
Les cuisines de la création

Autour d'une série audiovisuelle

Paul Lacoste



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/entrelacs/190>

DOI : 10.4000/entrelacs.190

ISSN : 2261-5482

Éditeur

Éditions Téraèdre

Édition imprimée

Date de publication : 1 mars 2009

Pagination : 119-125

ISBN : 978-2-912868-69-5

ISSN : 1266-7188

Référence électronique

Paul Lacoste, « Les cuisines de la création », *Entrelacs* [En ligne], 7 | 2009, mis en ligne le 01 août 2012, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/entrelacs/190> ; DOI : 10.4000/entrelacs.190

Ce document a été généré automatiquement le 20 avril 2019.

Tous droits réservés

Les cuisines de la création

Autour d'une série audiovisuelle

Paul Lacoste

- 1 La cuisine est un atelier. Peut-être est-ce même l'un des tout premiers. Et il n'est pas rare, pour parler du lieu de création d'un artiste, de filer la métaphore sur le culinaire.
- 2 Avant de tenter de dessiner les contours de l'Atelier-Cuisine, nous voyons poindre justement la critique d'une trop grande trivialité, quotidienneté, ou utilité de l'acte de cuisiner : « pourquoi ne pas évoquer dans ce cas l'atelier du garagiste ? ». Comme tous ces chefs que nous avons rencontrés lors de la série documentaire *L'invention de la cuisine*, la critique nous a rendus méfiant. Elle seule serait capable de transformer une assiette en œuvre d'art. On peut certes abonder dans le sens que l'art est dans les yeux - ou la bouche - de celui qui le goûte.
- 3 Mais nous défendons l'œuvre culinaire en elle-même, avant qu'elle soit labellisée par des gastronomes éclairés. Il y a pour nous une objectivité, un « en-soi » de l'œuvre-assiette. Il s'agit d'affirmer que Michel Bras peut émouvoir autant, avec la même puissance d'évocation, et prenant les mêmes risques formels, qu'un poète ou un peintre. Mais trop souvent, notre dernier recours est d'exposer notre subjectivité, de la brandir comme étendard. Pour tenter de convaincre que la cuisine sait entrer dans le champ de l'Esthétique, revenons un temps sur le terrain spéculatif, avant de nous remettre aux fourneaux, dans l'atelier-cuisine.

Vers une Esthétique Culinaire ?

- 4 En vue d'élaborer une théorie, j'ai donc souhaité reprendre les différents critères nécessaires - selon Anne Souriau - à l'édification d'une catégorie esthétique. Il faudrait ainsi : « 1/Un idéal visé, 2/Une disposition objective de l'œuvre, 3/Une impression émotionnelle, et 4/Une correspondance possible avec un autre champ esthétique ». Pour chacun des épisodes de la série, qui correspondent à autant de chefs - artistes singuliers, j'ai cherché dans le tableau suivant à vérifier chacun de ces critères. On pourra à juste titre

trouver la formule un peu rigide. Mais comme toujours, classifier de la sorte permet le plus souvent d'approfondir un sujet plutôt que de le figer.

- 5 Dans le but non de trouver, dans la théorie, de nouveaux appuis pour tenter de libérer encore cette esthétique naissante, j'ai voulu remonter à l'origine de certains arguments, venus de tous les horizons, que l'on oppose traditionnellement à la notion de cuisine en tant qu'art, pour débusquer ce qui n'est souvent que simples *a priori*.
- 6 Je l'ai déjà effleuré dans l'introduction, le premier de ces arguments concerne sûrement « l'excès de matière », comme pourrait nous le reprocher la hiérarchisation hégélienne, qui classe les arts en superposant le beau et l'éthéré.
- 7 A la suite de cette accusation arrivent en file une foule de reproches.
- 8 Pour commencer, la technique serait ici trop envahissante. La cuisine ne serait au mieux qu'un artisanat. Le concours du Meilleur Ouvrier de France, incarné par Joël Robuchon, se dresse contre l'esthétisation de la cuisine, préférant « faire ce que l'on sait faire, plutôt que, comme l'artiste, faire ce que l'on ne sait pas faire ». Or, j'ai constaté avec les chefs de la série que, même lorsque ceux-ci parlaient de la technique, ils la poussaient toujours un peu trop loin, et que leurs inventions devaient plus à des déséquilibres qu'au respect de la norme.
- 9 Sur le même plan matériel, on fustige la dimension quasi industrielle du processus culinaire, volontiers rattaché à une démarche d'art appliquée, notamment à partir de la recette qui suppose une possible mise en série, ce qui va contre l'unicité de l'œuvre revendiquée en Art. Enfin on reproche à la cuisine son caractère éphémère : on engloutit l'œuvre en même temps qu'on en jouit.
- 10 Il semble que toutes ces objections aient déjà été faites en leur temps à des arts émergents, comme par exemple le cinéma, auquel furent de la même manière objectées sa technique envahissante, sa possible reproduction mécanique et son caractère éphémère.
- 11 Le deuxième argument, par ordre d'importance, est à mettre au crédit des cuisiniers eux-mêmes. Par modestie, parce que ce métier est aussi, depuis des siècles, un métier de service, certains refusent la notion d'esthétique, trop galvaudée, il est vrai, dans le langage ordinaire, synonyme affrété d'*image soignée*.
- 12 Michel Bras fait souvent remarquer que : « du pain, lorsqu'on a faim, ça suffit largement à un bonheur parfait ». Mais dès que l'on dit cela, vient une sorte d'aporie, soupçon de trivialité pourtant bien éloigné du plaisir de parler de la table. C'est qu'ici, par faiblesse théorique, le Bon a chassé le Beau, et l'on entend souvent, comme le degré zéro du jugement esthétique : « tu sais, les choses, elles sont bonnes ou pas ! ».
- 13 Nous voilà hameçonnés par l'esthétique normative qui prétend tout classer sur un seul axe. Or, sans se risquer forcément au fade, comme l'autorise Pierre Gagnaire, ou bien au mauvais (certaines assiettes de Ferran Adria ont l'apparence du mauvais), l'esthétique peut et doit se situer sur plusieurs axes et non un seul : remplacer la cardamome par la coriandre change par exemple l'assiette sans *l'enlaidir*.
- 14 Autre argument qui pourrait empêcher la Cuisine d'être envisagée comme un champ esthétique à part entière : une forme d'inconscience revendiquée du plaisir de manger. Il s'agit d'entretenir ce rapport enfantin à la nourriture, qui présuppose que connaître l'origine et le processus de fabrication de l'assiette gâche un plaisir fusionnel. La cuisine ne serait, au mieux, qu'un moyen d'exercer la mémoire involontaire du convive, pour le

faire retomber en enfance. Or s'il est vrai que la madeleine de Proust est bien une madeleine, il est bien d'autres plaisirs en matière de goût que la recherche du *temps perdu*, et en ce domaine aussi, la connaissance augmente le plaisir.

- 15 Juste après la nostalgie de l'enfance et de l'inconscience, vient, ici comme ailleurs, l'idéologie naturaliste, justement fustigée par Clément Rosset. Appliquée à la cuisine, elle pourrait être formulée ainsi, comme on la retrouve par exemple dans des publicités : « le monde se donne, les fruits se cueillent ou même tombent spontanément de l'arbre. Il faut retrouver l'harmonie du monde ou son origine, plutôt que de transformer par le feu de l'enfer des aliments purs ». Le refus de l'Esthétique commence ici par le refus de transformer, de créer.
- 16 Une des difficultés lorsqu'on s'intéresse à la cuisine comme champ esthétique réside dans le fait que des réponses à ces arguments sont parfois un peu trop vite mises en avant, et qu'elles restreignent autant le paysage que les reproches précédemment cités.
- 17 Ainsi la « gastronomie moléculaire », lancée véritablement par Ferran Adria a pour unique discours culinaire : « Vous croyez manger du blanc d'œuf ? C'est fait avec du jaune ! Et inversement. » En jouant ainsi avec le faux, ce courant a certes sa place dans la jeune histoire de l'art culinaire, mais il semble venir un peu tôt. Le mimétisme avec les arts plastiques est ici flagrant. Et il est peut-être dommage, alors qu'on est encore loin d'avoir épuisé tous les discours, de brandir aussitôt une telle radicalité, radicalité qui, dans d'autres disciplines, a attendu des siècles pour se manifester.
- 18 Ainsi l'art contemporain prétend-il venir à la rescousse. Il est vrai qu'il n'a, quant à lui, aucun complexe avec l'excès de matière, même s'il se pourrait que les masses plus ou moins brutes qu'il présente jouent souvent, *in fine*, sur le paradoxe de leur néantisation. Souvent, leur présence est trompeuse et masque en fait une absence bien plus signifiante.
- 19 Ce qui intéresse surtout l'art contemporain, ce n'est pas la matière en elle-même, comme *rematérialisation* de l'œuvre, ce que la cuisine opère si directement, c'est le dualisme matière/esprit. Or cette préoccupation, finalement, d'ordre conceptuel, tourne toujours à l'avantage de l'esprit.
- 20 Plus généralement, depuis quatre ou cinq ans, la cuisine a subi l'invasion des plasticiens, à l'affût d'un territoire vierge d'histoire qu'ils ressentent parfois comme étouffante. Prétendant guider les cuisiniers dans les premiers pas de l'expression, ils ont pour la plupart appliqué les recettes conceptuelles de la performance ou du design. Ainsi le « Fooding » et son cortège : un discours sur l'usage, avec des outils conceptuels non spécifiques, comme couleur ou forme, la séparation des qualités (sucré, croquant, amer...), là où au contraire la cuisine a toujours su réunir.
- 21 De fait, et en attendant que l'Esthétique culinaire soit indiscutablement fondée, j'ai voulu, à longueur de documentaires, voir si la cuisine ressemblait à un atelier et si un artiste l'habitait. Certes, par des moyens audiovisuels, sensations au service d'autres sensations, les chemins de la création sont plus apparents. Mais l'étude de l'Atelier culinaire peut être entreprise. Car ici plus qu'ailleurs, le lieu apparaît plus stable que ce que l'on y fait. La poïétique semble plus longue et mieux observable que l'esthésie, en la matière si fugace, dont on ne fait qu'une bouchée.

Une poïétique culinaire avérée

- 22 Le lieu, par sa taille, son emplacement, l'histoire de sa conception, conditionne sans doute l'esthétique du Chef. Comment les cuisines de Bras, spacieuses et ouvertes sur l'Aubrac, et celles de Gagnaire, dans des caves parisiennes, labyrinthiques et surchauffées, pourraient-elles produire les mêmes assiettes ? Et que dire de la cuisine roannaise de Troisgros, conçue par des cuisiniers rationnels, ou, à l'opposé, de celle de Roëllinger à Cancale ? Ce dernier a installé ses fourneaux dans sa maison d'enfance, prétendant ne jamais pouvoir cuisiner ailleurs !
- 23 Mais peut-être, afin de mieux comprendre, faut-il assister au « coup de feu » pour voir comment les Chefs inventent. Chacun dévoile son style lors de cet exercice, en prenant une certaine place dans la cuisine, celle de l'artiste.
- 24 Michel Bras se tient au passe (le plan de travail situé entre cuisine et salle), c'est-à-dire qu'il dresse chaque assiette avec des produits qui lui parviennent de toute la cuisine. Derrière ses lunettes, tout est passé au crible avant d'être envoyé en salle. Cette posture est le lieu même de sa méticulosité, de son obsession de maîtrise.
- 25 Gagnaire est aux fourneaux, là où il fait le plus chaud. Soit qu'il juge la cuisson comme la chose la plus importante, soit qu'il veuille donner l'exemple du combat contre les éléments à toute son équipe, soit enfin qu'il vise à une expiation, il passe quatre heures par jour à près de 50°. L'explication la plus probable est que le créateur de la « cuisine immédiate » veut rester assez en amont du travail pour pouvoir improviser à tout moment.
- 26 Roëllinger est dans ses casseroles de fumets, bouillons, sauces, consommés, tant sa cuisine est marquée par le parfum des épices. Un service à Cancale pourrait ne se raconter qu'avec l'évolution du contenu d'une de ces casseroles, et elle s'enrichit tellement des cuissons de la soirée qu'il vaut mieux réserver le plus tard possible son couvert ! Le nez au-dessus de tous ces parfums, Olivier se raconte des histoires : « Je dois lutter contre la mer avec du miel » !
- 27 Guenon est partout, car il n'a pas les moyens de se faire aider. Il est vrai que sa cuisine pourrait en souffrir, car c'est le nombre de cuisiniers qui garantit que les préparations sont faites à la minute et arrivent devant le convive sans réchauffage tardif. Mais que faire lorsqu'on est seul ? Il est arrivé à Patrick de cuisiner en fauteuil roulant, ou de dormir en cuisine en fonction de ses fatigues ou de ses blessures.
- 28 Guérard, avec son vécu immense, n'est plus nulle part avant le service. Et lorsqu'il arrive, alors que tout a bien commencé sans lui, on se croirait au théâtre. Plus que ses ordres, c'est sa personnalité généreuse et drôle qui irradie la cuisine. Il semble ne dire qu'une chose, légère et un peu désabusée aussi : prenez du plaisir en cuisinant, il en restera bien quelque chose.
- 29 Je ne reviendrai pas sur la façon précise dont chacun invente. C'est l'objet même de la recherche que je mène grâce aux documentaires de « l'Invention de la Cuisine ». En revanche, on peut dire dans quels lieux il invente, de manière à élargir un tant soit peu la question de l'atelier.
- 30 Car la cuisine n'est pas un atelier-caverne, un cul de sac. Il y a toujours, au moins, deux issues : une vers la salle, certes, mais aussi une autre, à l'arrière, vers le marché ou, plus

- largement, vers le monde. Car la cuisine, en étant le lieu de toutes les transformations, est, mieux que toute autre posture artistique, un rapport au monde.
- 31 On peut classer en deux grandes familles les chefs que j'ai rencontrés, quant à leur posture dans l'Atelier. Il y a d'abord ceux pour lesquels tout commence en cuisine. Certes des produits arrivent, mais il faut, tout d'abord, dans une « arrière cuisine », déjà les transformer, pour fabriquer un alphabet intermédiaire. Car on ne saurait rien faire avec le produit brut.
- 32 Ainsi Pierre Gagnaire invente dans sa cuisine parisienne. Pas de marché, pas de terroir. Le monde a déjà subi mille transformations avant qu'il ne le réinterprète à son tour.
- 33 Michel Troisgros va parfois au marché de Roanne, c'est à dire loin de la campagne, dans une grande ville où les maraîchers ont déjà bien mis en valeur les produits pour les citadins. Mais alors, quelle présence en cuisine ! Quelle attention ! La concentration est immense, justement parce que le terroir est, là aussi, plus imaginaire que réel.
- 34 Patrick Guenon, certes, sort plus souvent. Mais c'est pour aller dans la forêt ou dans la haute montagne, c'est à dire dans les déserts. Des pages blanches. En contrariant l'habitude, l'extérieur ne nourrit pas de ses fruits, il est au contraire un espace vide où toute pression peut se relâcher.
- 35 Nous ne ferons pas l'injure de dire que l'Aubrac de Michel Bras est aussi un désert, mais il est vrai que rien de comestible ne s'y développe, excepté les vaches ! Toutefois, ici, nous avons un début d'extension de l'atelier hors les murs, car la cuisine de Bras est bien celle d'un terroir, à la fois rêvé et réel, puisque l'Aubrac existe !
- 36 Enfin, dans un rapport encore plus concret avec le monde, devenu vraiment terroir, Olivier Roellinger et Gérard Passédat ont étendu leur atelier à l'extérieur du restaurant, sur la colline d'en face ou sous la mer d'en bas.
- 37 Ainsi, l'engagement poïétique de chaque chef est indiscutable. Par son corps, son imaginaire, sa technique, les risques qu'il prend, il est artiste. Son atelier est sa cuisine, qu'il faut mettre en résonance avec le monde alentour. En cela, et en bien d'autres aspects, la cuisine, à condition qu'elle soit réalisée dans un but expressif, est un modèle esthétique, qui peut inspirer bien d'autres.
-

AUTEUR

PAUL LACOSTE

Maître de Conférences, Université de Toulouse II Le Mirail