

LA GASTRONOMIE

Transmission de symboles

***Savoir faire,
faire faire
et faire savoir.***

Alain Ducasse

INTRODUCTION

Avec les nombreuses émissions de cuisines qui cherchent à répandre un savoir-faire, les spots publicitaires qui informent sur la malnutrition, les sites de recettes qui cherchent à référencer un maximum de recettes, sans oublier les reportages sur les producteurs qui nous dévoilent les travers de la cuisine et de la grande consommation, ainsi que l'arrivée de nouveaux métiers touchant au domaine du culinaire, l'alimentation s'est placée au coeur de beaucoup de débats. Et pour cause, avec la démocratisation des Fast-foods et ce que l'on pourrait appeler l'Américanisation des repas, les questionnements autour de la malnutrition et de la santé ont pris de l'ampleur. Des tas de régimes ont été créés; alors que la nourriture est devenue plus accessible, on nous demande d'être de plus en plus mince pour répondre aux codes de la société. «Manger 5 fruits et légumes par jours», «Ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé», «pratiquer une activité sportive régulière»... Autant de complications et de contradictions que la société subit aujourd'hui. Beaucoup de débats ont lieu autour de la santé, mais qu'en est-il du savoir-faire caché derrière nos recettes ? Qu'en est-il de ce patrimoine culturel enfoui sous nos assiettes ? Pourquoi aimons-nous manger, et de quoi nous nourrissons-nous réellement ?

À travers ce mémoire je vais tenter de mettre en avant la nourriture qui parle, celle qui fait signe, en considérant le cuisinier comme un graphiste. Mais avant tout il est important de définir quelques termes. La gastronomie est l'ensemble des règles (fluctuantes, selon pays, classes sociales et modes) qui définissent l'art de faire bonne chère, en d'autres termes, un ensemble de connaissances et de pratiques concernant l'alimentation (un gastronome est un gourmand avisé, fort d'une culture de table). C'est ce qui la différencie de la cuisine qui nous parle d'un art de faire et de préparer.

Communiquer par des signes, des symboles et des sens, tel est une des fonctions d'un Designer graphique. Comment ces deux «arts» peuvent se lier pour ne faire plus qu'un ?
Comment transmettre un message par la synesthésie ?
Goût et vue autrement dit le beau et le bon et les questions qui les entourent.

PLAN

I - DU NATUREL AU CULTUREL

- À travers l'aliment, qu'est-ce qui différencie l'Homme de l'Animal ?

MANGER DES SIGNES, la cuisine qui fait sens

Lire et manger

L'emballage : interface, enveloppe, dialogue entre corps et âme.

Comment le contenant modifie le contenu ?

- La cuisine : cru et le cuit

Le ventre et l'oeil

Transformé donc culturellement signifiant

L'utilisation de couverts (différents au japon et ici)

Le cru et le cuit - La pensée sauvage - Levi Strauss

Mythologies - Roland Barthes

- Définition précise des termes :

Manger, se nourrir, bouffer

Sensations physiologiques et psychologiques captées

et interprétées par nos récepteurs chimiques et neurologique

différence entre cuisine et gastronomie

Le plaisir gustatif (et les interdits alimentaires de nos jours)

FILM : le festin de Babeth

Jean Pierre Coff - ça se bouffe pas ça se mange

II - LE JUGEMENT DU GOÛT

- Les différentes cultures, religions et histoire de l'aliment

LA NOURRITURE DANS LES DIFFÉRENTES RELIGIONS (ANALYSE DES OUTILS ET DES RITES)

art de vivre / religion, les devoirs et interdits alimentaires

- Le judaïsme (viande/ laitage, la vaisselle, Kasher)
- Le shintoïsme, Taoïsme (cru/cuit, baguettes, jeûne)
- L'islam (le jeûne, hallal)
- Mythologies grecques (le safran, le fromage, le miel)
- Le christianisme (le pain, le vin, la viande)
- L'évolution du «savoir manger» au fil des siècles (Rites et règles établies)

Norbert Elias - *La civilisation des moeurs*
Foucault

NAISSANCE DE DIFFÉRENTES CULTURES CULINAIRES À TRAVERS LE MONDE

La cuisine thaïlandaise : le triangle de saveurs
(pimenté, sucré, salé)

Énonciation du principe de saveurs ayurétiques

La cuisine américaine : reflet d'une anti-culture

La cuisine française : résultat d'une culture riche
et entretenue (l'après-guerre et le topinembourg)

Site internet ARTE

Pourquoi philosopher en cuisinant

LA NOURRITURE DANS LES DIFFÉRENTES RÉGIONS

À Marseille

En Bretagne

IDÉE D'APPARTENANCE

études anthropologiques, sociologiques, ethnologiques

Le goût comme reflet d'un patrimoine

C'est bon c'est beau - Gilles Strassart

Les légumes moches (Disco soupe)

- Y a-t'il une universalité possible du jugement du goût?

Vers une Américanisation des cultures gastronomiques ?

La tasse de café dans la culture américaine

La culture de la grande distribution, Américanisation

Vers une perte de recettes traditionnelles ?

David Yum

III - SE CULTIVER, SE NOURRIR

- Dépasser sa subjectivité pour apprendre
 - La trace mémorielle du goût*
 - Kant, idéal régulateur*
 - Le métier de critique culinaire*
 - Proust - à la recherche du temps perdu*
 - (histoire de la bonne qui emmet des critiques sur les oeuvres d'art, question de l'art à table)*
 - dépasser sa subjectivité c'est se cultiver et apprendre le goût*

- La cuisine comme élément de rencontre et de partage
 - Un «art» interculturel*
 - DES LIEUX D'ÉCHANGE CULINAIRE*
 - (comme les quartiers de Noailles ou la Goutte d'or)*
 - vu comme des lieux d'échange culturel,*
 - échange culturel et culinaire (la cantine de Nour à Marseille)*

IV - LA TRANSMISSION

- Transmission d'un patrimoine
 - LA CUISINE TRADITIONNELLE
 - DÉFINITION DES TERMES :
RESTAURANT, RESTITUTION, RESTAURATION
 - LA CUISINE ET SES ENJEUX CULTURELS
 - COMMENT NOS GOÛTS ONT ÉVOLUÉ ET POURQUOI ?

- Transmission d'un savoir-faire
 - Pourquoi la cuisine n'est-elle pas considérée comme un art ?*
Théorie de Kant sur le beau et l'agréable
 - Rapport entre Grands Chefs et Apprentit
Tallent (être habile) / Génie (invente et maîtrise)
 - Le livre de recette et recettes de grand-mères

- Comment parler du goût ?
 - LES SAVEURS AYURVÉDIQUES et l'aspect émotif du goût
L'art de classer les Goûts par catégories
Le yin et le yang
Cuisine et dépendances affectives - Judith Leroy
 - Mémoire, souvenirs
Parler du goût à des enfants, parler du goût entre
professionnel et amateur de cuisine, entre Chef et Apprenti
Les différents profils de consommateur

- Comment parler du goût en tant que graphiste?
 - COMPARAISON ENTRE CUISINIER ET GRAPHISTE
rapport entre le ventre et l'oeil
L'empire des signes - Roland Barthes
 - MATÉRIAUX, OUTILS, GESTES, SUPPORTS,
SIGNES, IMAGE VÉHICULÉE
Classification, illustration
Comment faisons-nous corps avec les signes ?
 - Donner une nouvelle vie
en y appliquant des signes
 - Révéler le produit d'origine et son histoire
> Question de l'emballage
 - Faut-il associer ou non les choses
et les signes qui leur correspondent?
 - TRANSMISSION D'UN PATRIMOINE
Les signes altérables
 - CRÉER UN LANGAGE «UNIVERSEL»
Pour pouvoir parler de cuisine avec n'importe qui
et n'importe où dans le monde !

RÉFÉRENCES

LIVRES

- Levi Strauss - *La pensée sauvage, le cru et le cuit*
Levi Strauss - *L'origine des manières de table*
Norbert Elias - *La civilisation des moeurs*
Foucault
Kant - *le beau et l'agréable*
David Yum
Luc Ferri - *Homoaestheticus*
Adam Smith
Proust - *À la recherche du temps perdu, du côté de chez Swann*
La madeleine de Proust
Roland Barthes - *Mythologies*
Roland Barthes - *L'empire des signes*
Marc Rosmini - *Pourquoi philosopher en cuisinant ?*
Aristote - *Petit traité d'histoire naturelle, de la sensation et des sensibles*
José Muchnik - *Nourrir... le corps humain et le corps social*
Gilles Stassart - *C'est bon c'est beau*
Judith Leroy - *Cuisine et dépendances affectives*
Bertrand Richard - *Dans la vie privée des Français*
Patrick Avrane - *La gourmandise*
Pascal Lardellier - *Risques, rites et plaisirs alimentaires*
Jean-Pierre Poulain - *Sociologie de l'alimentation*
Hanzel et Gretel
Matty Chiva - *Le doux et l'amer*
Roseline Lévy-Basse - *Individualisation alimentaire*
Marcel Mauss - *Les techniques du corps, sociologie et anthropologie*
J. Tremolières - *Manuel élémentaire d'alimentation humaine*
C. Thuillier Cerdan - *Organisation alimentaire urbaine au Bénin*
Brillat-Savarin - *Physiologie du goût*
Charles Fourier - *élaboration utopique d'un monde meilleur*
Marie Emanuelle Chassel - *Histoire de la consommation*
Dynamique de la mémoire - Arts, savoirs, histoire

CONCEPTS

La cuisine = échange entre mort et vivant - Peter Handke
«On éprouve une incomparable intimité avec ce que l'on mange» - Elizabeth Rozin
«La montée de l'individualisme déstructure le repas et invite au grignotage»

SITES

Site ARTE cartographie culinaire en Europe

MÉMOIRES

Laura Doucène et Caroline Bourgeois - Goutte moi ça
Lola Rapet - Construire un repas en famille
Cécile Charroy - Capté de buccalité amplifiée
Ambre Simon - à voir et à manger
Yasmina Kadhraoui - graphisme du temps présent

FILMS

Le festin de Babeth
Exposition Food Design - Julie Rothnan - <http://vimeo.com/31788840>

EVENEMENTS

Jean Paul Aaron - Les rites de tables (théâtre gourmand)
La semaine du goût
Food - Mucem
J. Muchnik - Les mets et les mots : connaissance poétique de la nourriture (conférence)

À ÉCOUTER

Jean-Pierre Coff - ça se bouffe pas ça se mange

À DÉFINIR

La gastrosophie
Manger
Se nourrir
Bouffer

CRÉATIONS

Sophie Cale - Régime Chromatique
Linus Morales - Fabfood
Korefe - Chocolate Glue
Korefe - Food finish
Judith Klausner - From Scratch
20-loft architecture & design - din-ink
Yukihiro Kaneuchi - Tini Landscape
Access Agency - Mc Fancy
Couple - The hand burger
Bompas & Parr - Neon Jelly Chamber
Bompas & Parr - Artisanal Gum Factory
Alt Group - Social Kitchen
Jane Sterback - squelette chocolat
Germain Bourré - Cloches à saveurs
Charlotte Brocard - on ne joue pas à table
Marij Vogelzang - eating design
Martin Parr - Food (& other series)

PERSONNES

La cuisine (Stéphanie Sagot)
Stéphane Bureau
Anne Kramer
Patrick Serog
Daniel Spoerri
Julie Rotnahn
Thomas Dhellemmes (Photographe culinaire)
Meryl Adrien (étudiante au lycée Hotellier Guillaume
Tirel, issue de Design Produit)
magnine1@gmail.com (Prof d'A.A au lycée Hotellier
de Marseille)
Julie Rothhahn