

Le repas gastronomique des Français est désormais inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. De quelle gastronomie s'agit-il ? Est-elle menacée ?

Par Nicolas Dambre

Il est 9 heures à Paris. Dans son bureau des Champs-Élysées, Pierre Gagnaire est au téléphone avec le chef de son restaurant de Séoul, en Corée. Crabe, navet, homard, patate douce, foie gras... Il lui précise le menu qu'il veut voir proposé dans l'un de ses 12 restaurants répartis sur la planète. Tel un chef d'État, évoquant sa politique étrangère à l'un de ses ambassadeurs, le cuisinier étoilé ne laisse rien au hasard, avec une idée très précise de chaque menu, de chaque plat. Ses restaurants de Tokyo, Dubai ou Las Vegas sont autant de représentants de la gastronomie française. Mais les chefs étoilés par le *Guide*



© Jacques Gavard

La gastronomie française, nouv

*Michelin** représentent-ils la gastronomie française ? Hors de France, ils incarnent pour beaucoup une certaine conception de la cuisine, sophistiquée, imaginative, mais parfois un peu élitiste. Pierre Gagnaire avoue : « *Je n'aime pas trop le terme de gastronomie, avec sa connotation bourgeoise, mais je n'ai pas d'autre mot... Évidemment, notre métier engage de l'énergie, des produits de très grande qualité, beaucoup de personnel, de la mise en scène : tout cela a un coût. Nous naviguons toujours*

entre l'aspect commercial et l'aspect créatif. Mais nos restaurants restent des lieux démocratiques, comme les théâtres ou les salles de concert. »

Passerelles entre cuisine

Ces chefs sont les héritiers des cuisiniers des cours royales, lieux de sur-enchère dans des produits toujours plus prestigieux pour une noblesse étalant des goûts de plus en plus raffinés afin de se différencier socialement. L'historien britannique Stephen Mennell analyse ainsi la

sophistication de la cuisine française comme une survivance de l'Ancien Régime*. Les étoiles, délivrées par le *Guide Michelin*, font subsister ce système hiérarchique.

Avec des menus de 100 à 300 euros, la « grande cuisine » de ces chefs n'est souvent pas accessible au commun des mortels. Également chef étoilé, Guy Savoy se défend : « *Si nous en sommes arrivés là, c'est bien parce qu'il existe une gastronomie populaire. Un peu comme dans le sport, tout le monde commence avec les mêmes*

bases. Et parmi tous ces amateurs, on trouvera les sportifs de haut niveau. » Il y aurait donc un socle commun et des passerelles entre la « grande cuisine » et celle de tous les jours. Pierre Gagnaire ajoute : « À travers ce que nous faisons, nous défendons aussi un art de vivre avec ses codes,

Hors de France, les chefs étoilés incarnent pour beaucoup une certaine conception de la cuisine, sophistiquée, imaginative, mais parfois un peu élitiste.

française, la transmettent et la réinventent.

Une Cité de la gastronomie ?

Jean-Robert Pitte, ancien président de la Sorbonne, défend le « repas gastronomique des Français » depuis 2007 pour qu'il soit finalement inscrit en novembre 2010 par l'Unesco au patrimoine immatériel de l'humanité. Il analyse : « La gastronomie est un concept trop large pour l'Unesco, nous avons donc présenté le repas gastronomique des Français, qui est plus celui des fêtes, avec son décorum, ses plats, ses vins, ainsi que l'art de la conversation autour du repas. Cela nous semble être un élément fondamental de l'identité des Français. Ce sont des savoir-faire : de

Lucía Iglesias Kuntz, de l'Unesco. L'inscription par l'Unesco engage désormais la France à appliquer des mesures de sauvegarde et de mise en valeur de ce patrimoine. Cela passe notamment par le projet de la Cité de la gastronomie, défendu par la mission de Jean-Robert Pitte, « qui ne serait pas un musée mais la vitrine d'un patrimoine vivant ».

Récupération commerciale

Chef du restaurant berlinois Maremoto, Cristiano Rienzner est un adepte de la cuisine moléculaire*, il est circonspect quant à cette reconnaissance internationale : « Pour moi, la cuisine chinoise devance la cuisine française : elle existe depuis 3 000 ans,

Lexique

Guide Michelin : annuaire gastronomique de référence qui recense et note les restaurants et les hôtels, créé au début du XX^e siècle.

Ancien Régime : nom donné à la période de l'histoire de France allant de la fin de la Renaissance à la Révolution française.

Cuisine moléculaire : elle vise à utiliser ce que font chimiquement les ingrédients ensemble pour que les processus soient mieux maîtrisés.

Piano : grand fourneau professionnel d'un restaurant.



1 Canard laqué, poivron rouge, feuille de datte, navet au colombo, par Pierre Gagnaire.

2 Guy Savoy entouré de son équipe.

3 Pierre Gagnaire au piano*.



eau trésor de l'humanité

ses rituels... qui peuvent être appliqués dans le quotidien par une jolie nappe ou un effort de présentation d'un plat. Certains légumes oubliés, les céréales, l'huile d'olive, le design, la mise en scène de la table sont remis en avant par le monde de la cuisine. Nous donnons envie aux gens. Ceux qui ne viennent pas dans nos restaurants achètent par exemple des livres de cuisine ou regardent des émissions télévisées, l'on n'a jamais autant parlé de cuisine en France ! » Ces chefs, ambassadeurs de la cuisine

production, de choix, de mise en œuvre et de présentation. »

En novembre dernier, à côté du repas gastronomique, ont été par exemple inscrits le flamenco espagnol, l'acupuncture chinoise ou la fauconnerie. « Les États peuvent proposer une fois par an des éléments pour les inscrire sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Un comité intergouvernemental, formé de représentants de 24 pays, examine les candidatures au regard de cinq grands critères », précise

utilise une impressionnante variété d'épices, elle est très diversifiée selon les régions de Chine. La caractéristique première de la cuisine française, c'est la tradition, que les chefs doivent perpétuer de toute urgence. La gastronomie est menacée par les fast-foods et les plats préparés, c'est la chose la plus triste qui soit ! »

Gilles Fumey, enseignant-chercheur autour des cultures alimentaires, estime dans son ouvrage *Les Radis d'Ouzbékistan* que « le plaisir que les Européens, les Chinois et les popula-

tions du Moyen-Orient mettent dans leur assiette est une construction sociale que reprennent à leur compte les responsables de marketing en tentant de le privatiser : « se faire plaisir », tel serait le nouveau diktat. Rien de moins certain si le plaisir est d'abord quelque chose qui se partage. »

Guy Savoy demeure néanmoins optimiste : « Il suffit de faire un tour sur les marchés de France ou de constater l'intérêt des Français pour la cuisine. Et les fast-foods aussi participent à la diversité culinaire ! » ■