

La chronique des toqués

CUISINE IMMATÉRIELLE

ALAIN MONNIER

Université de Genève

Le journal *Libération* du 9 novembre 2006 annonçait que des gastronomes et une dizaine de chefs étoilés étaient en train de se mobiliser pour que le « patrimoine culinaire et gastronomique français » soit reconnu par l'Unesco comme « patrimoine culturel immatériel de l'humanité ». Une année plus tard, qu'en est-il de ce louable désir de reconnaissance du ventre ? Notre enquête nous a mené aussi bien dans le labyrinthe bureaucratique de l'organisation internationale¹ que dans les entrailles du comité de soutien de l'initiative française². Nous en dévoilons ici les résultats en exclusivité.

La Convention 2003 pour la sauvegarde du PCI (le Patrimoine Culturel Immatériel) affirme que celui-ci « se manifeste, entre autres, dans les domaines suivants :

- les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;
- les arts du spectacle (comme la musique, la danse et le théâtre traditionnels) ;
- les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
- les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
- les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel. »

Quant au PCI lui-même, on « entend » par là « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés, que les communautés, groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et grou-

1 www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00022&art=art2.

2 www.patricul.fr.



"A CHAQUE NOUVELLE TENTATIVE, J'ESSUYAIS UN REFUS..."

JE T'INVITE A DÉJEUNER ?

NON, J'AI DÉJÀ MANGÉ !

"MON INFORTUNE NE FAISAIT QU'AUGMENTER LE DESIR QUE J'AVAIS D'ELLE..."

OUI, IL FAUT LA CAPTURER !

pes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. »

Le comité de soutien, pour sa part, soutient que « la cuisine française s'inscrit respectivement et cumulativement dans chacune de ces catégories ». Son caractère immatériel avait déjà été mis en valeur par Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière, gastronome sans mains tout juste pourvu de pitoyables moignons, qui, dans son *Manuel des Amphitryons* paru en 1808, qualifie sa propre œuvre d'« espèce de catéchisme », et regrette la « destruction des ordres religieux » qui « a porté un coup funeste à la gourmandise, et nous a privés d'une foule de comestibles dont le secret s'est perdu avec les couvents ».

Il a d'ailleurs établi sa réputation en 1783 avec son célèbre « souper funèbre », qui s'inscrit à la fois dans les domaines des « arts du spectacle » et des « rituels et événements festifs ». L'invitation ressemble à une annonce d'enterrement, les têtes de mort étant remplacées par une bouche béante ; le repas compte quatorze services, la table dix-sept couverts avec en son centre, un couvert particulier, en forme de catafalque. Cette mise en scène religieuse, accompagnée d'autres frasques, lui vaudra une lettre de cachet qui le relèguera quelque temps chez les moines de Domèvre en Lorraine où, dira-t-il, il apprit à « festoyer la cuisine ». La gastronomie possède elle aussi ses martyrs.

Peu après, en 1825, Jean-Anthelme Brillat-Savarin publie la *Physiologie du goût*, avec pour sous-titre *Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour*. La « langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel », « l'interaction avec la nature et l'histoire », « les savoir-faire » et leur transmission, tout cela est explicitement présent dans son œuvre. Il introduit l'ouvrage par une série d'aphorismes où se détache celui-ci : « Le Créateur, en condamnant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir ». Inventeur de l'*irrorateur*, une « fontaine de compression appropriée à parfumer les appartements », il prône les néologismes en cuisine, tels les mouvements de *spication* ou de *verrition* de la langue au travail, quand elle « sort en forme d'épi d'entre les lèvres qui la compriment » ou quand, « se recourbant en dessus ou en dessous », elle « amasse les portions qui peuvent rester dans le canal demi-circulaire, formé par les lèvres et les gencives ». Après le théâtre religieux de Grimod de la Reynière, la cuisine devient donc chez Brillat-Savarin une science sacrée.

Dans sa « Méditation VI », il nous apprend par exemple que le dindon a été importé d'Amérique à la fin du XVII^e siècle par les Jésuites ; c'est pourquoi, « dans le langage familier, on disait autrefois, et on dit encore un Jésuite, pour désigner un dindon ». « N'est pas gourmand qui veut », écrit-il plus loin, mais « la gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses plus

fidèles sectateurs ». La « Méditation xxx » et dernière, sous-titrée « Bouquet », traite de la « Mythologie gastronomique » : « Gastérea est la dixième des muses ; elle préside aux jouissances du goût ». Son temple est à Paris, plus précisément à Montmartre, où « l'air, l'eau, le fer et le feu, mis en action par des mains habiles, divisent, triturent, amalgament, et produisent des effets dont le vulgaire ne connaît pas la cause » :

« Bien loin du dôme, et dans le sanctuaire, on voit la statue de la déesse ; elle a la main gauche appuyée sur un fourneau, et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs. Le baldaquin de cristal, qui la couvre, est soutenu par huit colonnes de la même matière ; et ces colonnes, continuellement inondées de flamme électrique, répandent dans ce lieu saintune clarté qui a quelque chose de divin. »

L'un des plus ardents soutiens de l'initiative française a été, jusqu'à sa mort toute fraîche, le cardinal Jean-Marie Loustic. Dans la lignée du maître d'hôtel du cardinal Caraffe dont Michel de Montaigne comparait dans son essai « De la vanité des paroles » la « science de gueule » à la « Théologie », il défendait cette cuisine immatérielle contre le matérialisme de la cuisine moléculaire. Il prenait appui sur des recettes transcendantes, comme celle de la poularde farcie de langue à l'écarlate, de la crème Bourdaloue et des œufs à la Cardinal. Et il ne manquait jamais de rappeler l'exemple du premier salon des vins cisterciens ouvert le 2 avril 2007 à Paris ou de l'opération Toques et Clochers qui s'est déroulée à la même époque autour de l'église Saint-Alphonse d'Allais-les-Bains, où la vente publique de cent trente-six fûts a permis de restaurer une chapelle.

Malgré ces arguments de poids en faveur de l'immatérialité de la cuisine française, le débat est animé au sein de l'Unesco. La conformité « aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme », ainsi que « l'exigence d'un développement durable » ne semblent pas toujours assurées dans les cuisines françaises. Pour côtoyer l'Olonkho, épopée héroïque iakoute, le carnaval de Binche en Belgique ou le carnaval d'Oruro en Bolivie, il reste encore à la gastronomie française à présenter au Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel les preuves qu'elle est mise en péril « par la mondialisation, les politiques uniformisantes et le manque de moyens, d'appréciation et de compréhension ».

De plus, le débat s'est élargi avec l'intervention, entre autres, d'un mouvement féministe qui réfute la notion même de « patrimoine »³. « La cuisine, plus que tout autre héritage culturel », argue-t-il, « vient de la mère et non du père. Qu'il s'agisse de la production des aliments par la Terre-mère ou de la présence aux fourneaux de la mère de famille, c'est bien le Féminin qui est le creuset de la créativité permanente de l'humanité. C'est pourquoi nous proposons désor-

mais l'utilisation de l'expression « patrimoine culturel immatériel ». » De son côté l'Oucuipo, l'Ouvroir de cuisine potentielle, dénonce le rancissement et l'encroûtement de la gastronomie française. Il propose de nouvelles contraintes libératrices, comme celle de composer un plat à partir de la première phrase de chacune des recettes d'un livre de cuisine donné; on passerait ensuite, pour un autre plat, à la deuxième phrase, et ainsi de suite.

Cette effervescence herméneutique est sans doute favorable à la reconnaissance de notre discipline. En suivant l'exemple du « patrimoine culinaire et gastronomique français », nous proposons donc l'inscription de l'histoire des religions dans le « patrimoine pataphysique de l'humanité ». La « pataphysique », telle que l'a définie Alfred Jarry dans les *Gestes et opinions du docteur Faustroll, pataphysicien* dans son édition posthume de 1911, « est la science des solutions imaginaires, qui accorde symboliquement aux linéaments les propriétés des objets décrits par leur virtualité ». C'est là sans doute une définition de l'histoire des religions qui ne devrait pas soulever d'objections.