentation n'a jamais cessé d'intervenir plus ou moins lourdement sur nos destinées.

« Comment voulez-vous gouverner un pays qui a 340 variétés de fromages ? » constatait, goguenard, le Général de Gaulle.

« Après trente ans de guerre et d'occupation, nos coutumes alimentaires sont les seules choses tangibles qui nous font exister comme peuple », dit un Vietnamien.

Les voyages des plantes nourricières et les expéditions à la conquête des épices, l'enjeu du sel, les pénuries, les grandes découvertes, les crises et les guerres, tous ont laissé des traces : parce qu'il faut inventer des façons d'accommoder les nouveautés, de contrôler les errances du goût.

Mais depuis quand le progrès est-il devenu fou ?

Voilà l'incroyable vision qu'eut le philosophe Rudolf Steiner en donnant dès 1923 une conférence à Genève sur le thème :

« Que se produirait-il si, au lieu des végétaux, le bœuf se mettait à manger de la viande ? »

Les apprentis sorciers de l'agroalimentaire, dans un marché de plusieurs milliards de dollars que représentent les OGM, où tous les coups sont permis, s'emploient à déclencher la troisième guerre mondiale, qui, elle, sera alimentaire.

Même si la liberté du paysan et la santé du consommateur doivent en faire les frais.

Nous saisissons pourquoi les Américains veulent imposer au monde les aliments qu'ils fabriquent.

C'est finalement aux paradoxes que l'on en est arrivé : une partie de la planète ne sait que faire des excédents alimentaires. Leurs prix de revient s'accroissent au même rythme que les stocks, tant il lui faut payer cher à une autre partie l'énergie nécessaire pour produire. Quant au dernier tiers de l'humanité, ce tiers monde dépourvu de récoltes et de pétrole, on ne sait pas encore s'il mourra de famine par la faute de la sécheresse, de la malchance ou des systèmes imbéciles. Il est urgent qu'on le sauve.

Quelle honte... si l'histoire de la nourriture se terminait sur le mot FAIM...

L'intempérance des hommes change en poisons mortels les aliments destinés à conserver la vie.

Parfois, comme vous sans doute, dans ce monde hostile, je me sens comme un pauvre prion en spongiforme déclinante, roulé dans la farine animale.

Ces affaires de « vache folle », « de poulets à la dioxine », « d'épizooties de fièvre aphteuse », « de grippe Aviaire » ça n'arrêtera donc jamais !

Ah ! ces crises successives, cet iceberg effrayant que l'on découvre peu à peu, c'est ignoble, on finirait par devenir végétarien, ce qui serait d'ailleurs stupide, car avec le pot que l'on a en ce moment, on serait capable de tomber sur du soja transgénique!

Songez enfin que parfois, dans cette atmosphère de crise à répétition, un brin de poésie apparaît. Les générations qui nous ont précédés ont écrit des pages émouvantes sur la fin de l'absinthe ou la disparition de l'ortolan : la seule fin que nous ayons à déplorer de nos jours, ce sera donc celle de la peau de saucisson à l'ancienne.

Peut-être, mais cette mesure salutaire a permis aussi à tous ces humoristes que l'on oserait appeler des « comiques tripiers » un déchaînement de plaisanteries « c'est une affaire qui se termine en ... peau de boudin » et elle laisse au gastronome de notre temps une vraie nostalgie : nul ne saura donc plus jamais ce que fut la vraie belle andouille d'antan.

Notez qu'avec ce qu'on continue à fricoter dans l'agroalimentaire, les gens en auront quand même une idée.

Les paysans les plus engagés, dont José Bové est le porte-parole le plus médiatique, veulent convaincre qu'ils défendent mieux que d'autres ce qu'ils tiennent pour des valeurs cardinales : les exploitations familiales contre les multinationales, la nourriture des terroirs contre la malbouffe et les produits de laboratoire, la souveraineté alimentaire de tous les peuples contre les excédents déversés par les pays les plus riches sur le monde à coups de subventions, une Europe arc-boutée au principe de la préférence communautaire contre une mondialisation où domine la loi du plus fort.

Autant de sujets qui dépassent les strictes limites du champ et de l'étable pour concerner chaque citoyen.

Le devenir de notre alimentation n'est pas une question secondaire : elle fait partie du débat politique, sinon demain, quelle sera son image ?

Il ne s'agira plus de se nourrir, mais seulement de s'alimenter !  
Depuis l'aube des âges, à poursuivre sa nourriture, l'humanité a tracé les chemins de la connaissance du monde.

Aujourd'hui en 2007, une question se pose : « Que seront nos clients dans 10 ans ? ».  
Je suis persuadé que certains soirs juste au moment de tirer le rideau, vous vous posez cette question : dans dix ans, que seront mes clients ?  
Comment leurs envies et leurs goûts auront-ils évolué...et comment les satisfaire ?  
Une tendance domine, elle est portée par l'image et le soin que l'on veut donner à son corps, il ne s'agit pas seulement d'avoir une hygiène de vie qui nous prévient de la maladie mais plus encore, il s'agit d'une véritable quête de l'hédonisme et de la beauté de ses formes. C'est sur ce point qu'amis restaurateurs et producteurs, vous allez être de plus en plus concernés.  
Votre client va très rapidement exiger que tout ce qu'il consomme chez vous contribue à la ligne de parfait éphèbe qu'il veut être, quel que soit son âge, surtout s'il s'agit d'un homme.  
Pour bien vous connaître, je suis persuadé qu'à ce niveau de lecture, vous allez ricaner... et pourtant : cette tendance chez les hommes ne fera que se renforcer pour virer à l'épouvantable.  
Faudra-t-il que vous abandonniez définitivement nos bons et beaux plats traditionnels : potée, confits et autres daubes ?

Je crains qu'il ne vous faille recourir à tout votre talent pour que vous sachiez transformer les fleurons de notre fabuleux héritage culinaire en plats ultra maigres, sans sucres et sans sel, chassant définitivement tout mauvais lipide et tout mauvais glucide pour que ne subsistent que de bonnes protéines toutes nues.  
L'alimentation est régulièrement l'objet de modes dans notre société, littéralement obsédée par les questions de santé. On pense au végétarisme qui exclut la viande, au végétalisme qui n'autorise que les végétaux, au crudivorisme qui impose de tout manger cru, au régime macrobiotique qui interdit la combinaison de certains plats, etc.

Pour ma part et pour me remettre d'avoir écrit tout cela, je crois que je vais aller de ce pas me concocter une tête de veau ravigote dont j'ai percé le secret, car la table doit rester un réel plaisir.  
Transmettre son savoir est le devoir de tous les hommes qui passent sur cette terre pour assurer la pérennité de nos connaissances.

Echanger, transmettre pour progresser ensemble, donner l'envie « d'avoir envie ».  
On n'est jamais « arrivé », mais constamment sur le chemin plus ou moins rude de l'évolution.  
Et ne l'oublions pas : c'est au cours du repas que se dévoile la vérité.  
C'est pendant le Seder, repas de la Pâques juive, la Cène ou le Banquet, que se produit la révélation de ce qu'est la liberté, le temps messianique, ou encore la nature de l'amour.  
Durant ces trois repas, on mange, on boit du vin et on écoute les paroles de sages.  
Mais quel est donc ce lien qui unit le pain, le vin et la vérité ?  
Mais quel est donc «cette alchimie» qui s'est produite au fil des siècles entre l'alimentation et la civilisation ?

Pour moi, c'est l'image du passé, du présent qu'il nous faudra aussi conjuguer à l'avenir.

Alain Fèche

A Pralognan la Vanoise le 14/07/2007