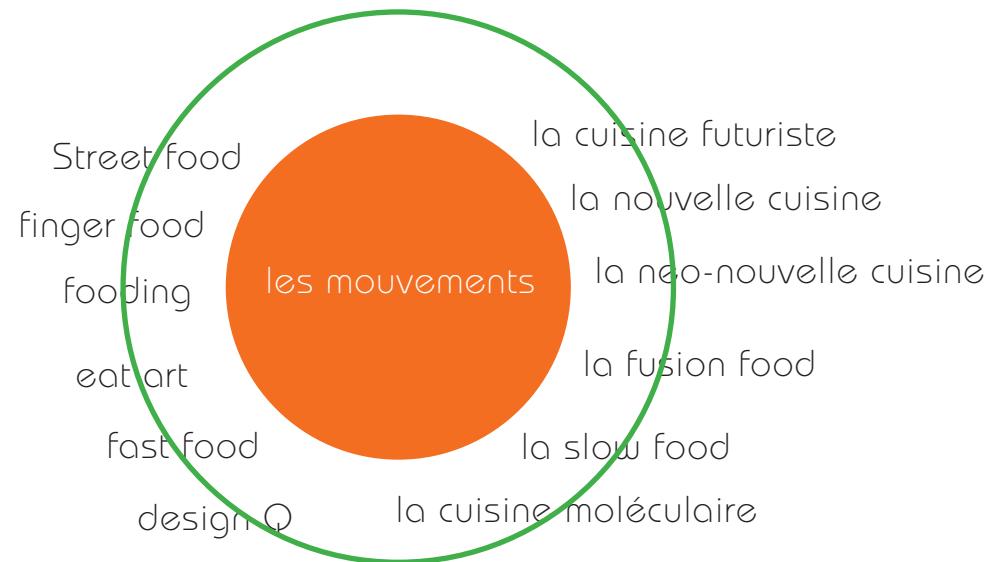
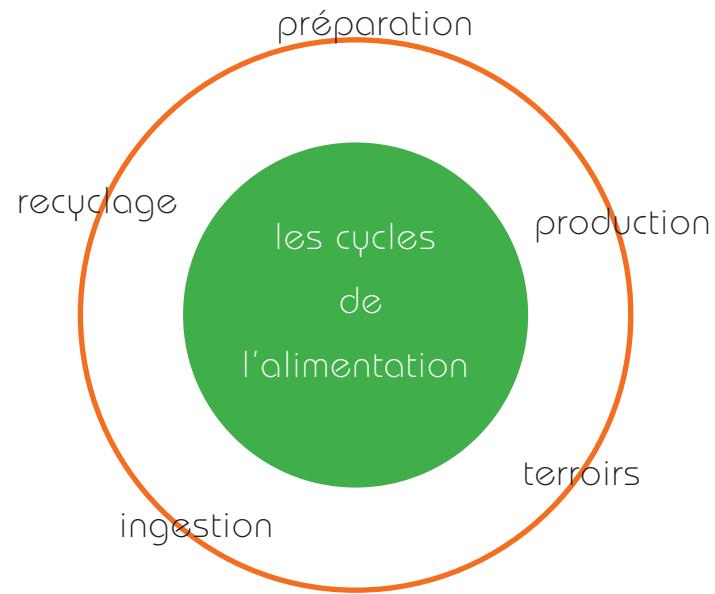


L'esthétique du goût



Émilie Boulard mémoire de fin d'étude



Sommaire

Introduction.....	5
Illustration du propos.....	6
Le goût et les couleurs.....	7
L'architecture du goût.....	17
Conclusion.....	35
Ma Carte.....	36
Généalogie de mon palais.....	41
Bibliographie.....	45



Petit panel des couleurs des aliments

L'esthétique du goût

Le beau est-il bon, le bon est-il beau ?

Le rôle de l'esthétique dans l'art culinaire est primordial, la vue est le premier sens sollicité, bien avant l'odorat, le goût et le toucher. Le chef Pierre Gagnaire fragmente son site dans cet ordre *L'objet, voir, goûter, entendre, sentir et toucher*. L'esthétique d'un aliment, dans un premier temps procure l'envie puis permet de décerner les principales compositions du met et enfin de s'imaginer l'association de ses saveurs.

Comment se crée le beau et le bon ?

La cuisine et l'architecture sont deux disciplines qui, ont cette même quête de l'équilibre entre formes, textures et matériaux.

Le dressage d'un plat se construit exactement comme une architecture et par ailleurs, on découvre un plat, un peu comme l'on peut découvrir une architecture, la curiosité nous conduira à l'observer, tourner autour puis, à le pénétrer pour tenter de le décrypter avec cette légère peur de ne pas l'aimer ou de ne pas le comprendre car on se lance dans un territoire inconnu.

L'inconnu est-il beau et bon ?

Les habitudes alimentaires créent un instinct visuel. Les couleurs, les formes et les textures des produits étant différentes en fonction de la situation géographique, l'apprentissage culinaire, qui commence dans le ventre de la mère, crée le palais et ses habitudes alimentaires mais aussi ses a priori, un manque de confiance dans les mets inconnus, dû sans doute à la peur d'être empoisonné.

Préface écrite par **Jean-loup Chiflet**
pour l'exposition de la Grande épicerie
« La beauté sera comestible ou ne sera pas »
à partir des recettes de Mariane Comolli
et des photographies de Jean-Louis Bloch-Lainé

Je ne sais plus très bien quand **Goût** et **Couleur** se croisèrent pour la première fois, je crois que c'était dans les jardins d'Éden-excusez du peu! Une rencontre qui s'inscrivait naturellement dans une pure logique familiale, puisque les deux mots étaient les fruits (non défendus, ceux-là) d'une des plus anciennes dynasties sémantiques de l'humanité, la famille des **Sens**.

Goût, qui était d'une nature délicate (bon sens ne saurait mentir...), avait été dès sa naissance investi d'une tâche qui, pour être alimentaire, n'en était pas moins essentielle: aider le genre humain à percevoir la succulence des nourritures terrestres.

Couleur, la fille préférée de **Vue**, puisqu'elle la considérait comme la prunelle de ses yeux, avait pour mission de sortir l'homme du noir absolu où il passait paradoxalement le plus clair de son temps.

Toujours est-il que **Goût** se sentait très attiré par **Couleur**. L'appel des sens, sans doute... Mais, en femme chatoyante, celle-ci faisait la coquette en attendant d'être courtisée. Pour la séduire, **Goût**, comprenant qu'il lui faudrait s'élever au-dessus de sa condition un peu fruste de simple récepteur, gustatif, décida d'entreprendre des études supérieures sous la houlette de **Saveur**. Celle-ci lui apprit entre autres que les aliments pouvaient être beaux et bons à la fois; bref, qu'entre

papilles et pupilles, il n'y avait qu'un pas qu'il franchit d'ailleurs allègrement.

En se sentant de plus en plus attiré par les beautés des productions de l'esprit et en observant les fait et gestes de la belle **Couleur**, il remarqua qu'elle avait une prédilection pour la chose artistique et pour les musées en particulier, où elle ne manquait jamais de contempler les **Natures mortes** (un bien vilain terme, cependant, pour célébrer les représentations des plaisirs de la table). **Goût** lui emboîtait souvent le pas savourant avec délice le plaisir de passer de la viande de mamouth à un tableau de Rembrandt...

Couleur, ne pouvant plus rester insensible à ses efforts, accepta enfin de prendre langue avec lui, et de le suivre dans son palais. On imagine la suite... Leur mariage fut somptuaire. Marianne Comolli était témoin du mariage, Jean-Louis Bloch-Lainé celui de la mariée.

Le palais de **Goût** brillait de centaines de papilles roses. **Goût** ne quittait pas ses gants de beurre frais et **Couleur** était entourée de ravissantes demoiselles d'honneur aux robes aussi chatoyantes que riches en symboles: safran, citron, prune, saumon, orange, abricot... Elles étaient belles à croquer! Mais **Goût**, lui, ne pensait qu'à sa dulcinée qu'il dévorait des yeux. Pendant leur lune... de miel, ils allaient, c'était sûr, couler des jours heureux...

Le goût et les couleurs

Un plat attire l'œil d'abord parce qu'il est beau. On peut se questionner sur ce qui fait l'esthétique d'un produit? De loin, les premières choses que l'on peut discerner d'une assiette sont ses couleurs. Celles-ci jouent un rôle primordial, elles permettent dans un premier temps de séduire nos papilles et de réveiller notre gourmandise, dans un second temps, elles nous informent sur la composition du met, puis dans un troisième temps, elles peuvent venir tromper le consommateur par leurs fausses identités. Ceci réussit grâce à l'utilisation de nombreux colorants alimentaires qui sont de plus en plus fréquemment utilisés par les cuisiniers et dans l'industrie agroalimentaire.

On peut différencier plusieurs types de couleurs qui ont du dans la cuisine:

La couleur des matières premières comme les viandes rouges, les viandes blanches, les légumes verts, les fruits rouges... La cuisine européenne est sur cette base de coloration de l'assiette par les différents aliments qu'elle contient. Les cuisines japonaises et coréennes ont ce même souci du respect du produit. Cette cuisine doit résulter d'une culture de la terre ou de la mer, et le goût du produit dans son état naturel y est primordial.

Les colorants naturels produits par les épices, comme le curry, le safran, le piment... ou les jus de betterave, de tomate qui résultent d'une transformation de matières premières. Ceux-ci font partie intégrante des cuisines orientales et méditerranéennes.

Les épices ont plusieurs qualités, elles colorent, aromatisent et elles soignent.



« La Touche de couleur n'est jamais gratuite, elle se doit d'avoir une fonction naturelle ou affective »

Michel Tramo
Chef cuisinier



Les colorants artificiels et les colorants synthétiques ne sont pas uniquement utilisés à des buts esthétiques, ils le sont aussi comme conservateurs, voire comme anti-oxydants.

Les colorants peuvent aussi, dans l'industrie agroalimentaire, améliorer l'aspect des aliments. Ils permettent de pallier une perte de coloration survenue pendant la production, de colorer des aliments incolores et de renforcer une idée gustative spécifique comme en confiserie, le jaune pour le goût citron... Ils compensent également les variations saisonnières. Le beurre, par exemple, n'est jaune qu'en été, alors qu'en hiver, jugé trop pâle par les industriels, on lui ajoute un colorant jaune tel que le β -carotène.

Les colorants synthétiques ont des avantages sur les colorants naturels car ils ont une durée de vie plus longue, et donnent des couleurs plus intenses, ils sont donc utilisés en plus petite quantité et sont moins onéreux que les colorants naturels sensibles à la lumière, à l'oxygène ou à l'action des bactéries.

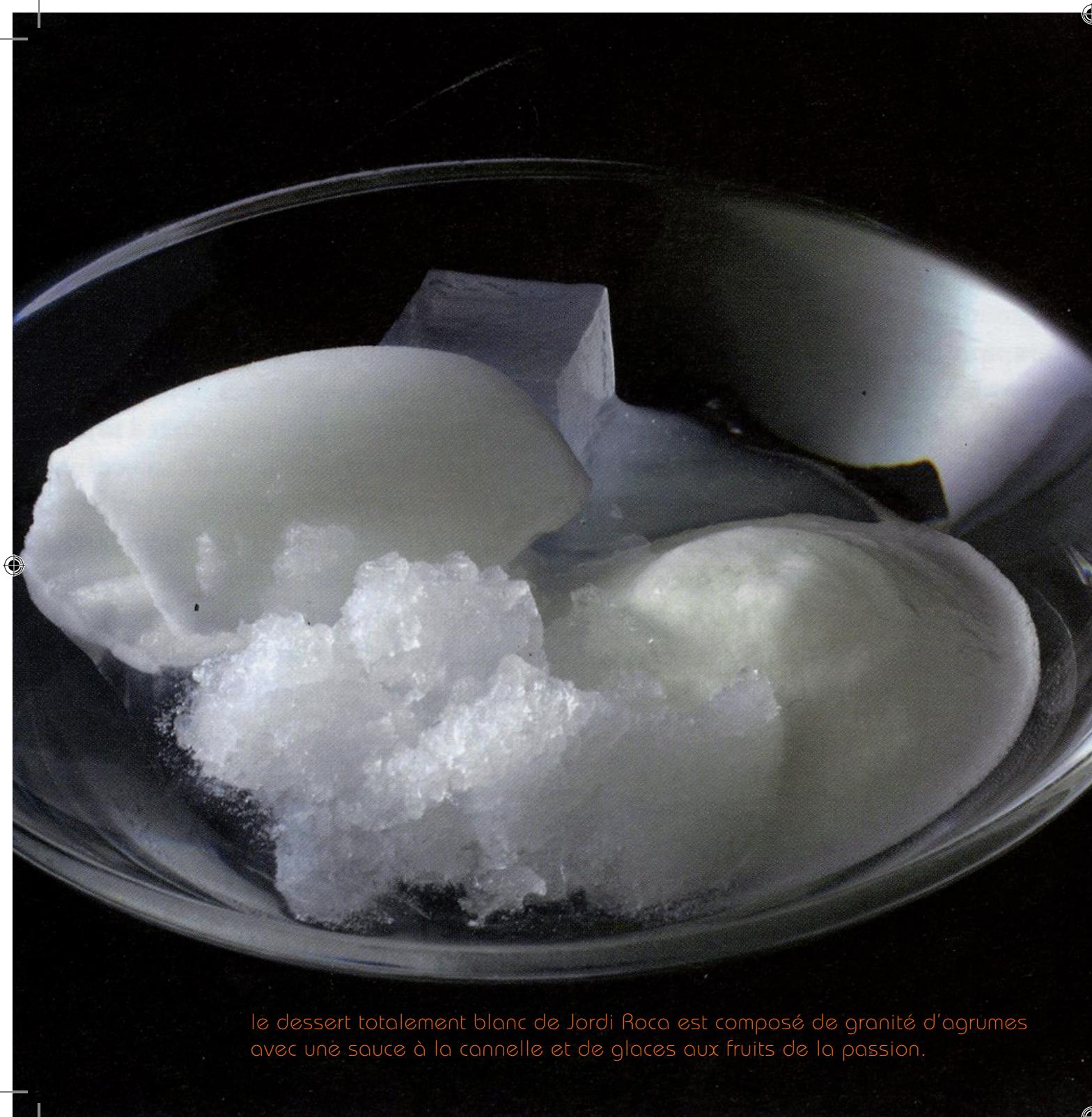
Bien que l'on rentre de plus en plus dans une standardisation alimentaire mondiale, les fast-foods tels que Mac Donald sont obligés de s'adapter aux comportements alimentaires nationaux, ainsi les couleurs contenues dans les sandwiches français sont différentes que chez les anglais. En France la salade sera moins vert fluo, les sauces tirent vers le marron pour montrer qu'elles sont moins sucrées...

La couleur symbolise aussi l'état de ce que l'on ingère, on sait par exemple qu'une banane tirant sur le vert ne sera pas mûre alors que lorsqu'elle commence à être tachetée de marron, c'est qu'elle est blette. La couleur joue ainsi encore une fois le rôle d'informateur. Elle permet aussi de connaître la force, la douceur, tout simplement le goût avant même d'ingérer l'aliment. Soit un aliment pâle sera plus doux alors qu'un aliment de couleur chaude sera fort en goût.

Instinctivement on pense pouvoir décerner ce qui peut être néfaste pour notre corps, alors qu'en réalité on peut être influencé par une couleur non assimilée voire ignorée. Mais, pour apprendre, il faut une motivation, et c'est dans le plaisir de manger que nous la trouvons.



maturation d'une banane



Le dessert totalement blanc de Jordi Roca est composé de granité d'agrumes avec une sauce à la cannelle et de glaces aux fruits de la passion.



En matière de goût, l'indifférence n'est pas possible, **un goût ne peut être que bon, mauvais ou inconnu**. Pour les aliments inconnus, c'est le « paradoxe de l'Homnivore » de Claude Fischler* qui est en jeu car étant capables de tout digérer, nous mettons notre vie en jeu lorsque nous mangeons, car nous courons un risque très réel d'empoisonnement.

Les couleurs dans l'alimentation sont en perpétuelle mutation grâce à l'ouverture et aux influences des gastronomies d'ailleurs. Ce qui suscitait méfiance et dégoût hier, s'insère de plus en plus facilement et rapidement dans les mœurs.

Les chefs ont des **sources d'inspiration diverses**, certains se servent de leurs voyages ce qui fondera ce qu'on appelle aujourd'hui la Fusion Food, fusion

entre différentes cultures culinaires dont résulte notamment des assiettes avec des **polychromies** inhabituelles, ce qui à pratiquement toujours existé dans la gastronomie Française.

D'autres s'inspireront de leur environnement comme Michel Bras et son Aubrac natale qu'il essaie de transmettre dans tous ses plats en utilisant notamment les légumes de saison et leurs couleurs. Certains s'inspireront de l'art comme Pierre Gagnaire qui puise souvent son inspiration dans **l'art contemporain**. Aujourd'hui certains chefs cherchent à égarer leurs consommateurs en détournant les couleurs et la forme du goût.

Les Frères Roca, chefs espagnols, se sont amusés à brouiller les sens en dissociant par distillation le goût de la couleur. Ils nomment cela la

Ci-dessus :
Tapiès L'esprit Catalan
1971

À gauche :
Dessert de
Pierre Gagnaire

Claude Fischler est actuellement directeur de recherches au CNRS (Sociologie) et co-responsable du CETSAN, il se consacre à des travaux sur l'alimentation envisagée d'un point de vue interdisciplinaire : les mœurs alimentaires et leur évolution; le goût, sa formation et son évolution; les images sociales du corps, de l'obésité et de la minceur. Il présente une synthèse de ces divers travaux dans L'Homnivore éd. Odile Jacob, 1990.

Ci-dessous : une blanquette de veau, une choucroute, un curry de poulet, un couscous, des spaghetti à la bolognaise, une paella, un tiep bou dienn, un chili con carne et un goulash.



chromathérapie culinaire. Ainsi le dessert totalement blanc de Jordi Roca est composé de granité d'agrumes avec une sauce à la cannelle et de glace aux fruits de la passion. Ce dessert aura pour but de développer une gymnastique de l'esprit et des sens ; on se concentrera plus pour essayer d'identifier les goûts et les matières.

Les couleurs dans la cuisine varient en fonction des pays. On pourrait deviner la situation géographique d'un plat par ses nuances de couleurs. On peut observer que les cuisines limitrophes de frontières déteignent les unes sur les autres. C'est le cas des cuisines italiennes et provençales, qui présentent de nombreuses similitudes, celles-ci ne résultant pas seulement du fait qu'elle utilisent les mêmes produits. On pourrait même s'aider de la cuisine pour connaître les flux migratoires des peuples.

Il est intéressant d'observer la mutation de nos sens esthétiques par la gastronomie. Prenons comme exemple les makis. Il était difficile d'imaginer il y a une dizaine d'année, que ces bouchées et cette gastronomie rentreraient dans nos habitudes gustatives.

Ce mélange de couleurs et ces formes, ne faisaient pas partie de notre culture.

En Occident le noir et le blanc sont, par exemple, sont très peu employés. Ses deux couleurs sont majoritairement utilisées pour du sucré, comme le chocolat noir et le chocolat blanc et les œufs en neige. En matière de salé, un des uniques exemple à l'exclusion du caviar, est celui des risottos à l'encre de seiche qui, bien entendu, ne fait pas partie de notre quotidien gustatif.

Le sucré peut se permettre d'être abstrait, il ressemble rarement à quelque chose de naturel. Avec le sucré tout est permis et de manière universelle.

«C'est peut-être là que réside le talent du cuisinier Français, en ces siècles, quand il fait la différence avec les autres, curieux et ovide de nouveautés, attendant impatientement ces nouveaux produits pour les apprivoiser, les magnifier et même se les approprier totalement, comme la pomme de terre, le maïs, la canne à sucre, la courgette, la tomate, la fraise, le cacao, le poivre. C'est du métissage que naissent le beau et le bon.»

Olivier Roellinger





Le noir et blanc n'existe quasiment pas en matière de salé car il fait partie du registre de la technologie, pas du naturel. La vision du noir et blanc est née de la photographie puis de l'audiovisuel. Le rapport au naturel est important dans le salé alors que le sucré est toujours lié à une cuisine d'assemblage, à une technique.

L'influence des utilisations à outrance de la couleur dans la cuisine a eu pour effet un re-questionnement total de ce qu'elle apporte à la gastronomie. Elle a permis aux chefs de se repositionner par rapport à l'industrie agro-alimentaire, elle aussi tend à colorer ses aliments de manière plus naturelle sûrement influencée par la tendance bio.

Les expériences menées ont permis de réintroduire la couleur pour ses saveurs et pas uniquement pour son esthétique bien qu'elle fasse partie intégrante du travail de dressage. Les codes d'utilisation des couleurs dans le salé ont changé, ils s'inspirent de l'aspect artificiel du sucré. Le salé baignait dans une sauce, aujourd'hui la sauce sera disposée en un léger trait qui viendra, de manière raffinée, souligner les saveurs.

À gauche :
mini baba au rhum
et poulet roté



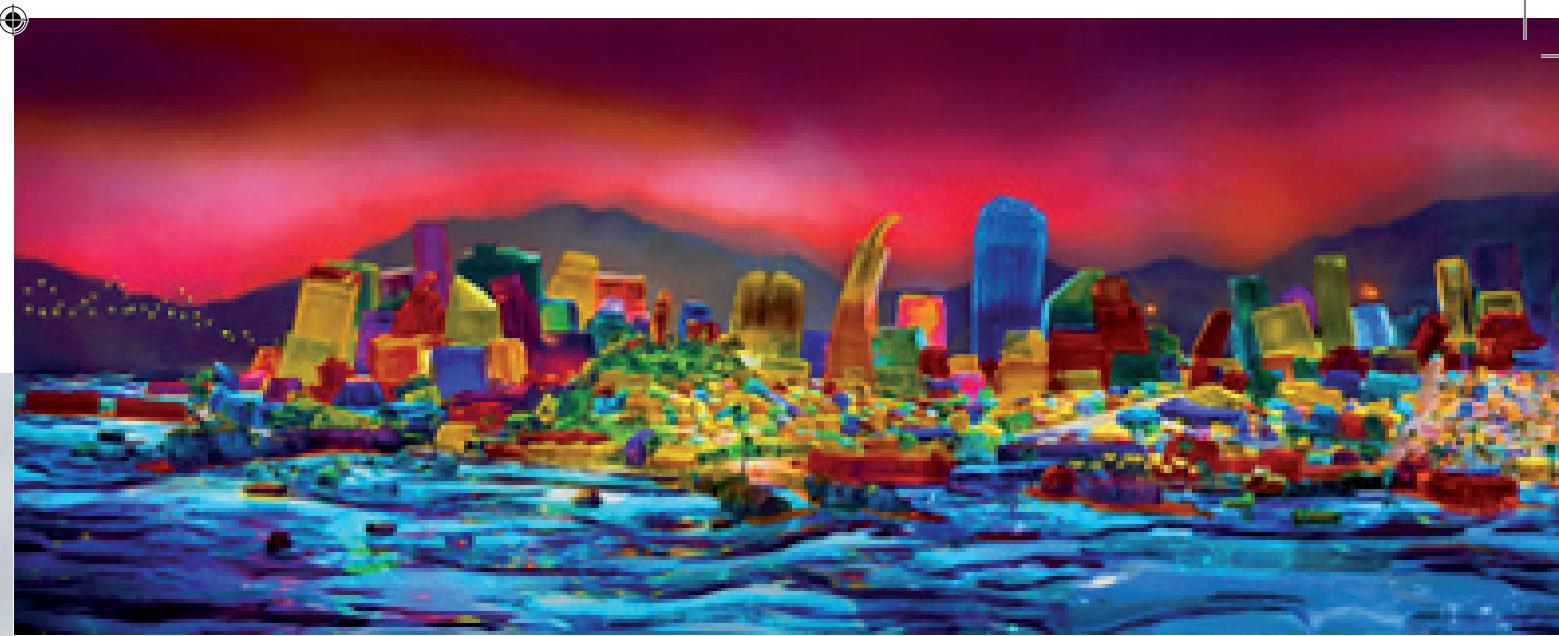
L'architecture du goût

L'art du dressage à beaucoup changé, on est passé d'un plat exhibant une bête entière à une composition fragmentaire, n'ayant plus de rapport avec le contenu. Nous ne voulons plus voir l'image violente de l'animal mort que l'on consomme. Le monde de la cuisine et les industriels de l'agro-alimentaire dissocient l'image de la réalité de sa production de ce que l'on mange. Ainsi, imagine-t-on les poulets et bœufs dépecés en abattoirs, lorsque l'on déguste un steak haché ou du poulet pané.

La cuisine des chefs peut être trompeuse, car l'abstraction formelle des aliments est devenue la base de toute mise en scène d'un plat lorsqu'ils veulent procurer du beau du bon, du plaisir. Le dressage en cuisine a aujourd'hui changé, ses références sont passées de l'art pictural en 2 dimensions avec des assiettes composées de couleurs et de textures, à une sculpture avec des compositions dans l'espace. Les dernières influences sont comparables à l'élaboration de petites architectures voire à des objets de design.

À gauche : exposition « Races à Viande » à la grande épicerie, Travaux d'étudiant de l'ESAD de Reims dans le cadre du cours de design culinaire de Marc Brétilot

Ci-dessous :
gargouillou de jeunes légumes
de Michel Bras
À droite :
San Francisco in Jell-O :
View from Alcatraz 2007
de Liz Hickok



Le premier choc de cette évolution est la *nouvelle cuisine* créée dans les années 70, en France, par le chef cuisinier Michel Guerard, incité par les critiques Henri Gault et Christian Millau. L'objectif était de se détacher de la complication qui caractérisait la haute cuisine. Celle-ci privilégiait la présentation de nourriture et l'aspect visuel des aliments au dépend de la quantité mise dans l'assiette. En *Nouvelle cuisine*, la nourriture se doit de stimuler chacun des cinq sens, particulièrement la vue. Les plats sont servis de façon élégante mais simple, en petites portions, à la recherche d'un équilibre et d'une harmonie.

Bien que la gastronomie française se soit toujours inspirée de la cuisine du monde entier, on peut plutôt la considérer comme une *réinterprétation plastique et sensorielle*, que comme un réel emprunt. Ce sont des adaptations et non des reproductions.

Revenons à l'exemple du dessert de Pierre Gagnaire (cf page 10), on perçoit bien qu'il rompt avec la tradition «bourgeoise» Française du dressage et de la composition. On y voit aussi une influence asiatique, mais il est flagrant que ce dessert n'est pas fait au Japon car le chef part du vide pour ensuite remplir l'assiette, alors qu'au Japon, on serait parti du plein pour ensuite l'évider afin d'arriver à son essentiel.

« La présentation, le dressage m'apprennent l'harmonie et me font rencontrer une forme de paix. Il me faut toujours positionner visuellement ma cuisine. La composition d'une assiette doit être construite, lisible, singulière, et je m'attache à trouver le moyen à la fois de m'émouvoir et de donner du plaisir. »

Pierre Gagnaire



Ces approches sont culturelles, elles sont visibles dans bien d'autres domaines tels que l'architecture, le design, le stylisme, le graphisme... Au japon, on part du plein pour créer du vide, alors qu'en Occident on part du vide pour créer du plein.

Ces échanges et ces influences ont fait évoluer et produire des transformations dans les différentes gastronomies. Les produits se diversifient, les techniques évoluent, le dressage subit des mutations. Pour autant rentrons-nous dans une standardisation gastronomique, existe-t-il aujourd'hui des normes esthétiques de l'aliment ?

Les scientifiques pourraient, peut-être, apporter des réponses. Nous avons de plus en plus d'explication sur le rapport vue/odorat/goût, il est encore difficile de discerner la mécanique du goût et de la normer. L'homme a un instinct face à l'aliment, l'idée développée du fruit défendu que l'on cueille n'est-elle pas simplement l'idée de l'aliment accessible et immédiatement consommable ?

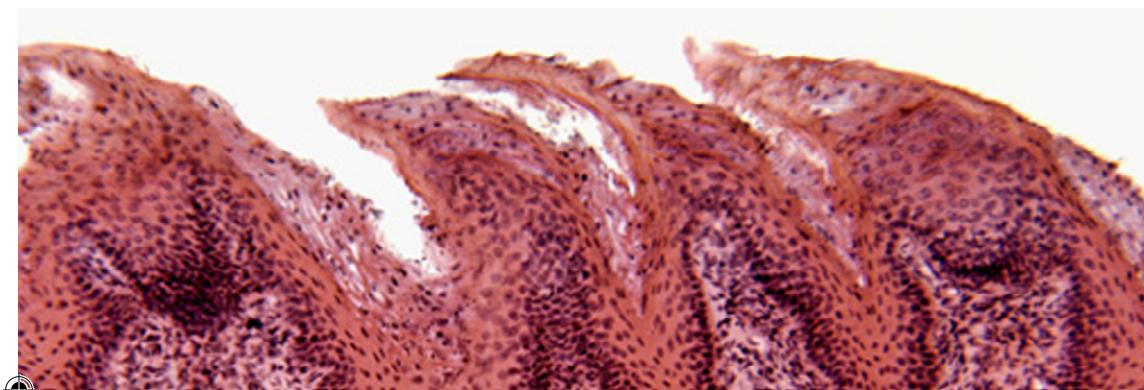
C'est le syndrome sushis, le beau, le sain, le pratique.

On peut s'interroger sur la pertinence de développer comme dans beaucoup de pays dans le monde des hypothèses où les contenants sont exempts. Le pain reste l'élément le plus couramment employé, alors qu'il est loin d'être le plus intéressant pour composer un repas savoureux et équilibré.

En Europe, le rapport à la main est compliqué, surtout en France où se servir de ses doigts est assimilé à un manque d'éducation ; les seuls prêt-à-manger acceptés sont les petits fours et les sandwiches.

La génération des 18-30 ans se nourrit plus facilement de tout type d'aliment à emporter car cela constitue un repas à part entière et correspond à un rituel contemporain, une frite est bien meilleure picorée à la main qu'avec une fourchette.

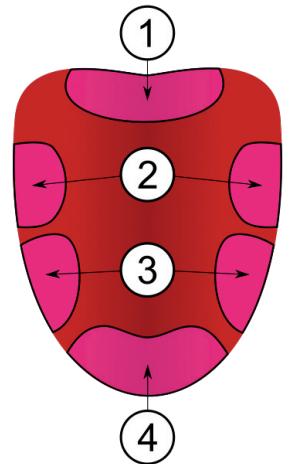
Il y a là peut être quelque chose de primitif dans le geste de ramener ses doigts à sa bouche.



L'autre difficulté, particulière à la France, est le poids de la tradition gastronomique. En effet notre rapport à la nourriture fait partie intégrante de notre patrimoine et l'élaboration complexe de la cuisine laisse parfois peu de place à la simplicité et à la qualité intrinsèque des produits.

Comment dans un pays aussi référent en matière d'alimentation, pouvons-nous consommer des aliments si tristes dans un train, une gare, sur une air d'autoroute, dans un avion... alors que dans d'autres pays les systèmes de restauration les plus rudimentaires sont parfois plus qualitatifs dans le respect du consommateur et des produits employés.

En Afrique, manger avec sa main droite est normal, on forme une boule avec la semoule ou le riz pour une dose de nourriture et une texture adéquate à la mise en bouche, cette même boule sera prise avec un morceau de galette en Éthiopie.



Où agissent les saveurs sur nos pupilles :

- 1 amer
- 2 acide
- 3 salé
- 4 sucré

« Mes influences ? Étant né entre Belleville et Ménilmontant, elles sont planétaires. Chaque matin en allant à l'école, je m'offrais un véritable voyage sensoriel, j'humais l'odeur des falafels tunisiens, découvrais les vitrines des restaurants d'Asie du Sud-Est, les étals des épiceries africaines ou casher des ashkénazes. À l'heure des devoirs, j'entendais siffler les Cocotte-Minute des concierges du quartier. Lors de mes débuts derrière les fourneaux, à la croisée de ces chemins, je n'avais pas, comme la plupart de mes confrères, un savoir-faire régional, la culture d'un terroir particulier qui vous conduit naturellement sur un chemin professionnel et vers un établissement. »

Thierry Marx

En Asie l'idée de la **bouchée** est récurrente, tous les aliments sont émincés, roulés, pliés.

On peut d'ailleurs, se demander, si les supplis et les arancinis en Italie, les kebbes et les feuilles de vignes dans le bassin méditerranéen et les makis au Japon ne sont pas une évolution vers ce rapport main/bouche.

Bizarrement les Américains, grands spécialistes du « prêt-à-consommer » ne se sont pas interrogés sur l'évolution de leurs plats, ce qui semble paradoxal dans un pays de si grand métissage culturel.

On peut définir deux catégories de contenants comestibles, **les enveloppes neutres** comme le pain dont le goût n'intervient pas de manière forte mais sert plus d'élément rassasiant et **les enveloppes actives** comme les végétaux dont le goût et la texture font partie intégrantes du plat. Les pâtes actives comme celles des Kebbés sont la plupart du temps faites à base de légumes secs, la pâte du kebbe est faite à partir d'une farine de pois chiches, c'est la même com-

positions que les Falafels mais garnie à la viandes et aux pignons. Leur préparation restent toutefois souvent longue et compliquée et ne peut être fabriquée à la dernière minute.

Les feuilles/enveloppes permettent une multitude de déclinaisons, on les retrouve associées à différents ingrédients à travers le monde par exemple les choux farcis en France, les Feuilles de vignes dans le bassin méditerranéen, et les Kimchis, superposition de feuilles de salades avec d'autres feuilles comestibles comme les feuilles de vignes avec un peu de riz puis de la viande ou du poisson, agrémenté d'une sauce épaisse. En Corée la traduction française des Kimchis est « bons pour la santé ».

Bien que **les contenants comestibles paraissent primitifs, ils répondent aussi bien à des préoccupations d'usage qu'à des aspects écologiques.**

Formellement ces repas sont de **l'ordre de l'instinct**, d'où le rapprochement avec la nourriture primitive on y retrouve le rond/la boule, la le triangle/la pyramide, le rectangle/la brique.



« Lightbox »
de Ferran Adria



Petit tour du monde
des aliments
autoportants

« Le repas parfait exige :
1. Une harmonie originale entre la table et la saveur et la couleurs des mets.
2. L'originalité absolue des mets.
3. L'invention de complexes plastiques savoureux, dont l'harmonie originale de formes et de couleurs nourrisse les yeux et excite l'imagination avant de tenter les lèvres. »

F.T Marinetti
& Fillia

Cette typologie de nourriture nous ramène a notre propre corps, recouvert d'une enveloppe nous contenant et nous protégeant grâce à une multitude de paramètres et garde ce même rapport entre équilibre formel et harmonie des couleurs qui est un des critères important dans la cuisine.

Cette idée de peau contenue/ contenant a été largement traitée par Bigas Luna lors de son exposition *Ingestum, los fluidos* à Barcelone. Ce cinéaste s'est surtout intéressé aux fluides contenus dans le corps. Il faisait ainsi subir à ses visiteurs des expériences comme passer une échographie après avoir ingéré des aliments. Il met en avant les fluides dans le corps humain ce qui peut paraître normal quand on connaît son obsession pour le sein

maternel omniprésent dans son œuvre.

Le titre « Ingestum » est intéressant, en français « ingestion » signifie **mettre quelque chose dans quelque chose d'autre**. Ce qui reprend l'idée principale des aliments ustensiles qui en version « Ingestum » deviendront les aliments contenant/contenus.

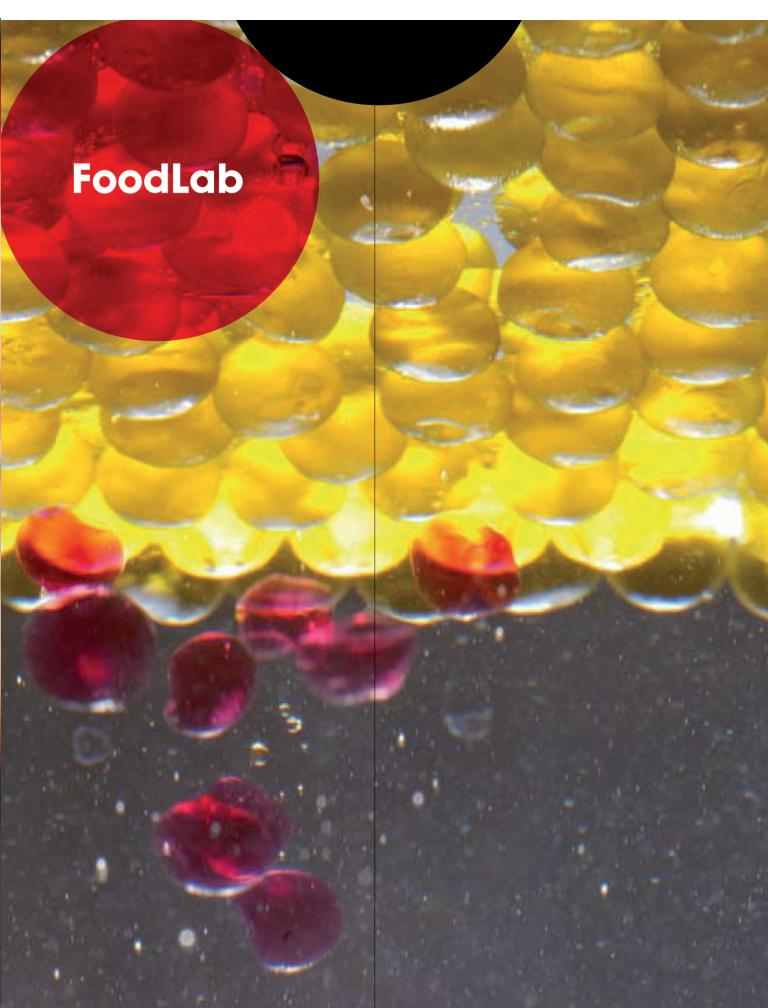
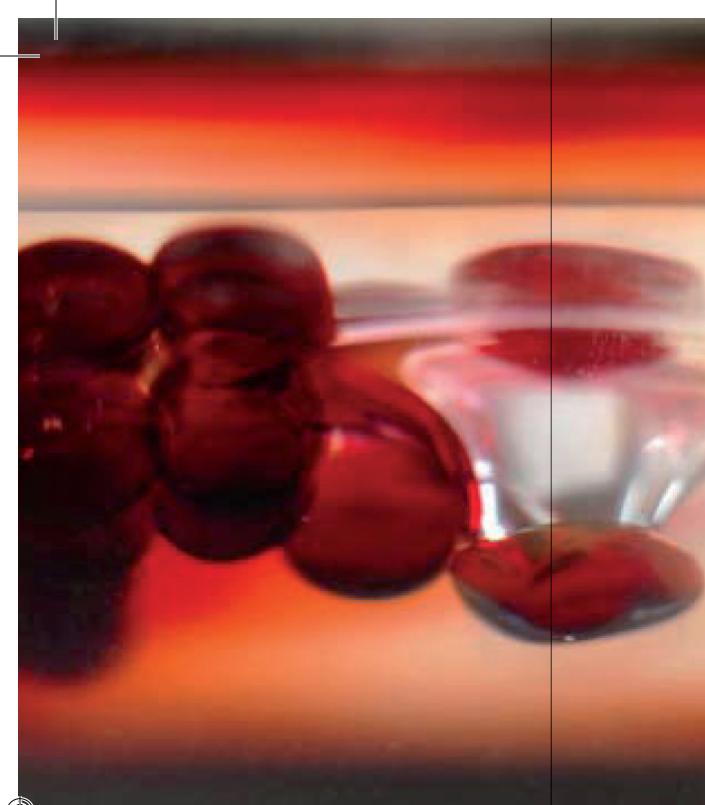
Cette notion paraît primordiale à une époque où les chefs commencent à se détacher des arts de la table traditionnels.

Certains d'entre eux s'intéressent à la bille et à la bulle renfermant des saveurs diverses et variées, Thierry Marx par exemple travaille en collaboration avec Jérôme Bibette, chimiste, sur des Bentos ,boîte à repas Japonaises, pour le Laboratoire, et le chef Jacques Decoret à créé un menu de dégustation **contenu/contenant**.



Dibujo-nota de la série « Ingestum » de Bigas Luna

L'allaitement, motif récurrent de la symbolique Poïgas Lunaire... En Egypte, on raconte que pour devenir immortel, le pharaon devait téter le sein d'une divinité.



La collaboration des cuisiniers et chimistes est assez semblable à celle des designers et des ingénieurs pour le développement d'un objet, d'un produit.

La *Nouvelle cuisine* et la *cuisine moléculaire* restent réservées à une élite. En réaction à ce monde de la haute gastronomie, différents mouvements sont aujourd'hui apparus.

Le plus protectionniste est le *Slow Food*, mouvement fondé en Italie en 1986 par Carlo Petrini en réaction à l'émergence du mode de consommation *Fast food*. Le mouvement cherche à préserver la cuisine écorégionale du monde entier ainsi que les plantes, semences, les animaux domestiques et les techniques agricoles qui lui sont associés. Quelques années plus tard, naissent le *Fooding* et le *Design Q*.

Le *Fooding*, est la contraction des mot *food*, nourriture et *feeling*, ressenti en anglais, crée en 1999 par Alexandre Cammas journaliste et chroniqueur culinaire à Nova Magazine. L'objectif du *fooding* est de **se défaire des conventions traditionnelles** de la cuisine pour donner la possibilité aux chefs de s'émanciper librement dans la modernité, voire dans la tradition. Le *fooding* tente de **réunir tous les courants gastronomiques**, comme la *world food*, la *fusion food*, le *easy eating*, la *street food*, la «*bistronomie*». Il veut rompre avec une vision étriquée, jugée trop conservatrice, des plaisirs de la table. C'est l'art de cuisiner et de manger dans certaines dispositions d'esprit : **manger avec son temps, manger partout, manger de tout**. Le guide du *fooding* conseille aussi bien un Kebab de quartier qu'un restaurant de chef étoilé.

Ci-dessus : Cages à épices d'Anne Thach Nguyen projet de l'ESFD Reims
En haut à gauche : les billes aromatiques de Thierry Marx et Jérôme Bibette
En bas à gauche : «*Mon Mont-Blanc*» de Pierre Hermé
Hûîtres du XXI^e siècle de Jacques Decoret

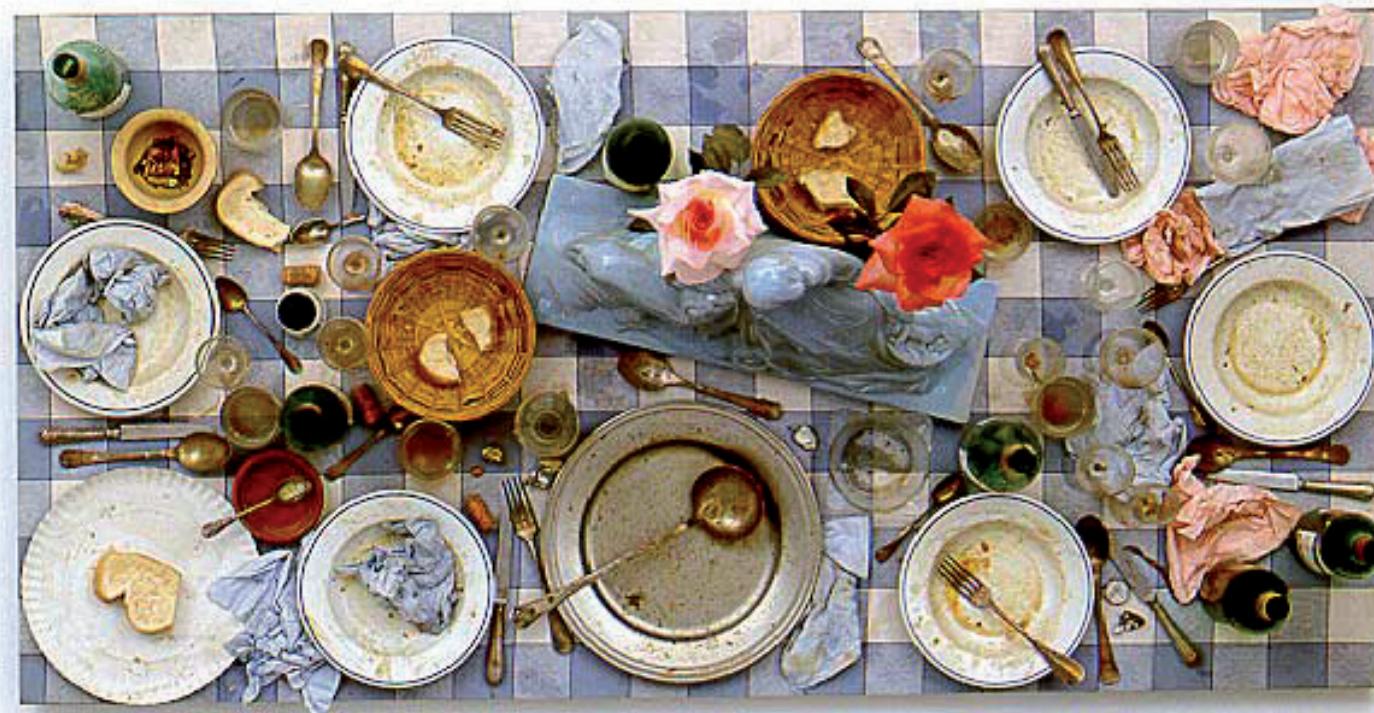
«*La révolution c'est justement le caractère interdisciplinaire de la cuisine d'aujourd'hui. Pour l'instant, très peu de chefs - cinq au maximum - travaillent avec la science. Le prochain enjeu est de développer cette révolution qui vient à peine de commencer.*»

Ferran Adrià

Nous voulons le beurre et l'argent du beurre



Le *Eat Art* est le précurseur du design culinaire. Un de ses principaux protagonistes est Daniel Spoerri, danseur et sculpteur. En 1963, il commence à **collectionner des repas** à la Galerie J. Cette entreprise culmine avec l'ouverture d'un restaurant permanent à Düsseldorf en 1968, où Spoerri sert de la nourriture qu'il prépare, puis une Eat-Art Gallery, où il invite clients et artistes à confectionner des **œuvres comestibles** comme les personnages en pain d'épices de Richard Lindner ou les sucres d'orge de César. Il devient célèbre en collant les restes et les plats du repas à la table, tels que le client les avait laissés, pour réaliser des tableaux-pièges. Il collectionne également les recettes de cuisine et imagine des **rites gastronomiques extravagants** (J'aime les keftédès, 1970, ed. Robert Morel).

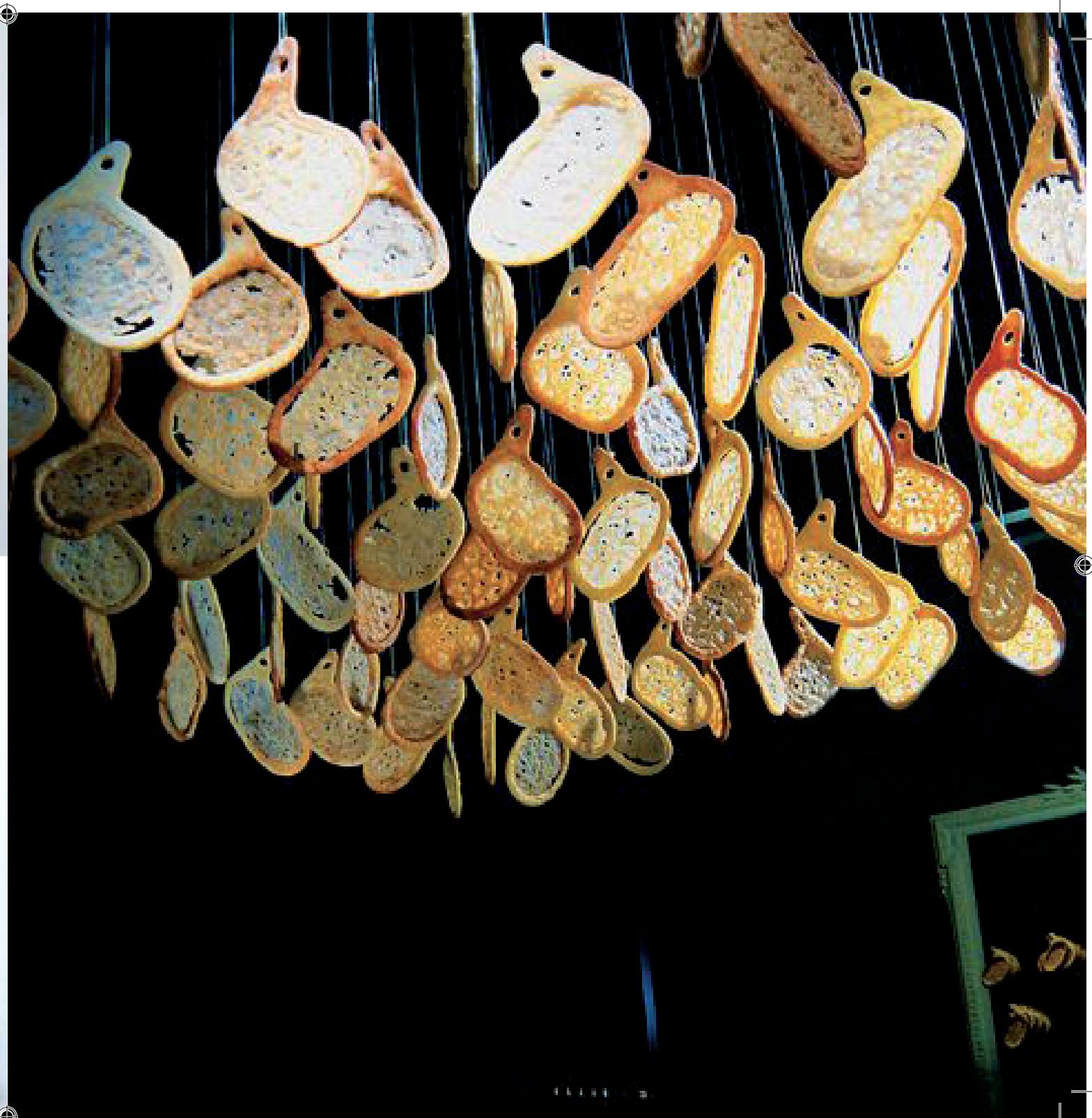


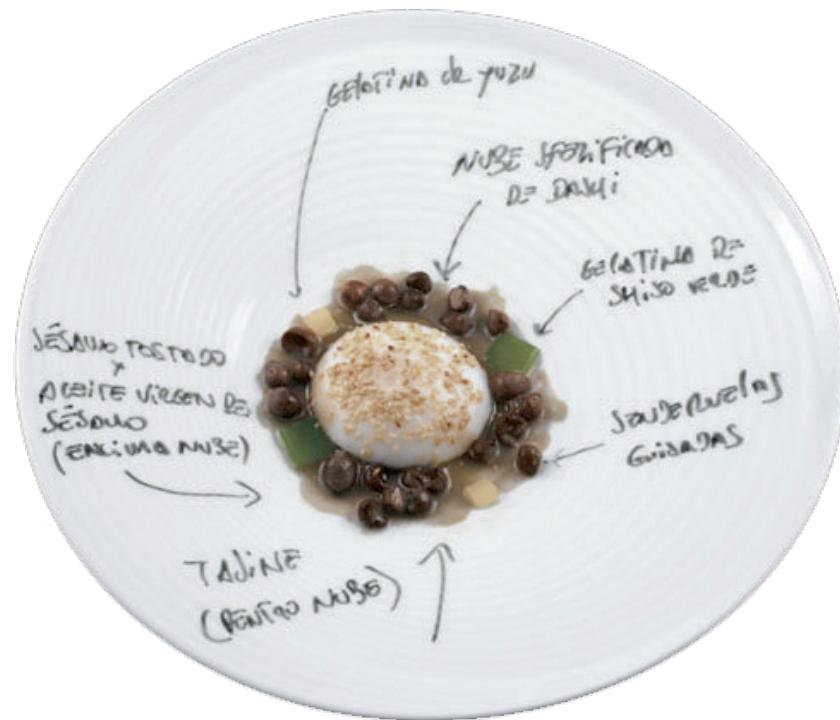
Le *design Culinaire*, initié par Marc Bretillot et son entourage de l'ESAD de Reims dont Thierry de Beaumont, cherche, en **troubant les repères**, à nous interroger sur ce que nous mangeons. Il **remet en question nos usages, notre gestuelle, nos habitudes face à la nourriture**. La mutation esthétique est intéressante. Pratiqué par des autodidactes, le *design culinaire* est **libre** de toute la codification, de la tradition gastronomique. C'est une gastronomie **«hors normes»**. L'approche du design culinaire par les designers n'est pas si simple.

Les soucis techniques sont principalement liés à la maîtrise de la périssabilité des aliments. La collaboration avec des cuisiniers devient intéressante pour se libérer de la technique. Les designers apportent aux cuisiniers leurs visions et des moyens différents pour concevoir leurs objets. Les moyens d'interventions des designers sont divers, certaines interventions sont plus plastiques comme les broderies sur légumes d'Émilie di Nunzio Joli qui donne à l'aliment un nouveau visage et des interventions plus industrielles comme les tuiles de Marc Bretillot qui sont comparables à un produit fini.

Ci-dessus : «Assemblage» de Daniel Spoerri 1992
À gauche : Affiche du Fooding et miel d'Éthiopie protégé par le Slow Food

Pages suivantes :
À gauche : «Broderie» d'Émilie di Nunzio Joli
À droite : les «Tuiles» de Marc Bretillot





À gauche:
Tajine de Ferran Àdria
El Bulli, 2005

La cuisine a évolué de manière bien différente aux XX^e et XXI^e siècles. Du plat noyé par sa sauce, une masse, elle s'est affinée pour devenir une composition plastique comparable à une **peinture contemporaine** (*Nouvelle cuisine*) ; elle est passée de la deuxième à la troisième dimension, en devenant sculpturale puis architecturale. S'apparentant désormais **au monde des objets**, les mets s'inscrivent dans une forme de quatrième dimension grâce au design culinaire.

L'esthétique et le goût sont deux univers distinct qui s'assemblent selon des **sensations intuitives** et non selon des codes. Ils Laissent ainsi, place à **l'imaginaire** avec une relation fructueuse et interactive. La corrélation entre l'art et la cuisine a induit une **évolution du dressage, des techniques et des usages**.

De nombreux mouvements tentent de figer, rassembler et récupérer ces élans créatifs, ils sont cependant, condamnés à être **éphémères**. La **cuisine moléculaire**, par exemple, en une dizaine d'année, est devenue une technique culinaire parmi tant d'autres, alors quelle avait largement aidé à rompre les

codes du dressage et de la composition des menus devenus un peu sclérosés.

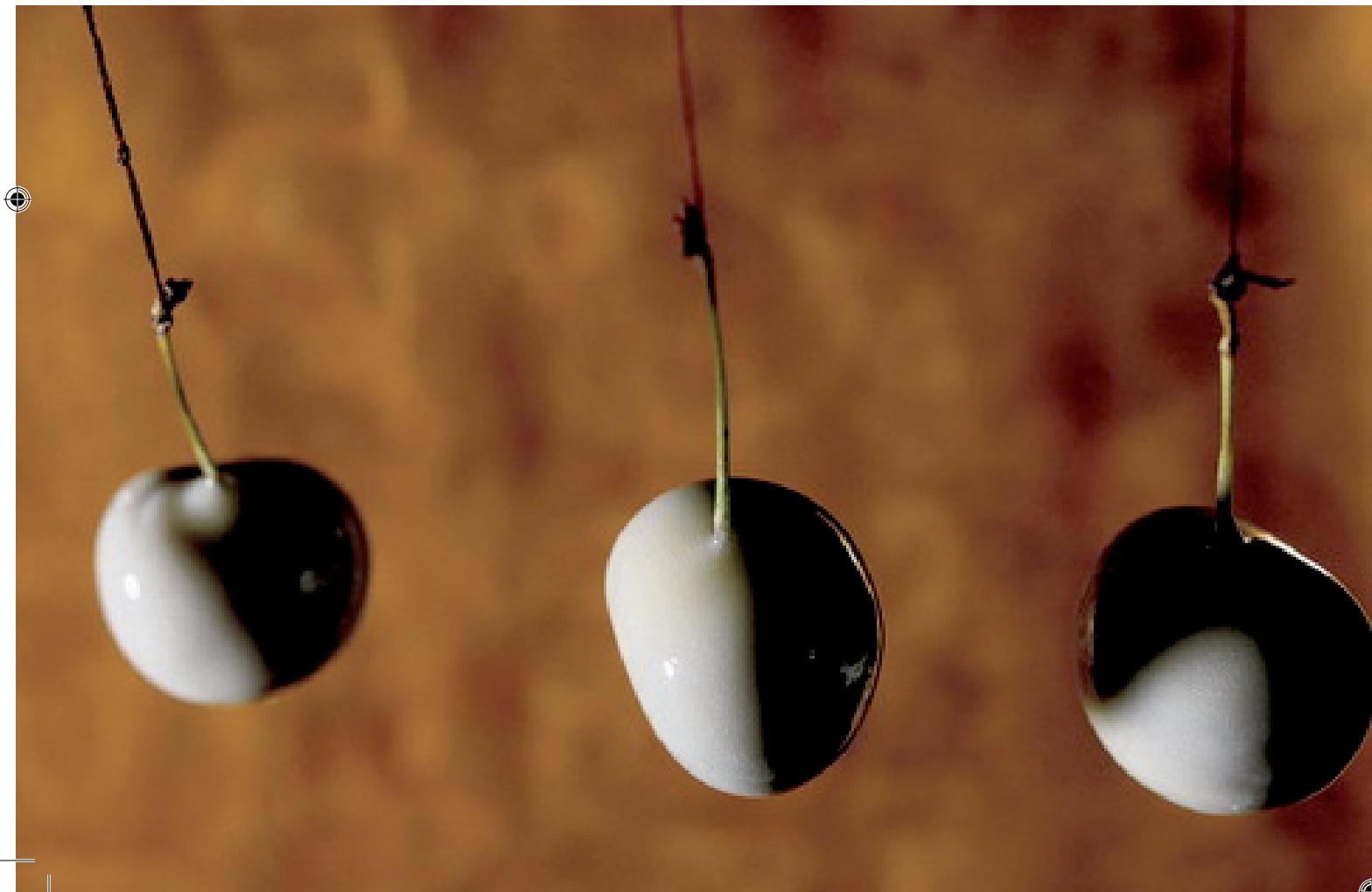
L'art, la science, interprétés au travers des diverses permettent aux chefs de s'évader des **normes gastronomiques**, toujours méfiantes, voire hostiles, face aux bouleversements des conventions.

Dans les années 1920, 1930, le mouvement *Futuriste*, qui touchait plusieurs domaines d'action dont l'art, la littérature et la gastronomie, manifestaient l'importance des interactivités. Mais contrairement à ce que pensaient Marinetti et Fillia, écrivain et peintre *Futuristes*, l'internationalisation a permis l'empathie basée sur des valeurs humaines et de partage. La xénophilie a permis d'acquérir une nouvelle identité à la cuisine, la rendant **savoureuse plastiquement et gustativement**. Le paradoxe de la cuisine Futuriste était que leurs plats, tel que le *Plasticoviande* étaient à la marge des conventions mais aussi du nationalisme gastronomique.

La subsistance est évidemment une nécessité indispensable à la survie, mais elle renseigne aussi sur l'identité humaine. **«Nous sommes ce que nous mangeons»** Brillat-Savarin

Ma carte

Pour illustrer le propos et prolonger la réflexion, la nécessité d'une application s'est imposée. La démarche a été de composer des objets comestibles à partir d'images décalées et d'en détourner les textures, les couleurs et les goûts supposés. L'idée de détournement a également permis la réappropriation formelle de construction de mets classiques. Ces mutations de saveurs passent par une rupture de nos habitudes culinaires visuelles telles les cerises au jambon de Ferran Adria.



Religieuse italienne



Faire une boulette de steak haché, y glisser des billes au pesto et à la tomate cerise.

Pendant ce temps cuire des spaghettis puis les enrouler autour de la boulette.

Faire un chou au parmesan et à la tapenade et le tremper dans un coulis de tomates.

Faire deux macarons à la châtaigne.

Napper le macaron inférieur de crème de potiron au curry.

Superposer une feuille de blette blanchie, une tranche de bacon, une couche de crème de potiron au curry, une fine tranche de dinde puis une tranche de potiron et de carotte. Saupoudrer le macaron supérieur de noisettes concassées et le napper légèrement de crème de potiron.

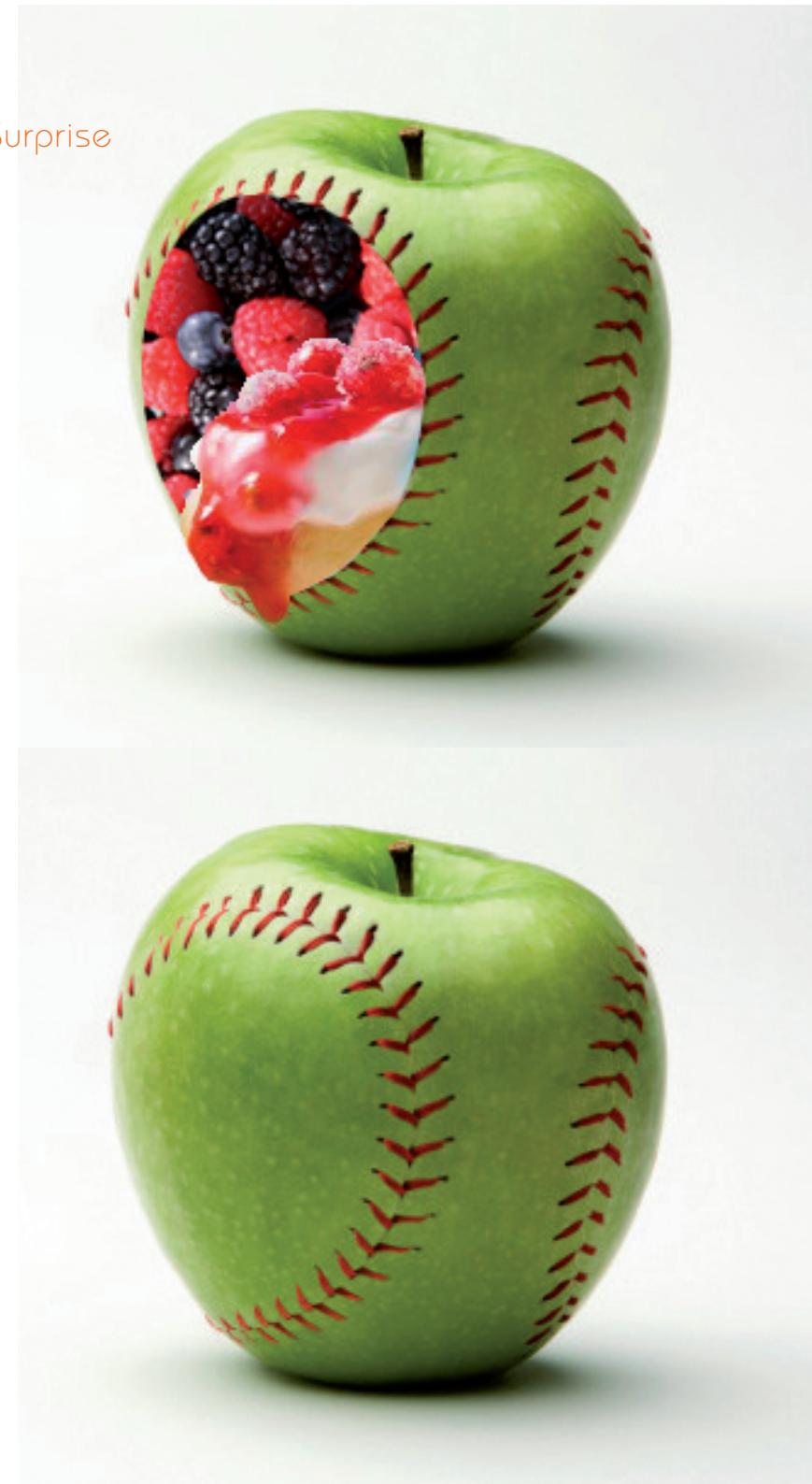
Enfin vous viendrez disposer au dessus une lamelle de cèpe.

Servir avec un verre de Pauillac.



Macaron d'automne

Pomme Surprise



Évider une granny smith. Dans un saladier, fouetter de la crème fleurette et une feuille de gélatine avec du sucre glace, puis de la pulpe de vanille.

Mélanger avec les fruits rouges puis remplir la pomme et la refermer avec des fils de bonbon.

Servir avec un verre d'Amaretto



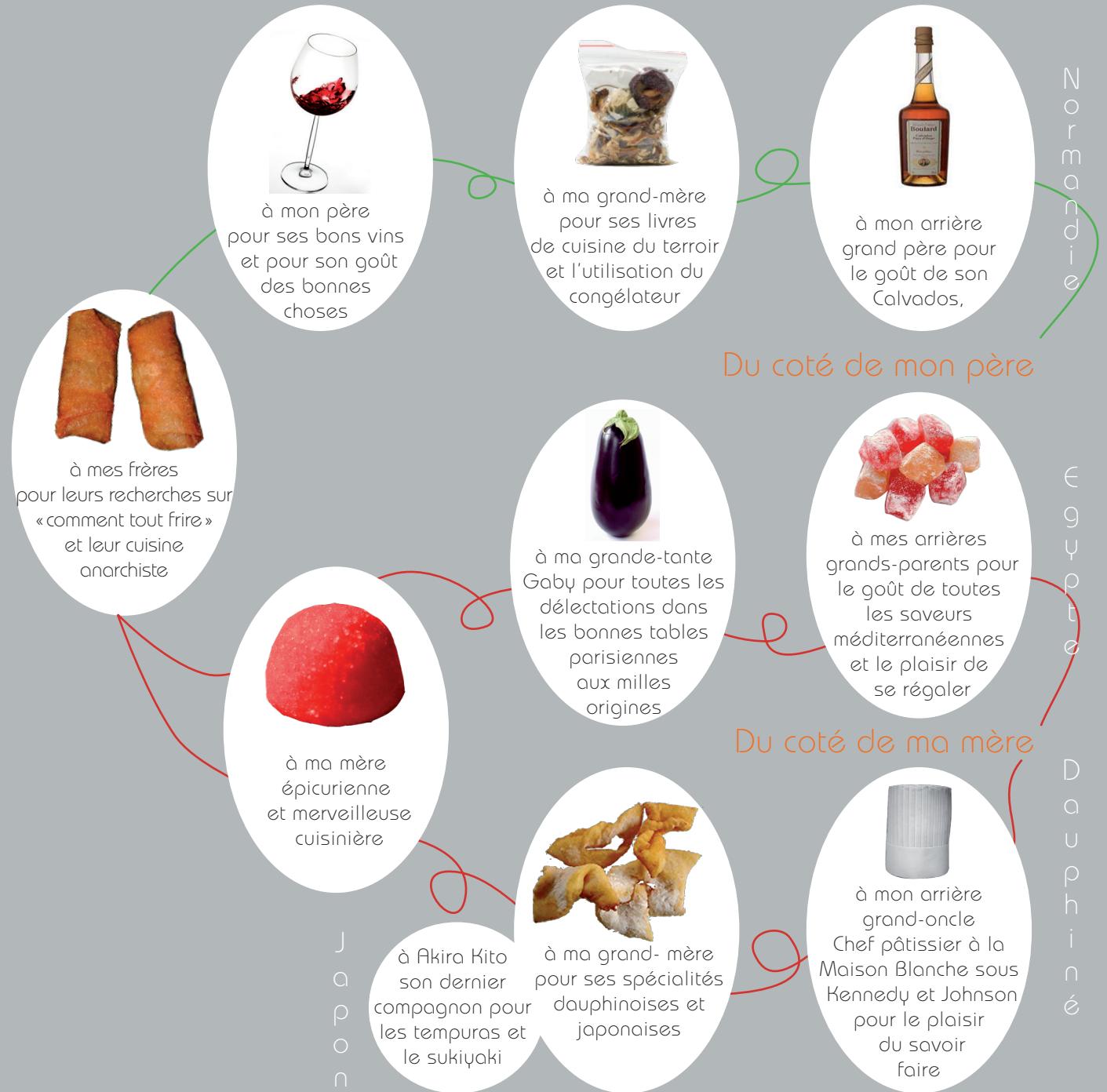
Généalogie de mon palais



Du coté de mes amis



Du coté des restaurants



Du coté de mon père

Du coté de ma mère

e - i - d - n - a - r - o - n

e - i - d - n - a - r - o - n

e - i - d - n - a - r - o - n

Iconographie

Gusto #1,2,3,4

Régal

www.thierrymarx.com

www.pierre-gagnaire.com

www.gettyimage.com

www.GalerieFraich'attitude.com

www.elbulli.com

www.facesdesign.com

www.omnivore.fr

www.trendsnow.net

www.Fooding.com

www.google.com

www.wikipedia.com

Documentaires

Férran Adria décrypté

Zero point Zero production 2004

Umami, 1ère partie : Tour du monde

Umami, 2ème partie : Le cinquième

goût de la cuisine japonaise

Sites internet

www.GalerieFraich'attitude.com

www.elbulli.com

www.facesdesign.com

www.omnivore.fr

www.trendsnow.net

www.Fooding.com

www.wikipedia.com

Chaînes de télévision:

France 3

Cuisine TV

Canal +

Revue

Domus

À nous paris

Gusto,

Intramuros,

Omnivore,

Saveur

Guide du Fooding

Régal

Journal du TGV

ELLE à table,

Le Monde 2

En couverture

Alain ducasse

Spoon cook book,

*Un Grand Merci à Thierry de
Beaumont pour m'avoir suivie
pendant ces deux semestres
enrichissant,
et Merci à Marc brétillot
pour notre entretien
et ses précieux conseils.*

Bibliographie

Comolli & Bloch Lainé

*La Beauté sera comestible ou ne
sera pas.*

1990, éd. Vue sur la ville

Gilles Stassart

C'est bon, c'est beau,

2002, Autrement Junior serie Arts

Jean-Marcel Bouguereau

*Et si c'était bon ? Éloge de la nou-
velle «nouvelle cuisine»,*

2006, éd. Chifl et &C^{ie}.

Hervé This

Casseroles & éprouvettes,

2006, éd. Belin Pour la Science

Hervé This et Pierre Gagnaire

La cuisine c'est de l'amour,

de l'art, de la technique,

2006, éd. Odile Jacob

Constance Rubini

À table, les cinq sens convoqués

autour de la table: vaisselle et cou-

verts de François Bauchet,

2001, Gregoire Gardette Editions

Catherine Clarisse

Cuisine, recette d'architecture,

2004, éd. Broché

F.T.Marinetti et Fillia

La cuisine Futuriste

1982, éd. A.M Métaillé.

Claude Fischler

L'Homnivore

1990, éd.Odile Jacob.

Charlotte Brocard

On ne joue pas à table, de l'art de

s'amuser en mangeant,

mémoire 2006-2007.

Design culinaire, le manifeste

2004, éd,Ville de Reims.

Brillat-Savarin

La physiologie du goût,

2007, éd. Champs-Flammarion.

