

# *Table ouverte*

---

Numéro 1 / Juillet 2013





## *Editorial*

Vous allez découvrir une nouvelle production de FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie, la revue Table Ouverte.

Nous avons souhaité réunir autour d'une table virtuelle, à travers la contribution de différents auteurs, des angles d'approche, des points de vue particuliers, traitant d'un même sujet relatif à l'univers professionnel de l'Ecole. Le principe de la revue sera de faire appel à d'autres disciplines, invitées à dialoguer, pour aborder la nôtre, la gastronomie.

La table est le lieu réel et symbolique vers lequel convergent tous les gestes qui font la gastronomie française, comme vient de le rappeler indirectement l'inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco.

La table est le lieu où l'on mange et autour duquel on se réunit pour parler. Elle est aussi un point focal vers lequel tendent nos efforts et se manifestent nos pédagogies.

Elle peut donc être utilement un lieu de réflexions et d'échanges, un prétexte pour prendre un peu de recul sur nos pratiques et notre façon de transmettre un art de faire et un art de vivre que chacun aborde concrètement en continu dans la passion et l'intensité de son quotidien.

Notre première production a pour thème la « Créativité Culinaire aujourd'hui » dont nous avons fait un axe de réflexion plus général au sein de l'Ecole. Le sujet est assez consensuel à travers la demande d'un public souvent exigeant et parfois discuté pour sa place dans l'offre gastronomique au sein de laquelle la tradition et la modernité sont depuis toujours en équilibre ou en tension.

A terme, toutes les facettes des métiers vers l'excellence desquelles nous orientons nos

efforts depuis des années, restauration, métiers de salle, boulangerie, pâtisserie, entrepreneuriat et hôtellerie seront amenés à être des sujets de réflexion que nous proposerons comme matière à ces échanges.

Ainsi faisant encore écho au mot table présent dans le titre de cette revue et au centre du dispositif, le prochain thème de notre revue sera la « mise en scène culinaire » sous différents aspects (la salle, le restaurant, l'assiette, le produit, le service...)

Nous espérons que chaque lecteur trouvera autour de cette table de réflexion un plat à son goût, un ingrédient, familier ou moins, relevant son intérêt, plus globalement une nourriture immatérielle autour d'un sujet matériel et corporel dans sa réalisation mais imaginatif et culturel dans son vécu, la cuisine, le fait culinaire.

*Bruno de Monte*



## *Table des matières*

Editorial.....	3
Créativité culinaire ? Regards et Pistes.....	7
La nouveauté a une histoire .....	9
l'approche multivariée de la créativité : une perspective sur l'art culinaire .....	25
Le design culinaire.....	41
Hors d'œuvres (Arts premiers) .....	45
Qu'est-ce que la cuisine « moléculaire » ? Définitions et point de vue.....	57
Toques à Toques 1.0.....	63



## Créativité culinaire ? Regards et Pistes...

La créativité culinaire est un thème qui mérite d'être exploré autant qu'il est banalisé, parfois revendiqué, parfois contesté. En effet l'idée de créativité dans les plats semble aujourd'hui être une évidence recherchée dans l'esprit des convives exigeants ou gourmets. Longtemps attiré par la perfection dans l'exécution, les amateurs de cuisine se sont peu à peu habitués à voir dans la création une approche classique de l'offre gastronomique ou culinaire des professionnels (création, réinterprétation de plats, scénarisation...). Ces derniers qu'ils soient reconnus ou se revendiquent comme créatifs sont aussi par ailleurs les garants de la transmission des règles d'une pratique élevée parfois au niveau d'un art. L'évolution de l'art culinaire de ces dernières années, l'explosion récente de son exposition médiatique ayant accentué une tendance à la demande de nouveauté, met encore davantage en tension la relation entre une tradition qui perpétue et protège des règles et une modernité qui recherche l'expression juste dans l'air de son temps.

Les contributions de ce numéro de Table Ouverte à la réflexion sur le thème de la créativité culinaire propose d'abord de resituer la notion dans l'histoire et par rapport au registre plus général de la créativité avant de détailler trois approches qui peuvent apporter un éclairage particulier de réflexions ou de démarches (psycho-sociologie, design culinaire, techniques de créativité) susceptibles d'accompagner ou de nourrir la réflexion créative des praticiens.

### « *Nouveauté* »

Bénédict Beaugé, auteur de nombreux ouvrages dont *Plats du jour - Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Métailié, 2013 dans lequel il explore la notion de nouveauté qui traverse l'histoire de la cuisine et de la restauration.

Après des études d'architecture à Zürich et à Paris, Bénédict Beaugé se consacre durant un temps aux décors de cinéma. A partir de 1990, il collabore à différents journaux et magazines pour les rubriques cuisine et gastronomie. Il organise par ailleurs des manifestations gastronomiques un peu partout dans le monde et anime des séminaires sur l'écriture gastronomique, sur le thème du restaurant ou sur l'histoire de la gastronomie.

### « *Imaginaires* »

Remy Lucas en regard de son dernier ouvrage, *Mythologies gourmandes*, PUF, 2012, nous propose une lecture symbolique de quelques plats emblématiques. Elle nous donne le fond de sauce d'une créativité qui met en jeu la relation identitaire profonde entre le mangeur et ses aliments, le gourmet et les plats.

Rémy Lucas, psycho-sociologue de la cuisine, analyse nos assiettes depuis vingt ans pour les plus grands chefs et le monde de l'agro-alimentaire. Avec *Mythologies gourmandes*, il porte un regard original sur de grands plats traditionnels et nous donne l'envie curieuse de découvrir le sens secret de ce que nous mangeons.

### « *Processus de pensée* »

Todd Lubart et ses collègues situent la possibilité de mieux comprendre la créativité dans la cuisine en retraçant le contexte actuel des études sur la créativité comme processus mental en général.

Todd Lubart, Professeur en Psychologie différentielle à l'Université René Descartes - Paris 5 dans le Laboratoire Cognition et Développement (CNRS UMR 8605), est l'auteur de nombreux travaux sur la créativité, dont *Psychologie de la Créativité*, PUF, 2003.

### « *Mise en forme* »

Marc Bretilot témoigne de la philosophie qui anime un des axes récent et fertile de recherche et d'expression d'une forme de créativité culinaire, le design. Il y souligne les particularités du design comme méthodologie et source d'imagination.

Auteur de *Culinaire Design*, Alternatives Editions, 2012, Professeur à l'ESAD, Ecole supérieure d'art et de design de Reims, il a publié en 2004 le premier Manifeste du design culinaire.

### « *Cuisine et science* »

Alors que la cuisine devient davantage une expérience pour le gastronome, les expériences du scientifique peuvent éclairer et élargir le champ des possibles. Raphaël Haumont et Thierry Marx, auteurs du répertoire de la cuisine innovante, Flammarion, 2012, nous propose à la fois de comprendre la

combinatoire élémentaire qui est présente dans les gestes culinaires les plus simples et d'élargir le spectre des combinaisons possibles.

Chef du Mandarin Oriental, Thierry Marx incarne une génération de cuisiniers échappés des carcans de l'académisme culinaire. L'inventeur de la tarte au citron déstructurée s'est donné le droit de tout oser. Conjuguant la cuisine avec la science, il est aussi l'auteur à succès de *Planète Marx*, d'une bible culinaire *Easy Marx*, et d'un ouvrage sur la cuisine saine, *BON !*

Raphaël Haumont est physico-chimiste et maître de conférences à la faculté d'Orsay. Chercheur au CNRS, il travaille aux côtés de Thierry Marx et donne des cours de cuisine « innovante » aux professionnels et aux amateurs.

### « *Jeux de mains, jeux d'esprits* »

Eric Robert, professeur de Cuisine, Bachelor Ecole FERRANDI Paris, Meilleur Ouvrier de France 2000 et Laurent Aron, sémiologue, professeur associé, Ecole FERRANDI Paris, Labo de Créativité Culinaire souhaitent à double titre partager une expérience en développement dont la vocation initiale d'explorer la créativité en train de se vivre par les chefs s'est doublée en cours de route d'une expérience pédagogique fédératrice pour leurs futurs équipiers, les élèves de l'Ecole FERRANDI.



## *La nouveauté a une histoire*

*Bénédict Beaugé*

Lorsqu'il est question de la nouveauté en cuisine, il semble souvent que ce soient Gault et Millau qui en aient inventé le concept. Il n'en est rien, bien sûr : celui-ci a une histoire qui débute, en France, au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Non pas qu'il n'y ait eu auparavant de nouveauté dans ce domaine, mais la conscience que l'on en avait était tout à fait différente. Comme elle peut l'être encore, d'ailleurs, dans de très nombreuses cultures où, pour faire accepter toute nouveauté, on la fait passer en contrebande, si l'on peut dire, sous des traits empruntés à la tradition. Désormais, on se réclame d'elle, à cor et à cri, même lorsqu'il n'y a pas vraiment lieu de le faire... Cependant, cette idée que le tandem Gault et Millau — ou plutôt, ce qu'il a fini par incarner — y est pour quelque chose n'est pas totalement fautive : la Nouvelle Cuisine, dont ils ont été les héros, est une rupture bien réelle. Il y a ainsi un avant et un après. Si ce n'est pas témoigner d'une prétention hors de propos d'appeler à notre aide l'histoire des sciences, pour paraphraser Thomas Kühn on peut dire que les « Dix Commandements » édictés par nos deux critiques ont incarné le nouveau paradigme dont s'est doté la cuisine. Selon Kühn, la science « normale », c'est à dire celle qui constitue la norme à laquelle se réfère le monde scientifique, à un moment donné, ne fait plus consensus et, pour progresser, se trouve obligée de chercher un nouveau système de valeurs (le paradigme) dans lequel tout le monde se retrouve. C'est très exactement ce qui s'est passé avec la Nouvelle Cuisine : après la Deuxième Guerre mondiale la cuisine selon

Escoffier se retrouvait à nouveau en butte à la contestation parmi les cuisiniers comme chez le public<sup>1</sup>. La Nouvelle Cuisine, instaurant donc un nouveau paradigme, a été loin de faire l'unanimité d'abord, mais force est de constater, cinquante ans plus tard, que non seulement plus personne ne cuisine selon les anciens principes, et que les cuisiniers, tout autour de la planète, se sont ralliés à ses commandements, mais encore qu'elle a fait, en quelque sorte, exploser le système en donnant les clés pour que naissent de « hautes cuisines » nationales un peu partout dans le monde. La Nouvelle Cuisine a ainsi permis, du même coup, à la cuisine française de se régénérer et aux cuisiniers du monde entier, qui vivaient jusqu'alors sous sa règle, de s'affranchir de celle-ci et d'inventer leurs propres pratiques.

Pour mieux comprendre ce qui s'est passé dans l'univers gastronomique au cours des années 1970 et pouvoir analyser ce qui s'en est suivi, il est sans doute nécessaire de faire un rapide survol de cette histoire de la nouveauté en cuisine, tant du point de vue humain que technique. En effet, si l'histoire de l'offre — c'est à dire celle des recettes et de la technique — est assez balisée, qu'il s'agisse de temps court (celui de l'apparition des recettes proprement dites) ou de temps long (celui de l'évolution de la cuisine), celle de la demande ou de la réception — dans quel contexte social et interpersonnel s'inscrivent ces nouvelles recettes ou techniques — l'est beaucoup moins. Elle n'en demeure pas moins indispensable, que l'on se place du point de vue des cuisiniers ou de leur public. Nous pourrions alors aborder les transformations du dernier demi-siècle qui a connu une évolution radicale de ce concept de nouveauté et du rôle de la cuisine française dans un jeu désormais global.

---

<sup>1</sup> Elle avait été déjà remise en cause à la veille de la Première Guerre mondiale par les courants modernistes et régionalistes.

### **Une idée pas si neuve que ça...**

« La grande cuisine est par vocation une cuisine ouverte, par opposition à la cuisine close fondée sur l'esprit régionaliste. *La première est condamnée à inventer, à chercher du neuf*, la seconde est tenue au contraire de conserver ce que les siècles ont sécrété pour le meilleur et pour le pire. » Rapide concernant la cuisine « fondée sur l'esprit régionaliste », cette affirmation de Jean-François Revel souligne, au moins pour la France, cette caractéristique de la grande cuisine, « condamnée à inventer ». Cette vocation, en effet, est avérée dès la naissance de la cuisine française moderne dans le courant du XVII<sup>e</sup> siècle, et ne fera que se confirmer dans les siècles suivants, avec des étapes particulièrement marquantes, qu'il s'agisse de l'émergence d'une « pensée gastronomique » dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, de l'œuvre de Carême<sup>2</sup>, de la naissance du restaurant, de l'apparition de la critique gastronomique ou du service à la russe, ou encore des différents bouleversements que la cuisine a pu connaître au cours du XX<sup>e</sup> siècle, des croisades régionalistes à la Nouvelle Cuisine selon Gault et Millau, pour aboutir désormais à une cuisine globalisée. Que l'apparition de la haute cuisine en France ait à voir avec la montée de l'absolutisme semble certain. D'une manière générale, le jeu social mis en place par Louis XIV et Colbert a valorisé la nouveauté, donnant ainsi naissance à la mode — pas simplement vestimentaire — au sens où nous l'entendons aujourd'hui. La cuisine s'est donc trouvée, elle aussi, entraînée dans ce tourbillon et s'est vue obligée de se renouveler sans cesse et, peut-on ajouter, à un

---

<sup>2</sup> Carême, Marie-Antoine, dit Antonin, (1784-1833), pâtissier et cuisinier français. Il travailla pour Talleyrand et pour différentes têtes couronnées avant de finir au service du baron de Rothschild. Ayant une très haute idée de son art, il a laissé différents ouvrages, dont *L'Art de la cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle*, qui est à la cuisine ce que le Code Napoléon est au droit français.

rythme toujours plus rapide. Cette exigence a pu être satisfaite grâce à la manière d'aborder la cuisine à partir du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, en France : en effet, François La Varenne, en publiant son *Cuisinier François* (1651) n'a pas simplement revendiqué l'identité nationale de la cuisine qu'il proposait, ni juste entériné les changements de goûts survenus en France depuis moins d'un siècle, il a proposé un ensemble de recettes qui n'était pas une simple compilation mais s'articulait selon une logique et témoignait d'un souci classificateur. Ce faisant, ce cuisinier a mis en relief la répétition de certaines séquences d'une recette à l'autre et qu'elles pouvaient donc être traitées isolément, devenant ainsi des recettes de base. C'était l'amorce de cette conception combinatoire qui caractérise la haute cuisine française tout au long de son histoire et que les cuisiniers, jusqu'à Escoffier, n'auront de cesse d'affiner. Ce procédé a permis les variations, et elles ont été légions ; il a permis aussi d'assimiler les cuisines étrangères, en donnant un outil pour les « lire » et les interpréter, ou les innovations technologiques, de l'évolution des sources de chaleur au froid, de la révolution des transports aux acquis de la science et de la médecine. Mais ce n'est pas lui, en général, qui a permis les évolutions profondes de la cuisine : celles-ci sont plutôt le fruit de celle de la société, évolution à laquelle la cuisine essaye de « coller ». En effet, si les cuisiniers ont pu proposer des milliers de recettes nouvelles, l'impression demeure que, jusqu'à la Nouvelle Cuisine, mis à part chez quelques chefs d'exception qui avaient une conscience très particulière de leur métier, ces propositions étaient une réponse à une demande émanant du public : on restait dans une logique de la demande et non de l'offre. Les témoignages sont multiples, et dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais il en est un plus frappant car il concerne Escoffier qui deviendra dès avant la Première Guerre mondiale le symbole même d'une cuisine répétitive et sans esprit (opinion tout à fait erronée concernant ce cuisinier qui a su se montrer un grand créateur

et un théoricien sans doute trop brillant : suivre à la lettre ses principes était plus simple que de les interpréter). Ainsi que le rapporte John Burnett dans *England eats out* :

« [ESCOFFIER] se plaignait de « la demande universelle de nouveauté », et de rester éveillé, nuit après nuit, essayant d’imaginer de nouvelles recettes : la restauration était devenue une industrie hautement compétitive où les établissements rivalisaient d’originalité par les plats et le décor. »<sup>3</sup>

Les ouvrages traitant de cette question sont nombreux : nous nous contenterons donc de rappeler les lignes de force de cette histoire et en quoi celle-ci rapproche la cuisine de la mode.

En 1651, François La Varenne publie donc *Le Cuisinier françois*, ouvrage qui se démarque nettement de tout ce qui s’était publié jusqu’alors. Tout d’abord, comme il a été déjà mentionné, il revendique son identité nationale, entérine un certain nombre de changements de goûts et de pratiques survenus en France depuis la Renaissance et aborde la cuisine d’une façon plus rationnelle et analytique. Mis à part le caractère national de celle-ci, les successeurs de La Varenne prétendront remettre en cause ses principes. Remise en cause toute théorique cependant ; ceux-ci, en effet, demeureront la base de la cuisine française pendant trois siècles : séparation (progressive) du sucré et du salé, abandon des épices pour des aromates indigènes, sauces grasses, liées, au lieu de celles, acides, simplement épaissies, qui prévalaient jusqu’alors, exaltation du produit et recherche du goût naturel, approche rationnelle de la pratique culinaire, toutes ces caractéristiques se trouvent déjà dans *Le Cuisinier françois* et constituent le squelette de la grande cuisine française classique. Les innovations

qui suivront, dans leur ensemble, viendront renforcer celui-ci en poussant plus loin cette démarche et en cherchant à rationaliser ou simplifier encore davantage. Mais, comme on le verra plus loin, cette approche analytique de la cuisine qui apparaît au XVII<sup>e</sup> siècle, enclenche un véritable mécanisme à produire de la nouveauté. Et c’est tant mieux, car la société, du moins celle qui dîne, est avide de celle-ci, en cuisine comme ailleurs. Ce qui se met en place dans le domaine de la table au cours du règne de Louis XIV — et à cause de la politique menée par le monarque et son ministre Colbert, instaurant une rivalité au sein de la noblesse d’abord, et entre cette dernière et la bourgeoisie ensuite — fait entrer la cuisine dans l’univers de la mode. Elle ne le quittera plus. A partir de cette date, les recettes ne cessent, en effet, de se renouveler à un rythme toujours plus soutenu tandis que la cuisine, elle, évolue plus lentement, élargissant son public et devenant de plus en plus méthodique.

Dès cette époque, on commence à assister à des querelles de cuisiniers s’accusant les uns les autres d’être démodés ou d’affreux plagiaires [WHEATON]. La controverse va prendre un tour particulier après la mort de Louis XIV, au cours de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec l’apparition de ce que les contemporains et les cuisiniers eux-mêmes vont considérer comme une « Nouvelle Cuisine », deux siècles et demi avant celle de Gault et Millau. Cette cuisine nouvelle se veut une simplification radicale de l’ancienne et se réclame d’une approche scientifique, cette sorte de « chymie » dont parlent les préfaciers des Dons de Comus. Cette tendance, conjuguée à un nouveau souci diététique et à une meilleure connaissance des mécanismes de la digestion, va ainsi, au chapitre des fonds, faire privilégier les réductions par rapport aux roux, consacrant le succès de la « quintessence » et des « restaurants », ces bouillons qui vont donner leur nom à l’institution que le siècle voit naître en 1763 et qui va bouleverser le rapport à

<sup>3</sup> Traduction de l’auteur

la cuisine. D'une manière générale, la cuisine des Lumières pourrait être incarnée par *La Cuisinière bourgeoise*, un *best-seller*, publié en 1746 et attribué à Menon, dont tous les lecteurs sont loin d'appartenir à cette classe sociale.

Les rois meurent, les régimes changent, les modes se succèdent, mais l'appétit pour la nouveauté ne se dément pas, obligeant la cuisine à explorer de nouveaux territoires et à intégrer ces approches différentes. Après la Révolution, le restaurant connaît une vogue phénoménale ; au tout début de l'Empire, Grimod de La Reynière, « invente » la critique et la presse gastronomiques ; à sa chute, Carême devenu le cuisinier le plus recherché d'Europe, entame la publication d'ouvrages fondamentaux qui donneront ses règles à la cuisine pour la durée du siècle et au-delà. Le développement du restaurant et la naissance de la critique gastronomique favorisent, quant à eux, la production de nouveauté dans ce domaine : établissant une concurrence directe entre les cuisiniers, la légitimant et accroissant le public des dîneurs, ces deux institutions incitent les premiers à se dépasser et à innover. Le « système » mis en place par Carême et diffusé par ses ouvrages fournit un auxiliaire précieux : envisageant la cuisine comme une combinatoire généralisée, il rationalise le travail, pousse quasiment à son terme le mouvement initié par La Varenne cent cinquante ans plus tôt et joue le rôle de véritable machine à produire de la nouveauté. Il apporte ainsi au restaurant les moyens techniques de son essor, même si, pour Carême, la seule cuisine qui vaille se fait toujours dans les maisons privées. D'autre part, le restaurant et la critique, en sortant la cuisine de ces dernières et la rendant publique, encouragent la tendance à la simplification déjà observée au siècle précédent. L'abandon du service à la française pour le service à la

russe<sup>4</sup> accélère encore celle-ci, en particulier en poussant petit à petit à l'abandon de la cuisine décorative héritée de Carême, abandon définitivement acté par Escoffier à la fin du siècle. Ce cuisinier va parachever l'œuvre de son prédécesseur en réformant le travail en cuisine lui-même, adoptant une conception tayloriste de celui-ci (découpage des tâches, spécialisation, organisation pyramidale), et en poussant sa logique jusqu'à ses limites, dans le domaine des sauces en particulier. Son association avec César Ritz va l'amener à créer et organiser des restaurants dans le monde entier, donnant à la cuisine française une aura et une influence jamais atteinte auparavant dont le symbole peut être *Les Diners d'Epicure*, repas organisés tout autour de la planète et où, grâce aux prodiges du téléphone, du télégraphe et du

---

<sup>4</sup> Le service à la française est celui qui s'est pratiqué à la cour et dans les milieux aristocratiques, en France, mais aussi, à l'imitation de celle-ci, dans nombre de pays européens depuis le XVIIe jusqu'au milieu du XIXe siècle. Codifié sous le règne de Louis XIV, il s'inspirait du service tel qu'il se pratiquait auparavant mais en lui donnant une dimension sociale et politique. Le repas se déroulait selon une succession de services qui comportaient un nombre (important) de plats différents, proportionnel au nombre des convives et s'organisant selon une hiérarchie complexe. D'un service à l'autre des plats se répondaient, occupaient la même place hiérarchique et stratégique sur la table. Ce que l'on appelait le « plan de table » n'indiquait pas, comme aujourd'hui, la disposition des convives autour de celle-ci mais l'emplacement des différents plats. Cependant, le sens de la hiérarchie sociale était tel, qu'à la vue des plats, chacun pouvait savoir où il se plaçait.

Le service à la russe est celui qui se pratique encore aujourd'hui dans les repas officiels, où les plats sont passés et présentés aux convives successivement et où chacun, *a priori*, mange la même chose que son voisin, au même moment.

Le service à la française met davantage l'accent sur la dimension spatiale du repas ; le service à la russe, sur la dimension temporelle : le premier est synchronique ; le second, diachronique [FLANDRIN, 2002]

*Guide culinaire*, l'ouvrage de référence du maître, plusieurs milliers de convives font le même dîner au même moment. Par ailleurs Escoffier tire toutes les conséquences des bouleversements que la vie quotidienne a connus depuis l'avènement du Second Empire, conséquences directes des progrès de la science et de l'industrie, et prône une évolution parallèle de la cuisine pour l'adapter aux rythmes de la vie moderne. Ce faisant, il clôt une période : pour survivre, la cuisine devra changer de paradigme, en l'occurrence le système carémien des sauces gigognes, obtenues toujours par le même procédé et des déclinaisons systématiques.

Dès avant la Première Guerre mondiale, la contestation se fait entendre, et par deux voies tout à fait différentes : l'une qui se réclame de l'avant-garde, l'autre de la tradition ; les « futuristes », d'une part, les « régionalistes », de l'autre, deux courants héritiers directs de la révolution des transports. En effet, pour les uns et pour les autres le monde a rétréci. Tandis que les avant-gardistes en font une lecture relativiste — pourquoi ces règles-ci plutôt que n'importe quelle association qui pourrait nous passer par la tête ? —, les régionalistes partent à la recherche de racines, passablement mythiques pour dire la vérité, et en profitent dans leur majorité pour tenir un discours réactionnaire [ASSOLLY]. Si l'évolution des transports au cours du XIXe siècle a bouleversé les modes de vie, l'arrivée de l'automobile a offert aux touristes (fortunés) une autonomie jamais connue auparavant. L'intrusion au fin fond des campagnes de ces citadins, avec des habitudes inconnues, a conduit les autochtones à adapter les leurs à celles-ci, en particulier dans le domaine culinaire. Les traditions locales se sont polies pour offrir à cette nouvelle clientèle exigeante, tombée de ses engins pétaradants, une nourriture acceptable, faisant devenir « régionale » la cuisine locale, paysanne la plupart du temps, au prix souvent d'une folklorisation. Le prodige carémien s'est opéré une fois encore : il avait

permis de « lire » les cuisines étrangères, cela fonctionne aussi avec celles des campagnes françaises les plus reculées. Ce faisant, il leur apporte sa technique, sa rationalité, ses exigences ; en contrepartie, ces cuisines devenues désormais régionales revivifient la grande cuisine classique, lui apportant un nouveau souffle, la poussant à devenir moins compassée. Et cela tombe bien : la « Grande Guerre » ayant considérablement diminué les trains de vie, l'adoption d'une cuisine plus simple va tout à fait dans le sens de cette adaptation à la « modernité », même si les temples parisiens de la grande cuisine sont loin de mettre la clé sous la porte. La tendance moderniste, quant à elle, ne connaît pas cette chance : la mort à la guerre de Jules Maincave, l'un des premiers hérauts de cette cuisine du futur, le caractère élitiste des cénacles de l'avant-garde font qu'elle reste anecdotique pendant cette période et que ses postulats, malgré l'activisme d'un auteur comme Paul Reboux et quelques voix isolées, ne connaîtront le succès que beaucoup plus tard.

La guerre survient et, très rapidement, les restrictions qu'elle entraîne. Celles-ci ont une influence en profondeur sur l'alimentation, cela va de soi, mais aussi sur la cuisine, habituant cordons bleus et simples ménagères à de nouvelles techniques, à reconsidérer les traditions, à découvrir des saveurs nouvelles. A la Libération, il faudra attendre encore trois ans avant que les tickets de rationnement soient supprimés. Le Guide Michelin, pour sa part, ne considérera la situation redevenue « normale » qu'en 1951... Si la tentation est grande — et, quelque part, légitime... en tout cas, compréhensible — d'un retour au « bon vieux temps » de l'avant-guerre, certains considèrent qu'une page est définitivement tournée, en cuisine comme ailleurs, et qu'il faut s'adapter aux temps nouveaux. Ainsi André Guillot, qui s'installe à l'Auberge du Vieux Marly, près de Paris, en 1947, prône-t-il une cuisine radicalement simplifiée, tout

en l'inscrivant pourtant dans une tradition ancienne. Prenant en considération ce contexte nouveau, Curnonsky publie un recueil de recettes titré *À l'infortune du pot* — c'est la tendance nostalgique — mais Paul Reboux donne une suite à son *Plats nouveaux !* des Années folles avec un *Nouveau Savoir-Manger* — c'est la tendance moderniste. Bien avant notre actuelle « bistronomie », les années 1950 connaissent un véritable engouement pour les bistrots et leur absence de chichis dans la salle comme dans l'assiette, même si l'on y sert une cuisine qui nous paraîtrait, aujourd'hui, bien traditionnelle. Les temples de la haute cuisine classique existent toujours et ils sont encore fréquentés, mais ils commencent à être concurrencés par d'autres établissements où la cuisine trouve ailleurs son inspiration et qui la proposent de manière moins formelle : l'esprit moderniste des années 1950 est à l'œuvre, la société de consommation pointe son nez ; il est temps pour la cuisine de suivre le mouvement et de s'adresser à cette nouvelle catégorie d'amateurs. Ce sera la Nouvelle Cuisine que Gault et Millau découvrent en 1965 chez Paul Bocuse, puis les frères Troisgros, avant de lui donner ses *Tables de la Loi* en 1973. Le nouveau paradigme que la cuisine cherchait depuis plus d'un demi-siècle est trouvé et nous verrons plus loin en quoi il consiste : une nouvelle ère commence alors.

### ***La cuisine à la conquête de son autonomie***

Au cours de ces trois siècles qui séparent la publication du *Cuisinier François* de l'avènement de la Nouvelle Cuisine version XXe siècle, on se rend compte que le champ culinaire n'a cessé de s'agrandir, touchant un public de plus en plus large, mais aussi intégrant de plus en plus de produits, de plus en plus de manières de faire, n'hésitant pas à intégrer des apports étrangers revus et corrigés

par le système carémien. Au cours de cette période la relation entre cuisiniers et mangeurs n'a cessé d'évoluer, de la sujétion (le chef et son patron) à la prescription (le chef et ses clients) et, pour finir, s'est inversée, passant d'une logique de la demande à une autre, de l'offre. Cette évolution a pu avoir lieu parce que le regard porté sur la cuisine a changé au cours de cette longue période et que, du même coup, cela a permis aux cuisiniers — lentement, très lentement — de gagner leur indépendance.

### *La cuisine objet de la pensée*

La Varenne, dans *Le Cuisinier François*, en proposant l'ébauche d'une approche analytique de son art, a-t-il été influencé par un certain air du temps cartésien ? La publication de son livre a lieu un an après la mort du philosophe et on sait que la pensée de celui-ci a joué un rôle décisif en France [AZOULI]. Il semblerait que la cuisine ait également subi son influence. C'est, en tout cas, l'avis des contemporains. Alain Girard, auteur d'une étude sur l'édition culinaire au XVIIIe siècle, note ainsi : « L'ouvrage [la deuxième édition des *Dons de Comus*] débute par un hymne aux sciences, au cartésianisme, à cet esprit philosophique objet du mépris pâtissier. La Cuisine est structurée par les lois de la Géométrie. Et Meusnier de poursuivre : "J'en ai pour garans le grand Neuton, Descartes, Hartroker, Malsiphy, Mussembrock [sic] et les plus savans Physiciens du monde [...]" » [GIRARD, 1977]. Cet esprit de géométrie, comme on disait à l'époque, a permis à la cuisine, sans doute, d'innover et de gagner un champ de plus en plus large. Elle aurait pu le faire autrement peut-être, mais il est certain que cet outil mis au point par les premiers cuisiniers se revendiquant comme français et perfectionné sans cesse par leurs successeurs, a favorisé, au cours de ce siècle et du suivant, ce développement considérable de la cuisine,

les recettes s'engendrant les unes les autres. Comme le dit le « Pâtissier anglais » qui engage la controverse avec Meusnier de Querlon, préfacier des *Dons de Comus* :

« Mais c'est en cela même qu'il faut admirer l'esprit supérieur des gens de bonne compagnie, et le rapport qu'il a avec l'art de la nouvelle Cuisine ; puisqu'avec un petit nombre de matériaux très simples, ils ne laissent pas de donner à tout ce qui passe par leurs mains, un air de nouveauté. Dans la Cuisine nouvelle, avec du bouillon, de l'huile, du citron et de la quintessence, vous allez faire un nombre infini de sauces et de ragoûts, décorés d'un nom différent. La même chose arrive parmi les gens du bon ton et de la bonne compagnie ». [DES ALLEURS]

Le XVIII<sup>e</sup> siècle a porté un regard interrogatif sur la cuisine, et de plusieurs façons. Si l'esprit de géométrie a prévalu quelquefois, ce n'a pas été l'unique manière d'aborder le sujet, et la philosophie et la médecine auront, elles aussi, leur mot à dire. Alors que naît le concept d'esthétique, les RRPP Brumoy et Bougeant, premiers préfaciers des *Dons de Comus*, ouvrage qui, décidément, s'est avéré une vraie pépinière de la pensée gastronomique, envisagent la cuisine à travers ce prisme et s'interrogent sur les rapports qu'elle peut entretenir avec les arts majeurs. Rousseau, les Encyclopédistes mènent sur le sujet une réflexion morale et politique en liaison avec la question qui traverse tout le siècle, celle du luxe et de son rôle dans l'économie. Cette réflexion n'est pas dénuée non plus de préoccupations diététiques, les progrès de la médecine et surtout de la connaissance du fonctionnement du corps humain apportant des arguments d'un type nouveau pour l'alimenter. L'institution du restaurant est née de ces préoccupations nouvelles — puisqu'il s'agissait à l'origine de servir un aliment hautement nutritif sous une forme légère et

condensée, et de répondre à une demande d'individuation toujours plus grande — mais aussi, une nouvelle esthétique culinaire, celle des sauces obtenues par réduction, tant et si bien que ce type d'établissement est devenu le symbole même de la cuisine nouvelle [SPANG].

### *Démocratiser la cuisine*

Pour reprendre le concept de Thomas Kühn, au cours du demi-siècle dont la Révolution serait le cœur, on assiste à un premier changement de paradigme : en un laps de temps très court à l'aune de l'histoire, d'aristocratique, la cuisine devient accessible à tous (en principe) et se dote d'un « système » qui va lui faciliter cette mue, la trilogie déjà évoquée et constituée par le restaurant en premier lieu, la critique gastronomique « inventée » par Grimod de la Reynière ensuite, le « code Carême », enfin, équivalent culinaire du code Napoléon dans le domaine législatif. Comme l'a montré Priscilla Ferguson, forte de ce système et de l'écho qu'il suscite, dans la littérature en particulier, la cuisine va se constituer en France, au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, en champ culturel et devenir un marqueur identitaire fort.

L'apparition du restaurant est l'événement ébranlant le consensus culinaire qui régnait jusque là : la cuisine sort enfin des hôtels où la tenait enfermée l'aristocratie et ceux qui avaient les moyens de l'imiter. Rebecca Spang, dans *The Invention of the Restaurant*, souligne l'importance de l'innovation apportée par la « carte » qui offre, en puissance, la cuisine dans sa totalité, et la portée fantasmagique de cette nouvelle « commodité » qu'est le restaurant, qualifiée par elle de « Grand Couvert de la Nation ». Tout à coup, le moindre citoyen se voit bénéficier d'un privilège royal et d'un terrain infini pour exercer sa gourmandise. Cela nécessite bien le secours d'un guide. C'est ce que comprend Grimod de la Reynière. Né dans une famille appartenant au monde de la haute finance, il connaît

tous les arcanes de ce monde et décide d'en livrer les clés aux nouveaux venus : entre 1803 à 1812, il invente ainsi, tout à la fois, la critique et le guide gastronomiques avec l'*Almanach des Gourmands*, et le magazine avec le *Journal des Gourmands et des Belles*. A partir de 1810, Carême publie une œuvre qui servira de référence pour le reste du siècle et sera la base de la réflexion d'Escoffier, son « petit-fils » professionnel, et dont on a vu qu'elle a contribué pour beaucoup au développement du restaurant. En 1825, Brillat-Savarin publie la *Physiologie du Goût* où il pose les fondements d'une nouvelle science, la gastronomie, « connaissance raisonnée de tout ce qui touche à l'homme en tant qu'il se nourrit ». Ce discours gastronomique, qui diffère des propos de table tenus jusque là en ce qu'il est dorénavant public et critique, fournit, d'un côté, des outils pour penser la cuisine en articulant les apports des différentes sciences et techniques et, de l'autre, régule la concurrence qu'il a, pour une bonne part, contribué à installer parmi les cuisiniers au lieu de la compétition qui régnait entre leurs différents patrons : désormais, ceux-ci ne sont plus qu'un seul, le public... Grimod l'a d'ailleurs tout de suite remarqué :

« De cet ordre de choses qui fait que toutes les pensées se dirigent vers la cuisine, et que le désir d'avoir une bonne table est le mobile de toutes les ambitions parisiennes, *il a dû naître nécessairement un nouvel art. Celui des cuisiniers n'étoit autrefois qu'un simple métier*<sup>5</sup> : concentrés dans un petit nombre de maisons opulentes, soit de la Cour, soit de la Finance, soit de la Robe, ils y exerçaient obscurément leurs talents utiles, et le nombre de leurs bons juges étoit assez circonscrit. La Révolution, en mettant à la diette tous ces anciens propriétaires, a mis tous

ces bons cuisiniers sur le pavé. Dès lors, pour utiliser leurs talents, ils se sont faits marchands de bonne-chère sous le nom de restaurateurs. »

Grâce à la critique la cuisine devient compréhensible à tous (en principe) : cette démocratisation n'est sans doute que très partielle encore, elle n'en existe pas moins. Grimod souligne également le changement de statut que cela entraîne : la cuisine ; qui n'était qu'un métier, devient un « art ». Les cuisiniers ont acquis leur indépendance : ils ne le savent pas tous encore.

Pendant plus d'un siècle, la cuisine évoluera dans ce système : les changements, considérables, n'en restent pas moins superficiels. Les innovations, grandes ou petites, sont toutes la conséquence — ou l'expression — de cette démocratisation toujours plus radicale, permettant à Jules Gouffé<sup>6</sup> d'affirmer dans son *Livre de cuisine* : « S'il est vrai que le nombre des grandes maisons ne soit pas aussi considérable qu'autrefois, en revanche, celui des gens *qui savent manger*<sup>7</sup> s'est de beaucoup accru. Il y a là une compensation avantageuse peut-être comme résultat d'ensemble, et dont il est essentiel de tenir compte dans la manière d'appliquer la cuisine et aussi de la démontrer ». Service à la russe, invention de la cuisine internationale par Escoffier, apparition de cuisines « idéologiques » avec le XXe siècle ou essor du guide Michelin, participent tous de ce mouvement souterrain rendant la cuisine plus accessible tant du point de vue financier que culturel. Ce qui signifie, dans ce domaine

---

<sup>6</sup> élève de Carême, Jules Gouffé fut nommé en 1867, sur les recommandations d'Alexandre Dumas et du baron Brisse, chef du tout nouveau Jockey club.

---

<sup>5</sup> souligné par nous

<sup>7</sup> souligné par nous



comme dans tous les autres, une simplification toujours plus grande, cause sans doute du perpétuel regret d'un âge d'or appartenant toujours au passé.

Le régionalisme va accélérer le mouvement : les cuisiniers de province, désormais mis à l'honneur — grâce, entre autres, au Guide Michelin —, vivent dans un autre système économique que leurs confrères de la capitale. Leurs établissements sont, en général, beaucoup moins luxueux, voire pas luxueux du tout, ils ont un accès direct aux produits et pratiquent une cuisine plus simple, sans nostalgie aristocratique (même si les têtes couronnées font aussi partie de leur clientèle). Par cet échange entre Paris et province, la cuisine devient définitivement démocratique et, d'ailleurs, les restaurants s'ouvrent aux femmes comme en témoigne l'apparition de clubs gastronomiques féminins. Pour séduire cette nouvelle clientèle, la cuisine s'allège, se prête à davantage de fantaisie. Ces cuisiniers de province, qui, contrairement à ceux de Paris, sont maîtres chez eux, vont être les modèles de la génération d'après-guerre qui inspirera à Gault et Millau le concept de Nouvelle Cuisine.

#### *Libérer les cuisiniers*

Cette autonomie matérielle devient une règle quasi générale après la Deuxième Guerre mondiale : seuls un certain nombre d'établissements gérés par des restaurateurs subsiste à Paris ; quant à la cuisine de palace, dans son ensemble, elle est alors discréditée. Ce modèle économique nouveau pour la restauration que l'on qualifierait aujourd'hui de gastronomique, est calqué sur celui des auberges de campagne et des bistrotts : le plus souvent, il s'agit d'un couple dont l'homme est aux fourneaux, en général, et la femme dirige la salle, mais cela peut être l'inverse quelquefois. La pratique du marché, elle aussi héritée de la province, pousse les cuisiniers

à être plus imaginatifs et à prendre des libertés avec la tradition. Surtout, l'interruption relativement longue due à la guerre, une dizaine d'années à peu près, a bouleversé les habitudes, la nouvelle génération de clients qui arrive au cours des Trente Glorieuses est en attente de quelque chose de différent : aux chefs et aux critiques de le leur proposer.

Si quelques cuisiniers ont pu, au cours de ces trois siècles, connaître une certaine réputation et se montrer créatifs, la plupart d'entre eux n'a pas réussi à échapper au statut de domestiques qui était celui de leur profession. La réflexion de Gilles Lipovetsky dans *L'empire de l'éphémère* à propos du statut de la mode et de ses créateurs peut parfaitement s'appliquer à la cuisine :

« Pendant toute cette longue phase de l'histoire de la mode, les artisans n'ont été que de stricts exécutants au service de leurs clients ; sans pouvoir d'initiative ni consécration sociale, ils n'ont pas réussi, à l'exception des « marchands de mode » au XVIIIe siècle, à s'imposer comme des artistes créateurs. *Il y a eu libération des goûts des élégants et élégantes, affirmation de la personnalité du client, non du producteur-artisan : le principe d'individualité, à l'âge aristocratique, n'a pas dépassé cette limite*<sup>8</sup>. Dans ces conditions, l'évolution de la mode ne pouvait être déterminée par un corps de métiers privé d'autonomie et de légitimité réelle ; elle s'est trouvée, en revanche, du moins partiellement, sous la dépendance de la logique politique de la puissance des nations. »

Certains cuisiniers, qui, jusque dans l'entre-deux guerres — au XXe siècle ! —, n'avaient même pas ce statut d'artisan, comme les marchandes de mode, mais celui de domestique, ont conquis plus tôt que les

<sup>8</sup> souligné par nous

autres ce statut de créateur. Ainsi Carême semble avoir gagné son indépendance — il quitte comme il l’entend un poste qui ne lui plaît pas, refuse telle ou telle place, que son (futur) patron soit le tsar ou le prince régent d’Angleterre — et aura même la possibilité de bavarder avec les hôtes du baron de Rothschild qui l’emploie, mais le cas est unique à cette époque. Celui d’Escoffier est tout aussi exceptionnel, même s’il n’est plus aussi isolé et si, au cours du siècle, un certain nombre a réussi à se faire (re-)connaître, le développement de la presse et de l’édition aidant. Le discours gastronomique permet en effet à la cuisine de gagner en autonomie en lui renvoyant une image [MENNELL, 1987] et donc de se constituer vis à vis d’elle-même. Curieusement, alors qu’Escoffier prône un renouvellement permanent pour mieux suivre l’évolution de la société, le noyautage de la cuisine auquel, en quelque sorte, il s’est livré, semble avoir paralysé l’imagination des chefs et très rares seront ceux qui échappent au double carcan du *Guide culinaire* et de la cuisine régionaliste. Faire acte de création est rarissime à cette époque : mais peut-être est-ce le signe du conservatisme de la société toute entière ?

On ne peut pas dire que la critique gastronomique de l’immédiat après-guerre brille par son audace : ce n’est donc pas de ce côté-ci qu’il faut chercher si l’on est en quête de nouveauté, mais plutôt de celui des cuisiniers dont un certain nombre se montrent plus remuants, mettant à profit cette indépendance matérielle que beaucoup viennent de conquérir. Comme à l’orée du XXe siècle, des craquements se font entendre qui menacent le consensus mais, cette fois-ci, ils seront suivis d’effet : de plus en plus de chefs refusent de se laisser enfermer dans le rôle qu’on leur assigne. La remise en cause sociale qui agite toute la décennie 1960, aura raison des dernières barrières : en s’affranchissant des préceptes hérités d’Escoffier et, à travers lui, de Carême, les cuisiniers affirment leur

indépendance et gagnent leur autonomie. Mais cet acquis a une conséquence : il leur incombe maintenant d’être créatifs à tout prix : la concurrence que l’invention du restaurant avait instaurée entre eux, est désormais radicale et les oblige à se distinguer les uns des autres. Et ce, d’autant plus que l’on est entré dans l’ère de la communication : la médiatisation grandissante de la cuisine va avoir un effet accélérateur. Cette dernière se retrouve dans la situation qui a été celle de la mode un siècle plus tôt : d’une logique de la demande, on passe à une autre, de l’offre. Le client n’est plus roi désormais, il a cédé sa couronne au cuisinier. Il ne reste plus qu’à formaliser ce changement de paradigme : c’est ce que font Gault et Millau en 1973 en publiant leurs *Dix Commandements de la Nouvelle Cuisine Française*. Ces nouveaux principes n’ont pas été adoptés sans pleurs ni grincements de dents, c’est le moins que l’on puisse dire, mais, comme le souligne Jean-François Revel :

« Les époques de mutation gastronomique sont inévitablement des époques de *polémique* gastronomique. Quand il n’y a pas de polémique, il n’y a pas de recherche, parce que la polémique ne surgit évidemment pas s’il n’y a pas de tension entre la tradition et l’invention ou bien au contraire entre l’invention et l’académisme. »

Et, aujourd’hui, plus personne ne conteste ce nouveau code que la cuisine s’est donné. Répondant au vœu d’Escoffier, ce qui aurait bien surpris ses acteurs sans doute, elle « réforme [...] tout ce qui n’était plus en harmonie avec les tendances de [son] époque ». Pur produit des années 1960, la Nouvelle Cuisine a connu, pour cette raison, un retentissement mondial [BEAUCÉ, 1999]. Mais, ce faisant, la Nouvelle Cuisine a peut-être joué pour la cuisine française le rôle de boîte de Pandore : en proclamant qu’il n’y avait plus de contraintes, elle a permis à des

cuisiniers formés par ses soins, mais étrangers, de développer de « hautes cuisines » nationales [BATTERBERRY & BATTERBERRY, 1999 ; SHERATON, 2004 ; DISCAZEUX & MESSEGER, 2008]. Il a fallu une génération pour que celles-ci éclosent véritablement, mais cela a été chose faite au cours des années 1990 : aujourd'hui, la cuisine mondiale est devenue multipolaire au lieu de vivre sous l'hégémonie fêrule française instituée par Escoffier.

### **La cuisine globalisée**

Aujourd'hui, la cuisine française, au lieu d'occuper le sommet d'une pyramide, ce qu'elle a fait pendant si longtemps, est désormais partie prenante d'un réseau : comme le disait déjà le sociologue Gabriel de Tarde en 1890, « aux âges où la mode domine, on est plus fier [...] de son temps que de son pays ». Aujourd'hui, tout chauvinisme mis à part (ce qui n'est pas toujours évident, malgré les propos de Tarde), l'actualité de la cuisine, sa capacité d'innovation, dans l'absolu, priment sur son origine. La preuve en est, d'ailleurs, la circulation permanente des idées, qui se moque des frontières. Bien que la cuisine soit désormais multipolaire, d'un pays à l'autre, d'une région du monde à une autre, il n'en existe pas moins cependant un grand nombre de points communs : une sorte d'homogénéisation/différenciation peut être observée, qui constitue d'ailleurs l'une des caractéristiques de la globalisation en général. Nombre de tendances se retrouvent ainsi à Paris comme à New York, à Barcelone comme à Copenhague, à Sydney comme à Londres. Plus que jamais, la cuisine est soumise aux effets de mode, mais celle-ci est dorénavant devenue mondiale. Cette situation tout à fait nouvelle — une autonomie des cuisiniers, un champ culinaire global — se traduit par un certain nombre de phénomènes qui tous participent de cette idée

de nouveauté et influent sur elle : en premier lieu ce que Priscilla Ferguson désigne par le terme d'« ostentation » [FERGUSON, 2005] et qui recouvre tous les moyens mis en œuvre pour valoriser la *personne* du cuisinier tout autant que sa cuisine ; en deuxième lieu, la concurrence exacerbée qui règne dès lors entre les chefs ; enfin, la consommation effrénée de signes qui sévit aussi bien chez les cuisiniers que dans le public. Ces trois phénomènes entretiennent avec le monde des médias (pris au sens le plus large) des rapports divers et multiples auxquels il est aussi nécessaire de prêter attention.

#### *L'« ostentation »*

La Nouvelle Cuisine en débarrassant le cuisinier du restaurateur qui faisait écran entre lui et le public, propulse le premier sous les feux de la rampe : le cuisinier n'est plus seulement connu pour ses écrits, de plus en plus nombreux — c'est de cette période que date l'inflation que connaît l'édition culinaire — mais aussi en tant que personne.

Dès les années 50, Raymond Oliver préfigure le « cuisinier de l'avenir » : il est le premier chef, au faite de sa réputation, à animer un programme télévisé, mais il est aussi le premier cuisinier de l'époque contemporaine à multiplier les publications — ses livres ne se comptent plus — et il n'est pas rare de voir sa photo dans les magazines... Ce n'est sans doute pas pour rien qu'il est un intime de Pierre et Hélène Lazareff qui révolutionnent la presse de l'après-guerre en lançant *France-Soir* et *Elle*. Il est aussi le premier à voyager systématiquement. La Nouvelle Cuisine va prendre le relais et amplifier le phénomène. Si les cuisiniers qui en profitent sont encore peu nombreux (la célébrité n'en a encore touché qu'une petite dizaine), ils plantent un décor qui sera celui de la vie des chefs par la suite.

Le phénomène va prendre une ampleur considérable aux États Unis : Priscilla

Ferguson, d'ailleurs, pense que c'est là qu'il trouve sa forme contemporaine. Les cuisiniers deviennent des vedettes de la presse et, surtout, de la télévision, publient des *best-sellers*, et rendent publique leur cuisine (les pratiques), soit par l'intermédiaire des médias, soit en ouvrant leurs cuisines (les lieux), tout simplement. Quoiqu'il en soit, à partir de là, le modèle s'étend à la planète entière et les cuisiniers sont promus stars, étalant leur vie privée dans les magazines.

« Ces deux phénomènes — le cuisinier-star et la production publique — se soutiennent. Le cuisinier n'est pas seulement reconnu comme maître. Carême et Escoffier l'ont été, et d'autres encore. *Le nouvel élément se trouve dans la promotion de plus en plus effrénée de la production culinaire.* Au contraire du spectacle gastronomique traditionnel, le cuisinier maîtrise et domine un drame devenu culinaire. Le consommateur s'efface, obnubilé par la performance du cuisinier-star. Le duo cuisinier-restaurateur à l'Escoffier-Ritz se dissout, remplacé par le cuisinier-restaurateur. Tout cuisinier de nos jours qui prétend s'imposer doit se doubler d'un entrepreneur, d'un gestionnaire, et ce à quelque niveau culinaire que ce soit. La commercialisation, les techniques publicitaires de pointe font partie désormais de l'apprentissage de tout cuisinier qui ambitionne de tenir un restaurant coté. » [FERGUSON, 2005]

Pendant longtemps, dans le champ gastronomique, l'attention s'est portée sur la consommation. La Nouvelle Cuisine a scellé le changement qui l'a fait se porter sur la production : aujourd'hui, celle-ci est au centre de tous les projecteurs et le cuisinier ne peut déchoir en laissant penser qu'il ne serait pas créatif. Pour exister et faire parler de soi, la production de nouveauté est donc devenue un impératif. Ainsi, ceux pensant que le dixième

commandement de la Nouvelle Cuisine a été son péché originel et la cause de l'infatuation des chefs, se trompent-ils : c'est la liberté conquise qui les a obligés à paraître créatifs et continue de le faire... et, accessoirement, peut leur faire enfler la tête.

### *Une concurrence exacerbée*

Cette indépendance nouvellement conquise n'oblige pas seulement les cuisiniers à être innovants ou, plutôt, elle leur fournit un autre argument pour le paraître : tout à la fois créateurs et entrepreneurs, les chefs sont désormais engagés dans une concurrence aiguisée par une médiatisation outrancière. De ce fait, ils sont poussés, à l'exception de quelques réels créateurs, à avoir un caractère assez moutonnier : la moindre mode est immédiatement suivie d'un bout à l'autre de la planète. L'apparition de programmes de télévision, internationaux le plus souvent, où les chefs sont directement mis en compétition, accentue encore le phénomène. Dans les années 1990, sont apparus les festivals qui, à l'origine, auraient bien voulu jouer le rôle des congrès scientifiques : permettre aux professionnels de faire connaître les dernières avancées de l'art et mettre en commun des découvertes récentes. Très vite, l'aspect commercial et promotionnel a pris le dessus et ces manifestations sont devenues la vitrine de ce que l'on pourrait appeler la nouveauté pour la nouveauté, chacun s'enorgueillissant de présenter à un public conquis une « création » encore plus étonnante que celle de l'année précédente et, surtout, que celle de son confrère, condition essentielle de juteuses retombées médiatiques. Si l'ego du cuisinier en tire profit, ce n'est rien à côté de son entreprise qui prend quelquefois des allures de multinationales.

Sans préjuger de la confiance qu'il faut lui accorder, le palmarès *The S.Pellegrino World's 50 best Restaurants*, publié

par *Restaurant Magazine*, publication professionnelle britannique, est aussi une sorte d'« accélérateur de concurrence » avec effets secondaires nationalistes douteux : pendant plusieurs années la palme est revenue à el Bulli de Ferran Adrià, en Espagne, et à The Fat Duck de Heston Blumenthal, en Angleterre — un coup, l'un, un coup, l'autre — quand, tout d'un coup, un trublion a débarqué du Danemark, René Redzepi et son Noma, et a pris la première place... Le « meilleur restaurant du monde », et, peut-on supposer, la cuisine qui va avec, sont donc désormais danois. Toujours est-il que ce classement est très suivi, aussi bien par les cuisiniers eux-mêmes, que par les *foodies* du monde entier, et qu'en termes de retombées financières la promotion est au moins aussi intéressante que l'attribution des trois étoiles Michelin, en France (hors d'Europe, le gain apporté par celles-ci est moins certain). Il s'agit donc d'étonner pour apparaître en haut du tableau, et le bénéfice sera alors double : pour l'aura du chef, qui devient aussitôt beaucoup plus brillante, et pour le chiffre d'affaires du restaurant, qui décolle. Or, même si la remarque faite par Gouffé au milieu du XIXe siècle reste toujours d'actualité, du moins en ce qui concerne le nombre grandissant de mangeurs, celui-ci n'est pas infini et la question pour un cuisinier-restaurateur est donc d'en attirer chez lui un maximum. Au détriment des confrères, bien entendu, si nécessaire...

Ce sont deux exemples, les plus flagrants, mais bien d'autres institutions ont été imaginées depuis une vingtaine d'années pour la promotion de l'art culinaire, alors que, en fait, elles assurent celle des chefs en premier lieu, et ne font donc qu'aiguiser la concurrence entre ceux-ci. Concurrence qui appelle la nouveauté et la suscite, car elle s'en nourrit. Ajoutons que, bien souvent, l'apparence seule suffit : en effet, ces différentes institutions, par leur rythme propre, relativement rapide, accélèrent l'obsolescence des innovations ; il est donc inutile de créer véritablement, un simulacre

est bien assez, personne n'ayant le temps nécessaire pour assimiler et comprendre : une mode chasse l'autre. Il est donc facile dans ce système de produire une apparence de nouveauté, comme cela peut l'être, d'ailleurs, dans d'autres domaines, la mode, le design.

#### *la consommation effrénée des signes*

Ce phénomène — la fausse nouveauté qui passe pour la vraie — est encore accentué par le manque de culture culinaire de la plupart des acteurs du système gastronomique, chefs et critiques y compris, et une perte de mémoire générale, tant et si bien que l'on semble vivre dans l'instant, ce qui constitue d'ailleurs l'une des caractéristiques des sociétés contemporaines. Par ailleurs, cette absence de culture culinaire, cette ignorance de l'histoire, voire le mépris à son égard, font que règne une consommation incroyable des signes de la nouveauté. Il est difficile d'admettre en effet que tous les chefs d'une génération, tout autour de la planète, soient des génies capables de révolutionner la cuisine chaque matin, en se réveillant : il faut donc bien accepter que la création soit rare, et mal partagée. Ce qui n'est pas grave en soi car, on l'a vu, si la cuisine de Carême a vécu, la conception combinatoire de son art reste toujours fonctionnelle : à partir de quelques idées novatrices, il est possible de décliner toute une série de plats qui, d'une certaine façon, s'engendrent les uns les autres. Mais comment leur donner l'air du dernier neuf ? C'est là où les *gimmicks* culinaires interviennent : le cuisinier sans véritables idées peut parsemer ses plats, comme il le fait de fleurs (tellement à la mode), de signes de modernité qui, pour la majorité, font très bien l'affaire. Ce qui fait sens chez un créateur authentique devient une sorte de tic chez l'imitateur, sans rapport réel avec le plat. La diffusion de ces « images », considérablement accrue par l'arrivée de nouveaux médias, fait qu'en l'espace de quelques semaines, la planète

toute entière s'est mise successivement, aux *espumas*, aux gelées chaudes, aux verrines, aux fleurs des champs et, depuis peu, au cru, voire au vivant (là, on a tout de même un peu de mal...). La liste, évidemment, n'a rien d'exhaustif... Et cette diffusion ultra-rapide et générale de simulacres de nouveautés font que ceux-ci lassent d'autant plus rapidement qu'ils sont sans réelle consistance, obligeant même les véritables créateurs à abandonner leurs trouvailles tant elles ont été dévoyées. Se crée ainsi une spirale inflationniste où l'excès de pseudo-innovations engendre un excès toujours plus grand.

#### *Overdose médiatique*

Il a été fait mention plusieurs fois de l'importance prise par les médias au cours de ces dernières décennies. Le développement de la cuisine, son évolution ont de tout temps été liés à l'édition d'abord, à la presse ensuite, à partir du XIXe siècle : le fait d'être écrite, et imprimée, donc diffusée, a permis à la cuisine, ou plutôt à ses acteurs, d'adopter une position réflexive et donc de gagner en autonomie. La cuisine étant par définition éphémère a eu besoin, pour se constituer une image d'elle-même, de ce passage par l'écrit qui lui a donné une consistance. Cependant, le saut quantitatif et qualitatif opéré au cours de la deuxième moitié du xxe siècle par la « médiatisation » est très important, et a été encore amplifié, voire a changé la nature de celle-ci, en ce début de nouveau millénaire, grâce à ce que l'on appelle communément les « nouvelles technologies ».

La transformation de la presse, au cours du xxe siècle, en ce que l'on a appelé *mass-media* et leur développement considérable après la Deuxième Guerre mondiale, ont bien évidemment affecté la cuisine. Le cas de Raymond Oliver a déjà été évoqué : en France, il a été un pionnier en la matière puisqu'il a, tout à la fois, fait la promotion de la cuisine, à

travers ses livres, ses émissions à la télévision, mais aussi la sienne propre en acceptant que soit diffusée son image en compagnie de ses clients et amis riches et célèbres, ou à l'occasion d'événements importants. Mais, ce qui a déjà été souligné, l'impulsion donnée par Gault et Millau à la « Nouvelle Cuisine », a permis à cette attitude de se généraliser. Paul Bocuse a su s'en servir, mais aussi Michel Guérard, les frères Troisgros, Gaston Lenôtre, Roger Vergé, bien d'autres encore qui voient tous leur image apparaître en couverture des magazines, quelquefois étrangers, qui multiplient les ouvrages à succès, qui participent à des émissions de télévision (même si aucun de ceux-là n'a eu son propre programme). Cela leur permet d'assurer leur promotion, mais aussi d'affirmer leur position. En dehors de France, il est certain que la télévision a joué un rôle décisif, aux États Unis par exemple où Julia Child a éveillé son public à la conscience culinaire et James Beard, su leur donner une fierté nationale. Quoiqu'il en soit, une fois ce dispositif mis en place, il faut l'alimenter. Et d'autant plus, qu'il ne cesse lui-même de grossir : la télévision touche un public de plus en plus vaste et les programmes se multiplient... La créativité des chefs est donc mise à rude épreuve.

Mais, une fois encore, la situation va évoluer avec la révolution d'Internet qui introduit l'instantanéité : dès lors, il est possible de communiquer « en temps réel » — ce qui reste, la plupart du temps, une simple potentialité mais va changer avec l'apparition des *smartphones* et des réseaux sociaux — et donc d'inonder le public d'informations. Du même coup, un des pieds du système gastronomique tel qu'il avait été imaginé au début du XIXe siècle, la critique gastronomique, perd de sa solidité puisque le cuisinier peut maintenant communiquer directement avec son public et lui parler « en personne » de sa cuisine. Un problème apparaît aussitôt : la subjectivité envahit tout ; la distanciation nécessaire pour authentifier les innovations s'évanouit. Par

ailleurs, cette fragilité nouvelle de la position du critique, entraîne ce dernier à courir après ce discours qui lui échappe, et à lui sacrifier souvent une part de son être, l'esprit critique. L'apparition au cours de la dernière décennie du Web 2.0 permettant au public lui-même, non plus d'agir en goûtant la cuisine préparée par les chefs, mais de discourir sur celle-ci. Pour satisfaire ce Moloch d'un nouveau genre, il ne reste donc plus aux cuisiniers qu'à produire, encore et encore, de la nouveauté, vraie ou fausse, que plus personne ne se soucie de légitimer.

La question de la nouveauté traverse donc toute l'histoire de la haute cuisine occidentale moderne. Née en France au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, conçue comme un argument de distinction, celle-ci n'a cessé de vouloir étonner et, tout au long de plus de trois siècles, a donc été une grande pourvoyeuse de nouveauté. Tant et si bien que le parallèle avec la mode a semblé naturel dès l'origine. Cependant, la rupture apportée par la Nouvelle Cuisine, celle de Gault et Millau, a été décisive : si, jusque là, cette question de la nouveauté répondait à une logique de la demande — celle du public aux praticiens —, elle se trouve soudain inversée, pour suivre une autre logique, celle de l'offre — celle des dits praticiens au public. L'affranchissement de toutes tutelles des cuisiniers au cours des années 1960-1970 a permis ce retournement, mais il a aussi exacerbé entre eux la concurrence qui s'exerce désormais directement et à une échelle beaucoup plus grande, du fait de la globalisation. Par ailleurs, pour différentes raisons dans lesquelles nous n'avons pas à rentrer ici, la cuisine connaît une vogue mondiale, accroissant de manière inédite son public potentiel. Des cuisiniers toujours plus nombreux, entre lesquels règne une compétition toujours plus vive, d'une part, un public toujours plus vaste, de l'autre : pour survivre il semble nécessaire de se livrer aux joies du marketing. Or le marketing peut prendre parfois — souvent — la forme de

l'innovation, travers facilité et accentué par une médiatisation toujours plus grande. Les médias, en effet, ont leur propre logique et réclament d'être toujours davantage alimentés. Tous les ingrédients sont réunis pour que la machine s'emballe et on assiste alors à une sorte d'inflation créative ou pseudo créative. Ces dernières années ont vu apparaître de nouveaux moyens de communication, multipliant ainsi les possibilités offertes à chacun de se faire connaître, qu'il s'agisse des cuisiniers eux-mêmes ou des foodies. Tout le monde désormais semble pouvoir s'emparer de la cuisine comme en témoignent les blogs. Indispensable aujourd'hui, la nouveauté en cuisine semble devenue banale... Ou bien insignifiante. Mais, peut-être, n'est-ce qu'une impression ?

### **Bibliographie**

Roland Barthes, *Le Système de la Mode*, Le Seuil, Paris 1967

Michael & Ariane Batterberry, *On the Town in New York*, Routledge, Londres 1999

Bénédict Beaugé, *Aventures de la cuisine française*, Nil, Paris 1999

Catherine Bertho-Lavenir, *La roue et le stylo / Comment nous sommes devenus touristes*, Odile Jacob, Paris 1999

Alberto Capatti, *Le goût du nouveau*, Albin Michel, Paris 1989

Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Firmin Didot, Paris 1828

Élise Discazeaux & Emmanuelle Messenger, *Haute Cuisine française et Haute Cuisine espagnole : quand l'amitié détrône une possible rivalité* (mémoire de recherche), Angers, ESTHUA, 2008

Auguste Escoffier, *Guide culinaire*, Flammarion, Paris 1902

Barbara Ketcham Wheaton, *L'office et la bouche*, Calmann-Lévy, Paris, 1984

Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste*, University of Chicago Press, Chicago, 2004

Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Odile Jacob, Paris 2002

Jules Gouffé, *Le Livre de Cuisine*, Hachette, Paris 1867

Gilles Lipovetsky, *L'empire de l'éphémère / La mode et son destin dans les sociétés modernes*, Gallimard, Paris 1987

Stephen Mennell, *Français et Anglais à table, du Moyen Âge à nos jours*, Flammarion, Paris 1987

Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, Mercure de France, Paris 1989 (édition du bicentenaire)

Pascal Ory, *Le discours gastronomique français*, Gallimard et Julliard, Paris 1998

Patrick Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie / Histoire de la table française*, Audibert, Paris 2005

Jean-François Revel, *Un festin en paroles / Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Jean-Jacques Pauvert, Paris 1979

Bruno du Roselle, *La Mode*, Imprimerie Nationale, Paris 1980

Françoise Sabban & Silvano Serventi, *La gastronomie au Grand Siècle*, Stock, Paris 1998

Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant*, Harvard University Press, Cambridge (Mass.), 2000

Gabriel Tarde, *Les lois de l'imitation*, Alcan, Paris 1890



## ***L'approche multivariée de la créativité : une perspective sur l'art culinaire***<sup>9</sup>

*Vlad Glaveanu, Todd Lubart, Christophe Mouchiroud & Franck Zenasni  
Université René Descartes  
Laboratoire Adaptations Travail-Individu, Institut de Psychologie*

La créativité observée par chacun de nous dans les mille façons de préparer les aliments est une des formes artistiques les plus anciennes et les plus universelles. Cependant, contrairement à des champs tels que la littérature, la peinture, les sciences, ou le commerce, les études portant sur ce domaine d'expression créative ne représentent qu'une infime portion des travaux publiés dans les revues spécialisées sur le thème de la créativité, thème lui-même toujours minoritaire dans les journaux universitaires. Dans cet article, nous présenterons tout d'abord l'approche multivariée de la créativité, cadre conceptuel qui guide habituellement nos recherches sur les origines des différences individuelles dans le développement et l'expression des potentiels créatifs au cours de la vie (Lubart, Mouchiroud, Tordjman & Zenasni, 2003). Dans une seconde partie, nous tenterons

de montrer l'utilité de ce modèle dans le champ culinaire, en évoquant les (trop rares) recherches ayant examiné cette forme de créativité.

La créativité a été longtemps appréhendée selon une approche mystique. Ainsi, Rudyard Kipling écrivait : « Quand votre démon est à l'œuvre, ne pensez pas consciemment. Laissez vous porter, attendez et obéissez ». Cependant, depuis la fin du XIX<sup>ème</sup>, des chercheurs vont se tourner vers une approche plus scientifique de la créativité, en particulier Galton, puis Ribot, Binet, Spearman ou Wallas (Mouchiroud & Lubart, 2006). Dans les années 50, Guilford puis Torrance développent l'idée que la créativité repose sur plusieurs processus intellectuels, en particulier la pensée divergente – la capacité à trouver un grand nombre d'idées à partir d'un stimulus unique – au sujet de laquelle ils vont développer plusieurs mesures du potentiel créatif. Les cinquante dernières années voient se développer différentes approches de la créativité en psychologie—approches cognitive, psychosociale, différentielle, clinique et psychopathologique.

### ***Une définition de la créativité***

La créativité, dans le sens le plus utilisé dans la littérature, est la capacité à réaliser une production qui soit à la fois nouvelle et adaptée au contexte dans lequel elle se manifeste. Cette production peut être, par exemple, une idée, une composition musicale, une histoire, une théorie scientifique, ...ou une création culinaire. Par définition, une production nouvelle est originale et parfois imprévue. Elle se distingue de ce que le sujet ou d'autres personnes ont déjà réalisé, mais elle peut être nouvelle à différents degrés. Elle peut ne présenter qu'une déviation minime par rapport aux réalisations antérieures ou au

<sup>9</sup> Cet article s'appuie en partie sur l'ouvrage intitulé « *La psychologie de la créativité* » (2003, Editions Armand Colin) dont certains passages sont repris avec permission.

contraire, elle peut s'avérer être une innovation importante dans le champ créatif. Cependant, une production créative ne peut être simplement une réponse nouvelle. Elle doit également être adaptée, c'est à dire qu'elle doit satisfaire différentes contraintes liées aux situations dans lesquelles se trouvent les personnes. De fait, dans plusieurs études sur la créativité, on constate que les participants, comme les évaluateurs, mentionnent généralement ce double aspect de nouveauté et d'adaptation lorsqu'on les interroge sur leurs conceptions de la créativité. Par ailleurs, il n'existe pas de norme absolue pour juger de la créativité d'une production. Les jugements sur la créativité impliquent, de fait, un consensus social. Un juge unique, un comité constitué de plusieurs personnes, ou une société dans son ensemble évaluent des œuvres et déterminent leur degré de créativité par rapport à d'autres productions. De la même façon, le niveau global de créativité d'une personne (ou d'un groupe) est évalué par rapport à celui d'autres individus (ou d'autres groupes).

Outre les aspects de nouveauté et d'adaptation, d'autres caractéristiques influencent souvent les jugements de créativité, comme la qualité technique d'une œuvre, ou encore l'importance de la production par rapport aux besoins de la société. La nature du processus de production doit aussi être prise en compte pour juger si une production reflète bien la créativité de son auteur. Ainsi, une œuvre créée par hasard, ou résultant de l'application de règles énoncées par un tiers peut ne pas être considérée comme créative. En effet, pour certaines personnes, l'acte créatif est censé demander un travail ardu et intentionnel. Enfin, la conception de la créativité peut varier selon la culture et l'époque. Ainsi, dans certaines cultures, la créativité est centrée sur les productions en rupture avec la tradition, alors que d'autres

cultures valorisent le processus de création lui-même, plutôt que le résultat et/ou l'utilisation novatrice des éléments traditionnels de la culture.

### ***L'approche multivariée de la créativité***

Depuis les années 1980, on assiste au développement de l'approche multivariée de la créativité. Selon cette approche, la créativité requiert une combinaison particulière de facteurs relevant de l'individu, tels que les capacités intellectuelles et les traits de personnalité, et du contexte environnemental. La nature des facteurs et leurs possibles interactions varient selon la théorie proposée (voir Lubart, 1999).

D'après Lubart, Mouchiroud, Tordjman et Zenasni (2003), quatre types de ressources seraient nécessaires à la créativité. Ces ressources sont des aspects spécifiques de la cognition (des connaissances préalables, certaines capacités intellectuelles), de la conation (en particulier certains styles, traits de personnalité, et motivations), de l'émotion (état, trait, capacité), et du contexte environnemental. Ce dernier peut fournir des stimulations physiques ou sociales pour aider à la production d'idées et pour nourrir ces idées. L'environnement social joue également un rôle central dans les dernières étapes du processus créatif, en déterminant l'acceptation sociale de l'œuvre ou de l'idée.

Chaque personne présente un profil particulier sur ces différents facteurs. Ce profil peut correspondre davantage aux exigences d'une tâche donnée, relevant d'un certain domaine d'expression. Ainsi, les potentiels de créativité d'un individu dans divers champs d'activité résultent de la combinaison interactive des différents facteurs mis en rapport avec les caractéristiques nécessaires pour un travail créatif dans chaque champ d'activité.

Certaines de ces potentialités vont être mises en évidence dans les productions réalisées par l'individu. La créativité de ces productions est alors évaluée dans un contexte social donné.

Quant à la confluence de ces ressources, la créativité est plus qu'une simple résultante du niveau d'un individu pour chaque composante de la créativité : (a) certaines composantes peuvent avoir des seuils (comme par exemple le niveau de connaissances) au-dessous desquels la créativité est impossible, (b) il peut y avoir une compensation partielle entre composantes : une composante forte (comme la motivation) peut contrebalancer la faiblesse d'une autre composante (comme la connaissance) ; (c) une composante peut agir différemment en présence d'autres composantes et cette coaction peut avoir des effets interactifs. Par exemple, des niveaux élevés d'intelligence et de motivation peuvent avoir un effet multiplicateur sur la créativité. Lorsque les composantes de la créativité sont combinées de manière interactive, il est possible d'obtenir un large éventail de niveaux de créativité, allant d'un niveau faible à un niveau excellent. L'approche multivariée permet de mieux comprendre la rareté des œuvres extrêmement créatives parce qu'il est statistiquement peu probable que les diverses composantes du processus créatif soient toutes de niveau excellent chez une même personne.

### ***Les facteurs cognitifs***

D'un point de vue cognitif, certains processus de traitement de l'information ont une importance particulière, de même que les connaissances liées au champ dans lequel se situe la tâche. Ainsi, les capacités intellectuelles considérées comme essentielles dans l'acte créatif sont celles qui servent à identifier le problème (ou la tâche), à le (ou la) redéfinir, à relever dans l'environnement des informations en rapport

avec le problème (encodage sélectif), à observer des similitudes entre des domaines différents qui éclairent le problème (analogie, métaphore, comparaison sélective), à regrouper des éléments divers d'information qui, réunis, vont former une nouvelle idée (combinaison sélective), à générer plusieurs possibilités (pensée divergente) et à auto-évaluer sa progression vers la solution du problème. Ces capacités relèvent donc à la fois de l'intelligence synthétique et de l'intelligence analytique. On peut également noter que l'intelligence pratique ou sociale exerce un effet sur la capacité à présenter une idée sous une forme qui sera acceptée par le public. Considérons maintenant quelques exemples de ces capacités impliquées dans la créativité.

Premièrement, la définition du problème est une des capacités importantes pour la créativité. Il faut détecter une lacune dans l'état actuel des connaissances, le besoin d'un nouveau résultat, ou une déficience dans une procédure. Les problèmes sont parfois présentés explicitement (dans des écoles ou dans le cadre d'un laboratoire par exemple). Cependant, la plupart des problèmes importants ne sont pas évidents ou sont activement ignorés par de nombreuses personnes. La capacité à trouver des problèmes peut se manifester par le fait de poser des questions, ou en considérant la façon dont les choses pourraient être dans l'idéal et en comparant cet idéal à la situation actuelle. Quelques recherches préliminaires ont établi un lien entre le fait de poser des questions et la créativité (Artley, Van Horn, Friedrich et Carroll, 1980 ; Glover, 1979).

Deuxièmement, la pensée divergente est une capacité mentale importante pour la créativité ; elle permet de rechercher de manière pluridirectionnelle de nombreuses idées ou réponses à partir d'un simple point de départ. En pensant d'une façon divergente, plusieurs idées différentes peuvent être générées. Ainsi, il existera plusieurs éventualités à considérer et plusieurs pistes

à essayer. La probabilité de trouver une idée nouvelle et adaptée parmi ces différentes pistes en est donc augmentée. Il existe un grand nombre d'épreuves de pensée divergente, catégorisées parfois selon la modalité des réponses (verbale ou figurative). Dans les épreuves de Guilford (1967) et de Torrance (1976), on demande au sujet de produire un maximum de réponses différentes et non conventionnelles à partir d'un stimulus ou d'un problème à résoudre. Par exemple, dans la batterie de Tests de Pensée Créative (Torrance, 1976), on propose une tâche au sujet dans laquelle il doit indiquer, en un temps limité, toutes les utilisations possibles et originales d'une boîte en carton. D'autres tâches portent sur les différentes façons d'améliorer un jouet, ou sur des dessins que l'on peut élaborer à partir d'un élément graphique comme un cercle. Ainsi, les épreuves de pensée créative divergente demandent plus que de la fluidité cognitive: les sujets doivent en outre s'affranchir d'attitudes conventionnelles, ou encore mobiliser la richesse de leurs réseaux d'associations.

### ***Les facteurs conatifs***

Les facteurs conatifs, se référant à des façons préférentielles et/ou habituelles de se comporter, se déclinent en trois catégories distinctes : (1) les traits de personnalité, (2) les styles cognitifs et (3) la motivation.

#### *La personnalité créative*

Certains traits de personnalité ont été identifiés comme ayant une importance particulière pour la créativité. Plusieurs traits présentent des relations significatives avec la créativité : la persévérance, la tolérance à l'ambiguïté,

l'ouverture à de nouvelles expériences, l'individualisme, la prise de risque, et le psychotisme. A titre d'exemple, considérons deux traits : la prise de risque et le psychotisme.

Les idées créatives vont souvent, dans leurs premiers instants, à l'encontre de la majorité. Les idées nouvelles sont susceptibles d'amener des récompenses (sociales, financières, personnelles), mais vont aussi de pair avec une certaine prise de risque. Si une idée échoue, on peut perdre de l'argent, du temps, mais également on peut être ridiculisé pour avoir proposé une idée jugée bizarre, insolite, trop originale. La plupart des gens éprouvent de l'aversion pour le risque. Il semble en fait que les enfants apprennent peu à peu, dans le cadre scolaire classique, à éviter les risques afin d'obtenir de meilleurs résultats. Par ailleurs, en ce qui concerne les adultes âgés, on constate qu'ils préfèrent souvent éviter de prendre des risques même lorsqu'ils ont déjà réussi à résoudre un problème de même niveau. Outre ces changements liés à l'âge, plusieurs études ont montré que la prise de risque variait, pour chaque personne, selon la situation. Une personne qui est prête à prendre un risque financier n'est pas forcément disposée de la même façon face à un risque social ou devant l'ascension risquée d'un pic rocheux. Ainsi la prise de risque doit être mesurée, appréciée, par rapport à une activité donnée.

Afin d'évaluer les liens entre la prise de risque et la créativité, Lubart et Sternberg (1995) ont mené une étude portant sur un échantillon de 44 adultes américains (âge moyen = 32 ans). La prise de risque a été mesurée à l'aide de plusieurs méthodes, dont un questionnaire basé sur des scénarios hypothétiques que nous avons spécialement élaborés. Dans ce questionnaire, les sujets devaient indiquer comment ils pensaient qu'ils procéderaient dans des situations impliquant une prise de risque associée, à part égale, à la possibilité de réussir ou d'échouer. Ces situations se rapportent aux domaines artistiques, littéraires

ou de la vie quotidienne. La créativité a été mesurée dans deux tâches, l'une graphique (réalisation de dessins) et l'autre littéraire (élaboration d'histoires courtes); la créativité des productions a ensuite été évaluée par 15 juges. Les résultats mettent en évidence une corrélation positive et significative ( $r = 0,39, p < .01$ ) entre la tendance à prendre des risques dans le domaine artistique et la créativité graphique; la prise de risque dans le domaine littéraire ou dans la vie quotidienne n'est pas liée à la créativité graphique, indiquant ainsi une spécificité du domaine dans le lien entre prise de risque et créativité. Bien que la créativité des histoires ne soit pas significativement liée à la prise de risque dans le domaine littéraire, les histoires produites par les sujets ayant un niveau élevé de prise de risque dans ce domaine sont significativement moins conventionnelles (en particulier, elles montrent moins de conformité aux règles sociétales) que celles des sujets ayant un niveau faible de prise de risque.

Notre second exemple, le trait de psychotisme, concerne les rapports d'un individu avec la réalité. Ce trait, présent à des niveaux plus ou moins élevés dans la population générale, peut être mis en relation avec l'agressivité, l'hostilité et l'égoïsme. Plus le trait de psychotisme est présent, plus l'individu risque de développer des troubles psychotiques comme la schizophrénie. Plusieurs études indiquent que le psychotisme est lié à la créativité. Dans quelques études portant sur la population saine, on observe des corrélations entre le trait de psychotisme et la créativité, évaluée à l'aide des mesures de pensée divergente de Torrance. En 1977, par exemple, Woody et Claridge ont fait passer le questionnaire de personnalité d'Eysenck (EPI) et cinq tâches de production d'idées divergentes. La corrélation entre le trait psychotisme et la fluidité d'idée était équivalente à  $r = 0,40$ . La corrélation entre le psychotisme et le nombre

d'idées idiosyncrasiques (c'est-à-dire uniques à chaque sujet) était égale à 0,65. On observait les mêmes résultats avec des artistes professionnels.

En outre, les personnes ayant un niveau de « psychotisme » élevé ont tendance à avoir des troubles d'inhibition cognitive. Ces troubles sont liés à la tendance à développer des associations lointaines et parfois étranges. Les schizophrènes, par exemple, ont du mal à ignorer les idées qui n'ont aucun rapport avec le problème à résoudre. Ces mêmes associations lointaines, lorsqu'elles sont maîtrisées, paraissent importantes pour la pensée créative. Dans une étude réalisée par Heston (1966), des enfants, nés de mères schizophrènes et adoptés par la suite, ont été évalués à l'âge adulte. La moitié environ de ces enfants a manifesté des troubles psychotiques. Les autres s'étaient adaptés à la vie courante, réussissaient dans leur travail et avaient souvent des professions créatives dans le domaine artistique.

### *Les styles cognitifs*

Les styles cognitifs - à savoir les préférences de l'individu pour un mode donné de traitement de l'information - influencent, tout comme les traits de personnalité, la quantité et/ou la nature des productions créatives (Guastello, Shissler, Driscoll, & Hyde, 1998; Martinsen & Kaufmann, 1999). Ayant fait l'objet de plusieurs recherches, nous détaillons ici la relation entre la dimension « intuition-sensation » et la créativité.

Selon Henri Poincaré, c'est par logique que l'on démontre et par intuition que l'on invente (Policastro, 1995). Pour Jung, l'intuition est « *la perception inconsciente, ... une sorte d'appréhension instinctive de n'importe quel contenu* » (Jung, 1921, cité dans Nuttin, 1965, p. 145-146). Deux grandes formes de style de fonctionnement préférentiel sont distinguées : le style « intuitif », où l'intuition

prime, et le style « sensitif » qui se nourrit des perceptions orientées vers le monde extérieur et des informations recueillies par les sens. D'autres travaux sur ce thème, comme ceux de Westcott (1961), mènent à une conception de l'intuition qui relève d'un processus de pensée subconscient de mise en relation d'informations diverses et idiosyncrasiques (données perceptives, souvenirs, émotions, préoccupations subconscientes).

Dans la littérature scientifique, plusieurs études montrent que chez les chercheurs, les artistes et les écrivains, entre autres, on trouve que les personnes créatives sont caractérisées par un style intuitif plus souvent que les personnes peu créatives. Par exemple, MacKinnon (1962) observe que 100 % de l'effectif du groupe de 40 architectes considérés créatifs par leurs pairs ont un style intuitif, contre 61% dans le groupe apparié d'architectes moins créatifs travaillant dans les mêmes agences. Dans une étude portant sur un échantillon de 48 adultes américains recrutés par petites annonces, nous avons constaté des résultats similaires (Lubart & Sternberg, 1995). Dans cette étude, les sujets ont passé des épreuves de créativité (production d'un dessin, d'une histoire et d'une publicité, et résolution d'une énigme de science fiction) ainsi qu'une batterie de tests cognitifs et conatifs, dont le MBTI, qui mesure entre autre ce style. Quinze évaluateurs, de caractéristiques comparables aux sujets, ont jugé la créativité des productions réalisées. Après avoir formé trois groupes de sujets contrastés sur leur niveau de créativité, nous constatons que dans le groupe jugé relativement créatif, 94 % des sujets présentent le style intuitif contre 60 % pour le groupe moyennement créatif et 44 % pour le groupe peu créatif.

Dans une étude portant sur 76 étudiants, des corrélations significatives ont été observées entre plusieurs mesures de créativité

(production d'un dessin, d'une histoire et épreuve de pensée créative divergente) et plusieurs mesures du style intuitif ( $R_{\text{canonique}} = 0,51, p < .05$ ) (Raidl & Lubart, 2000-2001).

### *La motivation*

Comme les traits de personnalité et les styles cognitifs, la motivation de chaque personne est souvent considérée comme une caractéristique relativement stable : on constate que les individus diffèrent selon la nature et la force de leurs désirs à s'engager dans une activité. On distingue souvent deux types de motivation en rapport avec la créativité : la motivation intrinsèque et la motivation extrinsèque. La motivation intrinsèque se réfère à des moteurs ou à des désirs internes qui sont satisfaits par l'accomplissement de la tâche. Par exemple, un individu curieux mènera un travail créatif intense afin de satisfaire cette tension intrinsèque liée au désir de connaître et de comprendre. On peut encore citer le cas de nombreux artistes peintres pour lesquels peindre est nécessaire à l'expression de leurs émotions (Stecker, 2000). Runco (1998) généralise cette relation entre motivation intrinsèque et créativité en affirmant que les états de tension interne, quelle que soit leur origine (stress, humeur négative...) favorisent la production créative. Maslow (1968) assume que la créativité concorde avec une réalisation naturelle du soi. Cet accomplissement du soi réfère donc, au moins en partie, à une motivation intrinsèque. Notons que cette motivation intrinsèque favorise une certaine spécificité des performances créatives en fonction du domaine (scientifique ou artistique) et de la nature (musicale, verbale...) de la tâche. Par motivation extrinsèque, nous faisons moins référence à la tâche, au problème à résoudre mais plutôt aux récompenses offertes par l'environnement grâce à l'accomplissement de la tâche. Par exemple, l'argent peut motiver un individu à travailler sur un problème, et

ce, quelle que soit la nature du problème. Notons que cette « récompense » ne se limite pas à une rémunération financière (salaire, prime...) ou matérielle (cadeau, trophée...). Elle peut être une reconnaissance sociale, symbolisée par la remise d'un prix (littéraire, musical, diplôme...), un succès plus ou moins large auprès du public ou encore une certaine médiatisation (articles, interviews,...).

Plusieurs études ont montré l'existence de liens significatifs entre la motivation intrinsèque et la créativité. Dans une recherche de Amabile (1996), afin de stimuler la motivation intrinsèque des enfants, il leur a été demandé de rédiger des poèmes pour leur propre plaisir. Pour stimuler la motivation extrinsèque, Amabile demande à un autre groupe d'enfants d'écrire des poèmes dans le but de plaire à leur professeur. Les résultats indiquent que les enfants motivés intrinsèquement génèrent des poèmes significativement plus créatifs que ceux générés par les enfants motivés extrinsèquement.

D'autres recherches ont montré depuis que la motivation extrinsèque n'est pas systématiquement contraire à la créativité. Ainsi, pour Eisenberg (2002), l'impact de la motivation extrinsèque dépend du type de tâche, du destinataire de la récompense (le groupe ou l'individu) et des traits de personnalité des individus (individualiste ou collectiviste). Il montre par ailleurs que l'impact d'une récompense sur la créativité est en partie modulé par le niveau de motivation intrinsèque. Il est donc difficile d'examiner l'impact d'un type de motivation sur les performances créatives sans considérer l'autre.

### **Les facteurs émotionnels**

Dès les premiers travaux théoriques sur la créativité et les récits introspectifs de personnes créatives, il est apparu que les émotions et la créativité sont liées de différentes manières. Par exemple, l'expression des émotions relatives à des expériences personnelles pourrait être le moteur d'une production créative. Freud (1908/1959) a ainsi proposé que les œuvres artistiques et littéraires permettent à leurs auteurs d'exprimer des émotions telles que l'amour, la colère ou la tristesse. L'émotion placerait un individu dans un état mental propice à la créativité. Par exemple, il est possible qu'un état émotionnel positif facilite l'interprétation de stimuli de manière novatrice parce que les mécanismes d'inhibition cognitive seraient temporairement désactivés. Les expériences émotionnelles pourraient aussi permettre d'établir une passerelle associative entre deux concepts cognitivement distants mais émotionnellement proches (Lubart & Getz, 1997). Des critères émotionnels peuvent également servir à sélectionner les idées les plus prometteuses (Poincaré, 1908).

La synthèse de ces recherches suggère que, de manière générale, les états ou humeurs émotionnels positifs favorisent la fluidité idéationnelle, et donc le potentiel créatif. En ce qui concerne l'impact des états émotionnels négatifs, les résultats divergent, parfois ils favorisent la créativité, parfois ils l'inhibent. D'une manière générale, il n'apparaît pas de consensus autour de l'idée d'un rôle unique des émotions sur la créativité.

Zenasni et Lubart (2002) ont proposé que des variables contextuelles pouvaient effectivement expliquer les divergences de résultats entre les différentes études. Pour tester cette idée et préciser les relations complexes qu'entretiennent émotion et créativité, nous avons utilisé un paradigme expérimental classique, en calculant plusieurs indices correspondant au niveau d'éveil de l'émotion

ressentie, à la nature spécifique de l'émotion ressentie (joie et tristesse), à la nature de la tâche créative (tâche figurative et tâche verbale), aux indices de créativité que sont la fluidité (quantité des productions) et l'originalité (qualité des productions). Dans cette recherche nous avons reproduit les trois conditions classiques d'induction (émotion positive, émotion négative, « émotion neutre »). Afin d'examiner le rôle de la nature de la tâche de créativité, les participants ont été soumis à une épreuve de créativité verbale ou à une épreuve de créativité figurative. Il s'agissait de deux tâches de pensée divergente, issues des tests de pensée créative de Torrance (1976). Nous avons donc comparé six conditions différentes, résultant du croisement des facteurs « nature de l'émotion induite » et « nature de la tâche ». Pour la tâche de créativité verbale, les analyses ont montré une relation positive et significative entre la valence de l'état émotionnel, la fluidité et la flexibilité idéationnelle des individus : plus le participant est dans un état émotionnel général positif, plus il est fluide et flexible. On a observé par ailleurs une corrélation positive et significative entre l'originalité moyenne des idées émises et le niveau d'éveil ressenti. Pour la tâche de créativité figurative, les relations entre émotions et pensée divergente étaient différentes : la valence de l'état émotionnel (agréable ou désagréable) n'était liée ni à la fluidité, ni à la flexibilité. En revanche, le niveau d'éveil était lié au nombre d'idées générées. De plus, l'effet du niveau d'éveil sur la fluidité semblait plus important, lorsque la valence de l'état émotionnel était négative.

La relation entre les émotions et la créativité semble donc dépendre de la nature de la tâche créative. Le niveau d'éveil peut moduler l'effet de la valence émotionnelle ou agir directement sur les performances créatives. Finalement, il semble que les effets des émotions sur la créativité diffèrent selon que l'on s'intéresse aux caractéristiques quantitatives ou qualitatives des performances

créatives. Il n'existerait donc pas un seul et unique processus sous-tendant les relations entre les expériences émotionnelles et la créativité mais plusieurs mécanismes complexes dont l'émergence dépendrait d'un certain nombre de variables contextuelles. Il semblerait que d'autres variables, comme les styles affectifs, l'intelligence émotionnelle, les traits émotionnels, ou les théories implicites sont des dimensions qui peuvent largement contribuer à l'observation d'articulations différentes entre émotion et créativité.

Les émotions n'ont pas uniquement sur la créativité l'effet transitoire que nous venons de décrire. En fait, il existe un substrat émotionnel de la vie psychique—toujours présent et plus ou moins actif—qui « colore » nos perceptions, nos décisions, la mémoire que nous avons des personnes rencontrées, des situations vécues et des objets utilisés dans nos activités. Nous nous sommes intéressés à ces traces émotionnelles et au rôle qu'elles peuvent jouer dans la pensée créative. Un modèle de résonance émotionnelle a été développé selon lequel les émotions jouent un rôle central dans le processus de formation d'associations créatives. Le modèle de résonance émotionnelle (Lubart & Getz, 1997) propose ainsi que les aspects émotionnels des expériences vécues contribuent à l'accès et à l'association créative de concepts. Il y a trois composantes dans le modèle de résonance émotionnelle: a) les endocepts qui représentent des émotions idiosyncrasiques vécues et attachées à des concepts ou à des représentations en mémoire; b) un mécanisme automatique de résonance qui propage le profil émotionnel d'un endocept à travers la mémoire et active d'autres endocepts; c) un seuil de détection de résonance qui détermine si un endocept activé par la résonance (ainsi que le concept /représentation auquel il est attaché) entre dans la mémoire de travail. Le modèle de résonance émotionnelle aboutit à la création d'une association entre un concept source (activé au cours d'une tâche) et un autre



concept qui lui est lié de façon endoconceptuelle. Dans une série d'études, nous avons examiné les liens entre les représentations émotionnelles—les endocepts—et la capacité de générer des associations originales. Globalement, les résultats confortent le modèle de résonance émotionnelle : d'une part, la richesse des représentations émotionnelles (endocepts) jouent un rôle essentiel dans la pensée créative, en particulier la forme de pensée associative liée à l'originalité, d'autre part, ce rôle ne peut pas être attribué aux voies cognitives d'association.

Troisièmement, les différences individuelles dans les traits de personnalité liés aux émotions (telles que l'intensité affective) ont été mises en relation avec la performance créative. Notamment, certaines recherches chez l'adulte ont porté sur l'intelligence émotionnelle (la capacité à percevoir, à comprendre, et à réagir d'une manière adaptée aux émotions) et la créativité. A un niveau théorique, Mayer, Salovey, et Caruso (2000) suggèrent que de fortes compétences émotionnelles favorisent la résolution de problèmes d'ordre émotionnel et guident les opérations cognitives grâce aux indices émotionnels présents dans la situation. Dans une étude auprès d'un échantillon de 100 adultes français (âgés de 20 à 50 ans), nous avons fait passer des épreuves relevant de trois facteurs d'intelligence émotionnelle et des épreuves de créativité ayant un aspect émotionnel. Spécifiquement, nos tâches de créativité consistaient à trouver des idées pour réduire l'agressivité des conducteurs de voiture et inventer une affiche publicitaire pour un médicament susceptible d'améliorer l'état émotionnel des personnes malades. Nous avons constaté que les épreuves relatives à la compréhension des émotions corrèlent positivement avec le nombre d'idées trouvées et la créativité de ces idées (évaluée par des juges) dans la tâche qui consistait à chercher toutes les idées pour réduire l'agressivité au volant. Nous n'avons observé que de très faibles corrélations entre l'intelligence

émotionnelle et l'épreuve de création d'une affiche publicitaire. Cette différence entre les deux épreuves de pensée créative peut être due au fait que la tâche de réduction de l'agressivité des conducteurs a semblé motiver davantage les sujets, en leur remémorant des expériences vécues dans une situation similaire.

### ***Les facteurs environnementaux***

L'environnement exerce un rôle clé à la fois dans le développement et l'expression des capacités créatives. L'environnement peut se définir à plusieurs échelles : la famille, les amis, l'école ou le lieu du travail, la société, la culture. A chaque niveau, l'environnement peut favoriser la créativité ou la freiner. Considérons maintenant un peu plus en détail l'influence du milieu culturel sur l'expression de la créativité

La conception de la créativité la plus couramment exposée dans la littérature, c'est-à-dire la capacité à produire un travail à la fois nouveau et satisfaisant au regard des contraintes contextuelles, s'est instaurée essentiellement dans les cultures d'origine européenne. Un aspect crucial de cette définition réside dans la nature tangible de l'acte créatif. Cette conception de la créativité centrée sur le produit créatif s'accorde avec ce que l'on pourrait nommer la « perspective occidentale » de la création qui sous-tend un mouvement linéaire vers un point nouveau.

Il existe d'autres conceptions de la créativité que celles issues des cultures occidentales. Parmi les plus contrastées se trouve la perspective traditionnellement associée à certaines cultures asiatiques. Dans ce cas, la créativité est moins liée à l'élaboration de produits nouveaux qu'à l'authenticité du processus de découverte. La créativité correspond à un état de plénitude, à l'établissement d'un lien avec

un monde originel ou encore l'expression d'un soi profond, d'une réalité ultime (ou d'une illusion dans la philosophie bouddhiste). L'artiste créatif, selon ce point de vue, est celui qui parvient à entrer en contact avec la réalité psychique de son « moi » profond, qui travaille à révéler cette réalité et à faire corps avec elle, en l'intégrant par des processus de différenciation, de méditation et de réalisation de soi. En un sens, l'artiste est conduit à recréer ou à réactiver ce qui est déjà présent dans son inconscient. La conception orientale de la création n'est pas marquée par un commencement et une fin, mais plutôt par le déroulement ou le développement d'un processus permanent (souvent représenté par un cycle), fait de reconfigurations successives d'un tout initial, de réinterprétations d'idées traditionnelles sans qu'il y ait rupture.

Outre la conception de la créativité, la promotion (ou la prohibition) de l'activité créative varie de façon notable d'une culture à l'autre, et d'un domaine à l'autre à l'intérieur d'une même communauté. Le contexte culturel agit non seulement sur la conception et le niveau d'activité créative, mais aussi sur les formes que va prendre l'expression créative dans chaque domaine. Une culture peut encourager la créativité dans certaines situations et sur certains sujets, ou au contraire l'interdire de façon catégorique. A l'intérieur d'un domaine, la créativité est parfois définie dans un contexte culturel précis. Par exemple, la création musicale sur l'île de Bali est considérée comme une œuvre collective. Les groupes de musiciens se doivent d'adopter un style unique, alors que le musicien solo ne fera que produire un genre de musique contemporaine, dénuée d'originalité (Colligan, 1983; Gaines & Price-Williams, 1990). Les Kaluli de Papouasie en Nouvelle Guinée illustrent également l'influence de la structure sociale sur l'expression musicale. Dans la culture Kaluli, bien que les hommes et les femmes puissent s'exprimer à travers cette forme d'art, la créativité est marquée par

l'appartenance à l'un ou l'autre des sexes. Chez les femmes, les chansons qui évoquent les émotions personnelles de l'artiste sont valorisées, comme celles qui racontent la peine causée par la mort d'un être aimé. En revanche, les chansons masculines visent à provoquer une émotion collective, en incitant l'audience à pleurer ou même à attaquer le chanteur (Brenneis, 1990).

### ***Le processus créatif***

L'acte créatif, en tant que séquence de pensées et d'actions qui mène à une production nouvelle et adaptée, est un autre thème important de recherche dans le domaine de la créativité. Malgré plusieurs propositions théoriques qui évoquent les étapes d'un travail créatif, il y a néanmoins relativement peu de travaux qui étudient spécifiquement comment les facteurs cognitifs et conatifs mis en évidence dans l'approche multivariée entrent en jeu dans le processus créatif et comment ce processus créatif dans son ensemble diffère des processus non-créatifs ou peu créatifs.

Au cours des 50 dernières années, plusieurs études ont exploré les sous-processus impliqués dans la créativité (Lubart, 1994; Ochse, 1990 ; Sternberg et Lubart, 1995). Concernant ces sous-processus créatifs, on identifie : les processus de recherche, de formulation et de redéfinition du problème, la perception et le codage de l'information, la pensée divergente, la synthèse ou l'association d'information, la bissociation (Koestler, 1964), la pensée janusienne (Rothenberg, 1979), la réflexion homospatiale (Rothenberg, 1979), l'analogie et la métaphore, la résonance émotionnelle (Lubart & Getz, 1997), la combinaison sélective, et le processus de réorganisation de l'information.

Certains auteurs ont proposé des modèles de processus créatif comme un système

organisant les sous-processus mis en jeu. Par exemple, Mumford, Mobley, Uhlman, Reiter-Palmon et Doares (1991) ont conceptualisé un ensemble de processus organisés en plusieurs catégories. Ces processus sont la construction du problème, le codage d'information (et la récupération), la recherche d'idée, la spécification des catégories les plus appropriées, l'association et la réorganisation de l'information pour trouver de nouvelles solutions, l'évaluation d'idées, la réalisation des idées et le contrôle. Il s'agit d'un modèle dynamique qui permet de passer d'un processus à l'autre aussi souvent que nécessaire pour résoudre le problème.

Dans une étude auprès de 267 enfants et adolescents âgés de 6 à 16 ans, Mouchiroud et Lubart (2003) ont examiné plus en détail la pensée divergente, un des sous-processus actifs dans le processus créatif. La possibilité d'un processus non aléatoire de recherches d'idées a été étudiée. Dans cette étude, les participants devaient imaginer le plus de solutions originales possibles à des problèmes sociaux familiers, tel que de trouver comment s'insérer dans un groupe de pairs ou d'obtenir une faveur de ses parents. Un indice d'originalité était attribué à chaque solution proposée selon sa fréquence dans chaque échantillon étudié, ainsi qu'un rang dans la série de réponses de chaque participant. Dans chaque groupe de niveau scolaire, l'originalité moyenne de la première moitié des réponses a été comparée à celle de la seconde moitié. On observe un patron similaire dans chaque épreuve et pour chaque groupe de niveau scolaire. Les idées générées dans la première moitié du travail de chaque sujet étaient moins originales, en moyenne, que les idées générées dans la deuxième moitié de sa production. Ainsi, le processus de recherche d'idées créatives ne semble pas être de nature purement aléatoire.

## **La créativité culinaire**

L'art culinaire fait partie des activités créatives auxquelles s'adonnent de nombreux amateurs à travers le monde. On peut considérer que cette forme de créativité existe aussi, sous une forme certes très rudimentaire, chez certaines autres espèces (nettoyage, décorticage, broyage et mélange des aliments). Chez l'homme, c'est la découverte du feu (et des outils de cuisson) par notre ancêtre *homo erectus* qui a ouvert le champ des possibles aux premiers cuisiniers.

Comme dans d'autres domaines artistiques, on peut se poser la question de l'existence d'un continuum entre la créativité exprimée dans les préparations quotidiennes des cuisiniers « ordinaires » et celle des chefs qui laissent leur empreinte dans l'histoire de la gastronomie. Chez les premiers, on parlera parfois de « bricolage » (Levi-Strauss, 1960), en ce sens que les « moyens du bord » vont exercer une contrainte plus ou moins forte sur la forme que va prendre l'œuvre créative. On procèdera ainsi souvent des moyens vers les buts, avec des résultats parfois surprenants, répondant aux deux critères de nouveauté et d'adaptation, qui définissent la notion de l'acte créatif. La créativité peut également être observée dans la manière dont le cuisinier va réaliser une recette existante, tout comme un danseur ou un musicien talentueux va apporter une touche particulière dans sa performance d'une danse ou d'une partition (Glaveanu, sous presse).

### *Appliquer l'approche multivariée aux arts culinaires*

Il n'existe à notre connaissance aucune recherche multivariée sur la créativité culinaire. Quelques travaux nous indiquent tout au plus des variables individuelles et

environnementales susceptibles d'entrer en jeu dans ce domaine. Nous resterons donc essentiellement au stade des hypothèses de recherche.

Parmi les facteurs cognitifs, les connaissances, dans la cuisine comme au laboratoire ou dans l'atelier, jouent un rôle complexe. Les savoirs et les savoir-faire sont en effet nécessaires car leur absence fait courir au chef le risque de ne pas trouver la solution, ou de réinventer l'existant. Cependant, on sait aussi qu'au dessus d'un certain seuil, un « trop-plein » de connaissances peut agir comme frein à la créativité, en orientant le créateur vers les solutions déjà connues, celles qui ont fait leur preuve par le passé.

Les compétences associées à un haut niveau de créativité culinaire sont nombreuses. Dans une enquête auprès de cuisiniers ayant divers niveaux d'expertise, Hu (2010) identifie sept dimensions principales : la culture, l'esthétique, la technique, les produits, le service, le management et un facteur général de créativité. Cet auteur souligne en particulier l'importance de ce dernier facteur.

Toujours dans le champ cognitif, les aptitudes mentionnées dans la première partie du présent article méritent d'être examinées dans le champ de la créativité culinaire : encodage sélectif, combinaison sélective, pensée divergente, etc. Le cadre théorique des intelligences multiples, proposé par Gardner (1983), pourrait également s'avérer utile. Selon ce chercheur, il existerait différentes aptitudes cognitives indépendantes les unes des autres, mais pouvant fonctionner de concert lors de la réalisation d'une tâche. Ainsi, le chef créatif peut s'appuyer sur l'intelligence logico-mathématique dans tous les aspects techniques de sa cuisine créative, mais également dans la gestion des ressources ou des revenus. Dans sa cuisine, afin de pouvoir exécuter les gestes les plus précis et d'utiliser au mieux l'espace, le créateur fera appel aux formes d'intelligences

kinesthésique (i.e. les habiletés manuelles) et spatiale. Pour tous les aspects sociaux de sa pratique (apprentissage, médiatisation, théorisation, transmission, relation client, ...), il pourra compter sur son intelligence verbale et inter-personnelle. Enfin, l'intelligence intra-personnelle lui sera utile pour développer sa personnalité, sa carrière et son potentiel créatif.

Parmi les variables individuelles, le profil de personnalité du chef créatif est aussi mal connu que son profil cognitif, malgré les qualificatifs parfois associés aux toques célèbres dans l'esprit du grand public : extravagance, imagination, persévérance, assertivité, conscienciosité, rigueur. La motivation est un facteur parfois mentionné dans la littérature, mais sans avoir produit à ce jour de résultats précis. Comme le note Jessen (2011), les raisons qui poussent les grands cuisiniers vers des carrières créatives sont diverses, et recouvrent à la fois des motivations intrinsèques et extrinsèques. Dans une étude, Svejenova, Planellas et Vives (2010) mentionnent la quête vers la liberté de créer, vers l'authenticité, ainsi que la recherche de reconnaissance et d'influence sociale.

La dimension artistique de la créativité culinaire sous-tend l'implication des émotions dans les différentes étapes du processus. L'art culinaire doit en particulier provoquer des émotions positives auprès du public. La dimension esthétique est essentielle et multiple : le plat doit séduire l'œil avant de plaire en bouche. Au-delà de l'assiette, tout doit être mis en œuvre dans le lieu de restauration pour favoriser ces émotions positives, et les chefs devront trouver mille détails pour les provoquer dans leur établissement.

Ceci nous amène à discuter en dernier lieu du rôle de l'environnement dans la créativité culinaire. Comme dans les autres domaines d'expression, la créativité n'est jamais une création *ex nihilo*, comme tendraient à le laisser croire les nombreuses histoires focalisées sur

l'individu créateur (Csikszentmihalyi, 2006). L'individu créatif n'est rien sans un contexte matériel et social. Dans l'art culinaire, ce contexte fournit au créateur un ensemble de règles très strictes avec lesquelles il va devoir composer pour, éventuellement, parvenir à modifier ces règles au travers d'une œuvre jugée créative. En outre, un plat est bien plus que la substance qui nous nourrit. Réalisé à l'intérieur d'un cadre social, c'est aussi un don, un rituel, ou une pratique à laquelle est associée une myriade de rôles, de normes ayant des sens très divers selon les cultures. Enfin, c'est le contexte social qui va décider d'apposer ou non le label « créatif » sur telle ou telle œuvre. Sur quelles variables s'appuie le public pour décerner ce titre à un plat ou un repas ? Quel est le poids de chacune de ces variables dans le jugement de créativité de celui ou celle qui émet ce jugement ? Les propres caractéristiques individuelles des juges, les conditions de ce jugement influentes sur leur jugement ? L'absence de réponse dans la littérature scientifique indique une fois encore une voie prometteuse pour la recherche. Dans un premier temps, il serait possible de s'appuyer sur une taxonomie proposée par Horng & Lin Lin (2009), qui proposent une échelle permettant d'évaluer la créativité d'une production culinaire selon 8 catégories : technique, arôme, goût, texture, couleur, forme et arrangement, garniture, vaisselle, manipulation des ingrédients, et évaluation de l'ensemble.

L'environnement du cuisinier créatif va être plus ou moins contrôlé, sélectionné. S'il ne l'est pas, la forme créative tendra vers celle du « bricoleur » (voir plus haut). L'histoire de la créativité culinaire abonde de récits (à l'origine non contrôlée !) dans lesquels un environnement imprévu a été en quelque sorte dompté par l'individu, tel que l'histoire de la découverte de la lacto-fermentation, du roquefort, ou des flocons de maïs. Certaines

de ces découvertes ou inventions semblent relever simplement du hasard, mais le contexte spécifique de celles-ci resterait sans suite si l'individu n'y était pas attentif.

Un autre aspect crucial de l'environnement est le retour d'informations collectées auprès des clients. A l'extrême, le client peut imposer une contrainte au chef qui sera à l'origine de la création culinaire. Un exemple célèbre est celui du client qui, dit-on, renvoya un jour ses pommes frites en cuisine au prétexte que celles-ci étaient trop épaisses. De cet incident naquirent les pommes de terres chips.

Le client doit être satisfait, il doit aussi être convaincu de la justesse de la démarche artistique. En conséquence, les chefs les plus renommés sont ceux qui excellent à la fois dans leur cuisine et dans l'art de communiquer leurs objectifs au public. Comme le soulignent Svejnova, Mazza et Planellas (2007), les chefs qui souhaitent être reconnus pour leur travail doivent être capables de sortir de leur cuisine, de théoriser leur approche de la gastronomie et de convaincre les gardiens de l'entrée du « champ », c'est-à-dire celles et ceux qui font autorité dans le domaine (Csikszentmihalyi, 1988), de son utilité et de son importance. La tâche est donc à la fois celle du créateur et de l'entrepreneur. Selon Balazs (2001), la charge de cette double activité est particulièrement lourde : planification, organisation, stratégies, relations humaines, culture d'entreprise, relations avec les clients et relations publiques de leur entreprise, sans pour autant se laisser distraire de son activité permanente de création de plats nouveaux.

## **Conclusion**

La créativité se trouve au centre du fonctionnement de chaque être humain qui cherche à résoudre de nouveaux problèmes ou qui doit s'adapter avec souplesse aux

évolutions environnementales. Cette vision de l'acte créatif s'applique tout à fait au quotidien des artistes culinaires. Une conception multivariée a été proposée dans cet article, selon laquelle la créativité dépend d'une combinaison interactive de facteurs cognitifs, conatifs, émotionnels et environnementaux. La complexité du rôle des chefs dans l'art culinaire pose des questions importantes sur leur profil créatif ainsi que sur les conditions matérielles et sociales de leur réussite. L'approche multivariée de la créativité nous paraît constituer un cadre prometteur, à la fois pour isoler et identifier les caractéristiques individuelles et environnementales les plus pertinentes pour réussir dans ce domaine, mais surtout pour examiner les inter-relations entre ces variables. Ces voies de recherche restent à explorer, et pourraient aboutir à terme à la mise en place de programmes éducatifs de soutien au développement de la créativité culinaire, des amateurs comme des futurs professionnels.

### **Références bibliographiques**

Amabile, T. M. (1996). *Creativity in context*. Boulder, CO: Westview.

Artley, N. L., Van Horn, R., Friedrich, D. D., & Carroll, J. L. (1980). The relationship between problem finding, creativity and cognitive style. *Creative Child & Adult Quarterly*, 5(1), 20-26.

Balazs, K. (2001). Some like it haute: Leadership lessons from France's great chefs. *Organizational Dynamics*, 30(2), 134-148.

Brenneis, D. (1990). Musical Imagination : Comparative perspectives on musical creativity. In M. A. Runco (Ed), *Theories of Creativity* (p. 170-189), Norwood, Ablex.

Colligan, J. (1983). Musical creativity and social rules in four cultures. *Creative Child & Adult Quarterly*, 8(1), 39-47.

Csikszentmihalyi, M. (1988). Society, culture, and person : A systems view of creativity. In R. J. Sternberg (Ed.), *The nature of creativity : Contemporary psychological perspectives* (pp. 325-339). New York: Cambridge University Press.

Csikszentmihalyi, M. (2006). *La créativité: Psychologie de la découverte et de l'invention*. Paris: Robert Laffont.

Eisenberg, J. (2002). Does individual motivation and creativity predict group creative performance ? Yes, but with some surprises. Conférence au congrès de l'IVAM, Lima, Pérou.

Freud, S. (1908/1959). Creative writers and day-dreaming. In J. Strachey (Ed.), *Standard Edition of the Complete Psychological Works of Sigmund Freud* (Vol. 9, ). London: Hogarth Press.

Gaines, R., & Price-Williams, D. (1990). Dreams and imaginative processes in American and Balinese artists. *Psychiatric Journal of the University of Ottawa*, 15(2), 107-110.

Gardner, H. (1983). *Frames of mind: The theory of multiple intelligence*. New York: Basic Books.

Glaveanu, V.P. (sous presse). Habitual creativity: Revisiting habit, reconceptualising creativity. *Review of General Psychology*.

Glover, J. A. (1979). Levels of questions asked in interview and reading sessions by creative and relatively noncreative college students. *The Journal of Genetic Psychology: Research and Theory on Human Development*, 135(1), 103-108.

- Guastello, S. J., Shissler, J., Driscoll, J., & Hyde, T. (1998). Are some cognitive styles more creatively productive than others ? *Journal of Creative Behavior*, 32(2), 77-91.
- Guilford, J. P. (1967). *The nature of human intelligence*. New York: McGraw-Hill.
- Heston, L. L. (1966). Psychiatric disorders in foster home reared children of schizophrenic mothers. *British Journal of Psychiatry*, 112(489), 819-825.
- Hornig, J.-S., & Hu, M.-L. (2009). The creative culinary process: Constructing and extending a four-component model. *Creativity Research Journal*, 21(4), 376-383.
- Hornig, J.-S., & Lin Lin (2008). The mystery in the kitchen: Culinary creativity. *Creativity Research Journal*, 20(2), 221-230.
- Hornig, J.-S., & Lin Lin (2009). The development of a scale for evaluating creative culinary products. *Creativity Research Journal*, 21(1), 54-63.
- Hu, M.-L. (2010). Discovering culinary competency: An innovative approach. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 9(1), 65-72.
- Jessen, E. (2011). *Cooking up creativity: Understanding how organizational culture and structure influence culinary creativity*. Masters thesis: Copenhagen Business School.
- Jung, C. G. (1921). *Psychological Types*. Princeton: Princeton University Press.
- Koestler, A. (1964). *The act of creation*. New York: Macmillan.
- Levi-Strauss, C. (1960). *La pensée sauvage*. Paris: Plon.
- Lubart, T. I. (1994). Creativity. In R. J. Sternberg (Ed.), *Thinking and problem solving* (pp. 289-332). New York: Academic Press.
- Lubart, T. I. (1999). Componential models. In M. A. Runco & S. R. Pritsker (Eds.), *Encyclopedia of Creativity* (Vol. 1, pp. 295-300). New York: Academic Press.
- Lubart, T. I., & Getz, I. (1997). Emotion, metaphor, and the creative process. *Creativity Research Journal*, 10, 285-301.
- Lubart, T. I., Mouchiroud, C., Tordjman, S., & Zenasni, F. (2003). *La psychologie de la créativité*. Paris: Armand Colin.
- Lubart, T. I., & Sternberg, R. J. (1995). An investment approach to creativity : Theory and data. In S. M. Smith, T. B. Ward, & R. A. Finke (Eds.), *The creative cognition approach* (pp. 271-302). Cambridge, MA: MIT Press.
- MacKinnon, D. W. (1962). The nature and nurture of creative talent. *American Psychologist*, 17, 484-495.
- Martinsen, O., & Kaufmann, G. (1999). Cognitive style and creativity. In M. A. Runco & S. R. Pritsker (Eds.), *Encyclopedia of Creativity* (Vol. 1, pp. 273-282). New York: Academic Press.
- Maslow, A. (1968). *Toward a Psychology of Being*. New York: Van Nostrand.
- Mayer, J.D., Salovey, P. & Caruso, D. (2000). Competing Models of Intelligence. In Sternberg, R.J. (Ed.). *Handbook of Intelligence* (2nd Ed.). New York : Cambridge.
- Mouchiroud, C., & Lubart, T. I. (2006). Past, present and future perspectives on creativity in France and French-speaking Switzerland. In R. J. Sternberg & J. C. Kaufman (Eds.), *International handbook of creativity* (pp. 96-123). New York: Cambridge University Press.
- Mouchiroud, C., & Lubart, T. I. (2003). Différences intra-individuelles dans le processus de génération d'idées nouvelles

chez l'enfant. In A. Vom Hofe (Ed), *Psychologie différentielle : recherches et réflexions* (pp 269-273). Rennes: Presses Universitaires de Rennes.

Mumford, M. D., Mobley, M. I., Uhlman, C. E., Reiter-Palmon, R., & Doares, L. M. (1991). Process analytic models of creative capacities. *Creativity Research Journal*, 4(2), 91-122.

Negus, K., & Pickering, M. (2004). *Creativity, communication and cultural value*. London: Sage Publications.

Nuttin, J. (1965). *La structure de la personnalité*. Paris: PUF.

Ochse, R. (1990). *Before the gates of excellence*. New York: Cambridge University Press.

Poincaré, H. (1908). *Science et méthode*. Paris: Flammarion.

Policastro. (1995). Creative intuition: An integrative review. *Creativity Research Journal*, 8, 99-113.

Raidl, M. H., & Lubart, T. I. (2000-2001). An empirical study of intuition and creativity. *Imagination, cognition and personality*, 20(3), 217-230.

Rothenberg, A. (1979). Einstein's creative thinking and the general theory of relativity: A documented report. *The American Journal of Psychiatry*, 136(1), 38-43.

Runco, M. A. (1998). Suicide and creativity : The case of Sylvia Plath. *Death Studies*, 22(7), 637-654.

Stecker, R. (2000). Expressiveness and expression in music and poetry. *Journal of aesthetics and art criticism*, 59(1), 85-96.

Svejenova, S., Mazza, C., & Planellas, M. (2007). Cooking up change in the haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur. *Journal of Organizational Behavior*, 28, 539-561.

Svejenova, S., Planellas, M., & Vives, L. (2010). An individual business model in the making: A chef's quest for creative freedom. *Long Range Planning*, 43, 408-430.

Torrance, E. P. (1976). *Tests de pensée créative*. Paris: Les Editions du Centre de Psychologie Appliquée.

Westcott, M. R. (1961). On the measurement of intuitive leaps. *Psychological Reports*, 9, 267-274.

Woody, E., & Claridge, G. (1977). Psychoticism and thinking. *British Journal of Social and Clinical Psychology*, 16(3), 241-248.

Zenasni, F., & Lubart, T. I. (2002). Effects of Mood States on Creativity. *Current Psychology Letters*, 2(8), 33-50.



## Le design culinaire

Marc Brétilot

« Faire du design, ce n'est pas donner forme à un produit plus ou moins stupide pour une industrie plus ou moins luxueuse. Pour moi le design est une façon de concevoir la vie, la politique, l'érotisme, la nourriture et même le design... »

Ettore Sottsass (14 Septembre 1917 – 31 Décembre 2007)

Il est bon de citer en préambule « le pape du design ». Cela ouvre les perspectives et pose d'emblée le design comme une activité protéiforme en perpétuelles transformations et visionnaire de l'époque qui se construit.

En introduction voici une définition du design à laquelle je souscris :

*À la Renaissance, disegno (en italien) est l'un des concepts majeurs de la théorie de l'art. Il signifie à la fois dessin et projet. Au XVIIIe siècle en France, les théoriciens de l'art le traduisent par dessein et conservent le double sens (l'idée et sa représentation).*

*Le design est une discipline visant à représenter concrètement, une pensée, un concept ou une intention en tenant compte éventuellement d'une ou des contraintes fonctionnelles, structurelles, esthétiques, symboliques, techniques et productives.*

*Ces représentations peuvent être tangibles ou virtuelles et s'inscrivent dans un contexte social, économique, culturel.*

Nous sommes bien loin de l'idée injustement et malheureusement répandue d'une activité décorative impliquant un style s'intéressant au seul domaine des objets.

*La ma chère j'ai acheté une chaise design, un peu inconfortable mais tellement tendance, Hector l'adore il en veut 12 en couleur fushia pour son nouveau desk open space ...*

Le design sans que nous en ayons forcément conscience (c'est heureux) est partout : systèmes, services, architectures ou objets. Attention vous êtes cernés. Vous revenez juste de vacances, l'aéroport : design d'espace, le claquement rassurant de la portière de votre taxi : design sonore, votre téléphone qui vibre : *allo chérie...* j'arrive : design tactile, *On mange où ?* Je pianote frénétiquement sur mon petit appareil : design graphique, design de service, je pourrais continuer comme ça jusque dans votre lit : design de mobilier, et votre pyjama : fashion design...

Pour ce qui nous concerne, arrêtons nous aux petits trucs salés en forme de dés à coudre que vous avez mangés compulsivement en escale, ou au « fameux » plateau repas servi à bord de l'Airbus Madrid Paris, celui-là même qui vous ramène de votre cure de cuisine expérimentale : design culinaire, food design, design alimentaire...

Soit la méthodologie du design appliquée à l'alimentation en tenant compte des spécificités du vaste champ investi :

- Une matière incorporée

(je ne développerai pas, ce n'est pas le cœur du sujet)

- Une matière anxigène

Résultante du point ci-dessus et de l'époque. Le bon appétit du début de repas devient pour les plus militants, bonne chance ! Quoiqu'il en soit un produit alimentaire met deux à trois fois plus de temps à trouver son marché qu'un produit non alimentaire. Nous avons une résistance héréditaire à la nouveauté quand il s'agit de se la mettre dans le gosier, l'instinct de survie ! Il faudra au designer qui imagine un nouveau produit, prendre soin de rassurer le mangeur.

- Seule activité humaine qui stimule les 5 sens simultanément.

C'est un vaste terrain de jeux pour le designer, il peut intervenir à tous les niveaux, symbolique, culturel, matériel, pour proposer une nouvelle expérience.

L'espace, la posture, le son, la lumière... sont autant d'éléments dans lesquels est baigné le mangeur et qui peuvent véritablement modifier sa perception organoleptique.

-Vision globale de l'acte de manger.

La longue chaîne alimentaire est segmentée en filiales, spécialités, dans combien de « mains », de métiers, de process, l'aliment de son origine à l'assiette transite ?

Le designer au contraire n'est pas un spécialiste, sa pratique au croisement de toutes les autres est en charge de trouver les moyens nécessaires à un objectif qu'il doit définir avec ses partenaires.

Ne demandez pas à un designer de dessiner un pont mais demandez lui comment traverser la rivière.

.....

Mon propos n'est pas ici de faire un historique du design, des théoriciens nombreux aux ouvrages savants le font bien mieux que je ne pourrais le faire. Je me propose modestement d'apporter mon témoignage de praticien concernant mon activité « dévorante » de design culinaire.

Je suis né dans une famille bourgeoise avec la culture culinaire qui sied. Très jeune j'ai eu 3 passions qui n'ont jamais faiblies, dessiner manger construire. Les aléas de la vie, le milieu social m'ont orienté vers une formation à l'Ecole Boulle plutôt que dans le milieu de la cuisine ! J'ai ensuite fait une école de création de mobilier et trainé mes guêtres dans la monde des verriers (pas très éloigné de celui

de la cuisine en ce sens que la transformation de la matière se fait par le feu). J'ai construit un atelier multi-matériaux à Ménilmontant où 24 ans après je suis toujours alors que mon activité a bien changé, quoique...

J'ai commencé en 1996 l'enseignement des matériaux à l'Ecole Supérieure d'Art et de Design de Reims. Suite à quelques premières expériences entre le design et l'alimentation, 4 ans plus tard, Gervais Jassaud le très visionnaire directeur de l'école me demande de créer le premier atelier de design culinaire. C'est le début de l'aventure. De façon concomitante à l'enseignement je développe ma propre pratique.

J'utilise les outils de mon métier de designer (le dessin, l'analyse, la connaissance pratique des modes de transformation de la matière, la conceptualisation et la formalisation) pour interroger le vaste monde alimentaire dans toutes ses composantes, artisanales, industrielles, artistiques, historiques. Cela donne des projets collaboratifs très éclectiques de l'agro-industrie à l'art contemporain en passant par l'événementiel ou la collaboration avec les métiers de bouche. En fait tant qu'il y a à manger et à boire il y a un projet, une réflexion possibles pour ma pratique ! Vite fait quelques exemples (si vous êtes plus gourmands vous pouvez aller voir [www.marcbretilot.com](http://www.marcbretilot.com) !) : redesign de pâtisseries françaises emblématiques pour la Grande épicerie de Paris, Brainstormings pour de grands groupes agroalimentaires sur de nouveaux moments de dégustation impliquant de nouveaux produits, création de spécialités charcutières pour des artisans dans le Limousin, évènement en Asie pour un groupe de Luxe, performance participative pour 120 mangeurs dans des lieux de diffusion de l'art contemporain, organisation de colloques, workshops...

Ce qui m'intéresse c'est la transversalité des approches, comment arriver à se mettre autour

d'une table où chacun avec son histoire, son expertise puisse dialoguer en intégrité au service du projet, rappelez-vous : dessin et dessein !

### ***De la nécessité de la créativité***

Je voudrais dire avant, qu'elle n'est pas la route obligée. Il me semble que le mangeur recherche dans l'acte de manger des aspirations bien différentes voire antagonistes en fonction de son âge, de son état du moment, du lieu, de sa culture....

Je peux bien vouloir à un moment une nourriture connue voire régressive, confortable qui me rassure, me caresse même, une purée de pommes de terre, tout y est non ? La consistance molle ne demandant pas d'effort de mastication, une crème pour la bouche et la langue qui joue de la texture comme un nouveau à peine né plongé dans la piscine et retrouvant son milieu originel. La pomme qui comme dans le dicton anglais, éloigne le médecin, associée à la terre qui plus est, terre que par spasmes et à-coups de conscience nous redécouvrons, nourricière.

Mais je veux aussi pour finir moins bête que je suis né, ou par lassitude du train-train, des expériences, des fortes, des grandioses, du jamais vu, des coups de pied au cul, mon premier verre de vin, ma première huître, mon premier repas chez Pierre Gagnaire...

Là, faut de la nouveauté pour réactiver le frisson, faut de la création pour s'activer les neurones, y a pas c'est comme ça que le bonhomme est foutu ! C'est le progrès.

Pour répondre à cette impérieuse envie humaine dans le domaine si protégé et anxiogène de l'alimentation, le design est une voie pas si bête !

Dans le monde de l'entreprise (alimentaire ou non) qui avance (qui n'avance pas recule...) le design est un facteur de développement maîtrisé. Voir <http://www.entreprise-et-design.fr/> et pour les franciliens, mais pas que : <http://www.lelieududesign.com/>

### ***Enseigner, transmettre.***

En matière de créativité qu'elle soit culinaire artistique ou de tout autre domaine, la règle, la bonne recette n'existe pas. Les dictats d'un jour sont mis à mal le lendemain par un mouvement de balancier. Il y a une nécessité impérieuse pour le pédagogue de s'adapter constamment. La créativité ne s'enseigne pas, on peut au mieux faire éclore, favoriser, encourager. Et encore l'individu est-il plus créatif seul, en bande organisée ou dissidente ? Est-il plus créatif contre, c'est-à-dire luttant ou avec le soutien ?...

Les exemples de l'un ou l'autre modèle sont légion, chacun aura loisir de les invoquer pour défendre sa théorie. La question est, me semble-t-il, plus comment créer un terrain favorable au développement de l'individu. Chaque cas est une situation spécifique, l'environnement social économique sensible est à chaque fois différent. Le design culinaire approché dans le cadre d'une école de cuisine est une activité de questionnements qui devraient aider les étudiants à se positionner, mieux définir leurs futurs choix professionnels, trouver la bonne adéquation entre une personnalité et l'activité au-delà des faux semblants et des stéréotypes imposés par l'époque ; une aide à développer son libre arbitre ; reconsidérer les échelles de valeurs, qu'est ce que la réussite ? La création est une voie d'exigence avec une mise en danger permanente. Tout comme la marche à pied est une situation de déséquilibres répétés. Créer suppose accepter de se remettre en question, ce n'est pas une activité tranquille où

l'on dort sur ses 2 convictions autant que l'on a d'oreilles sourdes, mais plutôt une activité d'insomniaque insatisfait des choses ou tout du moins qui imagine un monde perfectible, meilleur...

### ***Une définition qui s'écrit par vous***

J'ai bien conscience de ne vous avoir pas très limpide exprimé ce qu'est cette discipline naissante. Les contours en sont flous c'est en train de se faire, workingprogress. Aussi dans une volonté de construction, j'ai initié un site d'échanges et de réflexions « [Thinkingfooddesign.com](http://Thinkingfooddesign.com) » où nous invitons les acteurs de près ou de loin du design culinaire (cuisiniers, historiens, sociologues, scientifiques, industriels, artistes, designers) à donner leurs points de vue critiques afin de dessiner un spectre de la discipline.

Je n'ai pas beaucoup de certitude, les chemins de la création sont semés de doutes, je ne suis pas non plus un Vrp du design culinaire à tous crins, mais aux détracteurs frileux de nouveautés parce que questionnant leurs pratiques ou acquis, remettant en cause leur statut, je peux affirmer que le design a investi une grande partie des champs créatifs sans qu'il n'y ait eu jamais de retour en arrière. Le domaine de l'alimentation est celui le plus récemment investi mais en 10 ans j'ai vu les mentalités changer : du regard amusé (pour les plus bienveillants) au début, à maintenant de véritables collaborations porteuses de sens. La méconnaissance, les préjugés sont souvent à l'origine de cette peur ou incompréhension du design. L'expérience montre qu'en dialoguant avec bonne volonté, les protagonistes ont des valeurs des projets qui s'enrichissent mutuellement.

Les écoles portent l'avenir en ce sens que les enfants, les étudiants, soit les acteurs de demain. Reims a été la première école

de design à créer une section spécifique et permanente en design culinaire il y a 12 ans. Cette année l'école de Design de Nantes Atlantique (parce que implantée dans la première région agricole française) ouvre un laboratoire de recherches expérimentales sur les nouvelles pratiques alimentaires. Des ateliers similaires ouvrent à l'étranger... Les écoles de cuisine ou hôtelières emboîtent le pas.

## ***Hors d'œuvres (Arts premiers)***

Rémy Lucas

Quoi de plus naturel que de manger, quoi de plus vital ? Depuis toujours, nous avons dû nous nourrir, depuis que la vie est sur terre. Ce geste simple, quotidien, s'inscrit dans la continuité des milliards d'autres qui les ont précédés, et qui nous ont permis d'être là aujourd'hui. La nourriture est le sujet primordial du monde vivant. Au fil des millénaires, et cela bien avant que d'être hommes, nous avons consacré l'essentiel de notre énergie à quérir des aliments : il en dépendait de notre survie.

### ***La cuisine invente l'homme***

En se redressant, le primate quadrupède apprend à se nourrir de produits variés, à différencier les bons des mauvais, à transmettre la mémoire de cette connaissance à ses proches. Il conçoit des outils pour tuer les animaux et découper leur chair, apprivoise le feu pour cuire les viandes et rendre les racines comestibles. Il découvre la manière de conserver ses vivres en les faisant sécher au-dessus d'un feu ou au soleil, en les posant dans la glace ou les mêlant de sel de mer. Poussé par l'obligation de se nourrir en milieu difficile, il invente la cuisine, et, ce faisant, devient homme.

### ***Manger, un acte culturel***

Avec le temps, la cuisine devient culture : sacrifice de la nature aux besoins du ventre. Elle participe de pratiques sacrées ; évocation des ancêtres et des divinités à l'occasion de repas communs ; rites sociaux de chasse, de cuisson, de consommation ; mémoires des apprêts culinaires et formation des jeunes générations. Les groupes se reconnaissent et se différencient par la nature de leur alimentation, inventant des nourritures totem et des aliments tabous. La cuisine est un fait de société, une forme d'esthétique partagée, un acte politique.

Il n'est guère étonnant que de ces époques lointaines, nous gardions au plus profond de nous une fascination particulière pour cette fonction nourricière. Nos attitudes actuelles en matière alimentaire sont d'ailleurs toujours profondément influencées par nos origines.

### ***L'art culinaire, entre mémoire et découverte***

Animaux omnivores, notre régime alimentaire est une réponse efficace à un environnement pauvre (ou à une mauvaise capacité à subvenir à nos besoins). Mais, à l'inverse, il nous contraint à varier notre nourriture pour respecter notre équilibre nutritionnel, et la règle stricte de n'ingérer que des produits déjà identifiés comme comestibles (gage de survie à court terme), se heurte à la nécessité de découvrir de nouveaux aliments (gage de survie à long terme). Une posture ambivalente, qui inspire le plaisir et l'inquiétude du goût nouveau. Partagé entre le connu et l'inconnu, nous oscillons dans nos envies alimentaires entre mémoire et découverte, entre tradition et

innovation. Aujourd'hui encore, nous hésitons régulièrement entre le risque de découvrir un plat nouveau ou l'expérience rassurante de retrouver une saveur connue.

L'invention d'un nouvel apprêt culinaire, d'un accord gustatif inédit ou d'une présentation originale devient alors une mini révolution. Parce qu'il touche au plus profond de notre intimité et engage notre intégrité physique, c'est à la fois un acte créatif perturbant et une promesse d'espoir. Une innovation apparemment mineure qui oppose féroce ment les esprits classiques et modernes.

### ***L'assiette, espace d'expression***

Etres sociaux, la mise en commun de notre nourriture est une constante de notre espèce, une pratique qui peut se vivre tout autant comme de la convivialité que de la contrainte : la cuisine est un acte collectif, mais le goût est personnel. Nous sommes pour cela partagés entre la nécessité de ramener la séquence alimentaire à des codes du groupe, et le plaisir égoïste de manger pour nous-mêmes. Prémices de tiraillements toujours actuels entre le social et l'individuel, entre la morale et nos sens : que choisir ? Préférer partager un grand plat, ou incliner égoïstement pour le met que l'on désire ?

Il n'est pas anodin de constater que depuis quelques décennies au restaurant, et même à la maison, la règle qui prévaut le plus souvent est le service à l'assiette. Un mode qui permet de proposer des choix différents à chacun des convives et de réaliser des présentations élégantes et précises, circonscrites à un petit espace individuel. Une signature graphique à laquelle les chefs ont été particulièrement attentifs ces dernières années. Des créations

formelles, esthétiques et personnalisées qui induisent en retour des consommations parallèles, égoïstes et sans partage des saveurs.

Alors que la table prend plus que jamais sa place de moment privilégié de convivialité, se nourrir des mêmes aliments, issus du même plat, est symboliquement plus fort. Le service au plat, qui appelle à une nouvelle forme de cuisine, plus décontractée, plus simple, plus généreuse et probablement plus en phase avec les attentes d'une nouvelle génération de convives, est de ce fait candidat possible à un prochain retour en grâce, donnant ainsi aux chefs une nouvelle matière à inventer.

### ***Mythologies gourmandes***

Dotés d'une pensée symbolique, condition nécessaire au langage, nous pouvons concevoir des représentations d'objet, imaginer un ailleurs, un avant, un après, un autrement... L'aliment n'échappe pas à la règle et en l'absorbant, nous ingérons sa légende, sa représentation, ses valeurs, entre mythe et réalité.

Manger n'est plus seulement affaire de nourriture du corps, mais aussi l'occasion de raconter des histoires, de marquer des moments d'exception ou de rappeler des règles sociales. Souvenirs qui jalonnent notre vie, les plats structurent notre goût, façonnent notre connaissance et nous renvoient à des légendes, personnelles et partagées. Les aliments nous parlent : ils nous disent la vie, la mort, l'amour, la nature et la société... Par leur puissance d'évocation et leur capacité à activer notre mémoire sensorielle, ils délivrent avec une redoutable efficacité le message dont ils sont chargés. Nous mangeons du sens. Nos repas se construisent autour de mythes.

Inlassablement cuisinés, ingérés, partagés, assortis d'anecdotes personnelles ou culturelles, ils portent en eux la puissance fabuleuse de contes gourmands fréquemment répétés. Cuisiner ou manger ces plats légendaires, c'est rejouer les œuvres connues d'un répertoire traditionnel. Une attitude que l'on adopte volontiers en retrouvant un lieu, une famille, un restaurant... Il n'y a pas si longtemps d'ailleurs, le métier de chef de cuisine, à l'instar des musiciens, était moins celui de compositeur que celui d'interprète de plats classiques. On allait alors au restaurant non pas pour découvrir la nouveauté d'une création culinaire, mais pour retrouver des saveurs souvent goûtées, et apprécier la maîtrise de l'homme de l'art, en référence aux précédentes interprétations.

Il n'est donc pas étonnant qu'aujourd'hui les chefs devenus artistes, rivalisent d'inventivité tout en se réclamant d'inspirations classiques : les traditions culinaires, la beauté de la nature, les émotions de la vie, les interrogations métaphysiques... Comme autant de sujets qui sous-tendent leurs démarches. Des histoires gustatives aux formes nouvelles mais aux contenus intemporels et profondément humains.

### **Œuvres anonymes**

Mais la cuisine est aussi un art populaire, dont les œuvres n'ont guère besoin d'être signées pour être admirables. Loin des créations égotiques et surmédiatisées, les plats modestes qui nous nourrissent au quotidien, sont aussi porteurs d'émotion et de sens. Ils contiennent en eux-mêmes des vérités premières que la banalisation de leur consommation laisse parfois échapper. Petits

morceaux du patrimoine culinaire, fruits d'une création collective dont la mémoire s'est perdue, ils ont la beauté simple et universelle d'objets d'art sacré.

Ainsi, *l'assiette de charcuterie* qui nous donne à approcher au savoir des anciens, et leur maîtrise de la matière dans l'art de conserver les corps au-delà de la mort, pour en faire des momies ou des saucissons. *L'œuf mayonnaise*, dont les phénomènes physiques, à l'œuvre dans sa fabrication redisent en petit ce que furent les premiers instants de l'univers. *L'assiette de crudités*, qui, avec ses matériaux simples et colorés, nous emmène aux frontières de la création plastique et de l'art brut. *Le soufflé au fromage*, qui, en nous renvoyant à la marche inexorable du temps, nous donne un rendez-vous précis avec notre plaisir. *Le tartare de thon* qui nous indique - par sa couleur et l'étymologie de son nom -, la symbolique d'une mer infernale, rouge du sang des espèces menacées de destruction. *La petite friture* qui, l'espace d'une bouchée, nous transporte au temps insouciant des guinguettes au prix du sacrifice de milliers d'innocents. *Les asperges*, qui nous préviennent plus sûrement qu'un calendrier, de l'arrivée du printemps et avec lui, du retour de nos pulsions de vie.

L'objet des descriptions ci-après étant moins d'explicitier avec exactitude le contenu latent de quelques traditionnels hors-d'œuvre (les biens nommés !), que de donner au mangeur l'envie curieuse de découvrir le sens caché de ce qu'il mange, en proposant des scénarii qui tendent à donner une vision alternative de ces recettes communes.

## ***L'assiette de charcuterie (L'esprit et la matière)***

On dirait une composition florale, un bouquet charcutier en camaïeu de roses piqueté ça et là de gelée persillée, et au parfum enivrant : cette odeur est à se damner. Pour celui qui a un petit creux, elle dévoile un gouffre ; pour celui qui a une vraie faim, c'est à s'en évanouir.

Après, chacun joue sa partition : à moi le saucisson à l'ail, à vous la rosette finement tranchée. Partageons la hure et la petite saucisse sèche. Attrapons une lamelle de jambon à l'os, à la chair ferme et douce, qu'un peu de gras savoureux vient parfaire.

Voilà le temps d'une respiration de pain croustillant, ponctuée d'un petit cornichon vif et croquant, et ce sont encore de nouveaux territoires qui s'offrent à notre curiosité : la rilette endormie dans son pot, cachée sous une vierge couche de saindoux ; l'andouille grise et puissante ; la sage galantine parée d'émeraudes pistaches. Plus loin quelque chiffonnade de jambon cru laisse deviner dans son élégante transparence les saveurs complexes d'une longue maturation.

Ici, Jésus est un saucisson dodu en culotte de boyau et les rois mages se font pâté, fromage de tête et jambonneau. « *Tout est bon dans le cochon !* »

### *Chairs cuites*

Née d'une nécessité vitale, la pratique de la charcuterie remonte à des temps premiers. A la fin des ères glaciaires, où, sous des latitudes plus douces, il fallut se faire ingénieux pour maintenir la viande en état de consommation.

La proximité de la mer permit le salage, les régions boisées privilégièrent le fumage... D'autres encore prirent le parti de confire les chairs dans leur propre graisse pour en assurer la conservation en l'absence de froid.

Les cultures antiques donnèrent aux procédés leurs lettres de noblesse et nos ancêtres les gaulois apprirent à confectionner des salaisons et charcuteries de porc, fort prisées à Rome. Lyon, capitale des Gaules, est encore aujourd'hui celle de la charcuterie.

Mais c'est à Paris, au XV<sup>ème</sup> siècle, que la corporation des « chair cuitiers » -vendeurs de « chairs cuites » de cochon-, voit le jour. Distincts des bouchers en ce qu'ils n'avaient pas le droit d'abattre ni de commercialiser des viandes fraîches, ils développèrent le savoir complexe de la charcuterie.

### *Le saucisson et le pharaon*

Qu'il sent bon, le cochon ! Il sent la prospérité modeste, la victoire sur la disette, la générosité populaire, le pique-nique de chantier, le déménagement de copains (comme cochon !), la bière ou le ballon de rouge, la partie de pêche ou de chasse...

Derrière l'apparente banalité de ces denrées nourricières, se cache le savoir-faire ancestral des disciples de Saint Antoine.

Cathédrale dont la rosette est rosace, l'assiette de charcuterie est un monument de culture qui témoigne de siècles de civilisations. Accompagnée de ses fidèles pain et vin, elle célèbre un rite initiatique à mi-chemin entre paganisme et chrétienté.

Le savoir charcutier est combinatoire, accumulation, assemblage et variations sur le thème du cochon. Il s'agit là d'une réflexion culinaire autour d'un produit bien ordinaire : faire du merveilleux avec du banal, transmuter l'aliment en bonheur par la maîtrise enseignée



de la sublimation de la matière. La chair morte acquiert un peu d'immortalité, le cadavre embaumé d'épices se fait friandise. Le saucisson est cousin du pharaon. Voilà l'alchimie culinaire, le grand œuvre gourmand aux secrets bien gardés par quelques maîtres charcutiers.

### ***L'œuf mayonnaise (Plat cosmique)***

Blanc lisse et rond et brillant, comme l'épaule d'un ange, comme un ventre bombé, que vient coiffer en masse ou en volutes l'ondulation crémeuse et pâle d'une mayonnaise. L'œuf est coupé, présenté en deux moitiés siamoises, jaune apparent, rond dans l'ovale blanc.

Mayo dessus, dessous ou encore au bord d'assiette. Douce émulsion, légère et onctueuse au palais, puissante, piquante et grasse sur la langue. La fourchette écrase. La main trempe le pain et donne à goûter cette harmonie simple et gourmande.

Fugitive satisfaction, car en bouche revient alors le goût, le vrai vainqueur de l'histoire ; un goût de « reviens-y » moutardé et soyeux, de jaune sec, bien nourri de salive et de blanc doux à mâcher. Les papilles inassouviées par un passage trop hâtif s'écarquillent et exigent du rab. Du gras, du sec, du mou, l'obligation du pain encore...

Le plat est riche et généreux. Il peut même devenir écoeurant, s'il n'est pas assez marqué de l'acidité du vinaigre, de la force de la moutarde et de la vigueur du poivre. La classique feuille de salade, complaisante touche verte, ne change rien à l'affaire.

### ***L'œuf et la poule***

L'œuf n'est pas un produit récent. Précédant les oiseaux (à moins que ce ne soit le contraire !), il était sur terre bien avant l'homme. Si les hommes préhistoriques en consommaient lorsqu'ils le pouvaient, la période de l'œuf comme aliment régulier démarre véritablement il y a plus de 5 000 ans, lorsque les hommes se lancent dans la domestication des volailles.

Depuis, l'œuf a fait du chemin sur nos tables, notamment en raison de sa grande qualité nutritionnelle (il est même devenu la référence en matière de protéines) et de la multiplicité de ses usages en cuisine.

Cinquante siècles plus tard, il est devenu un ingrédient majeur de la cuisine de bistro.

Sur le zinc, c'est l'œuf dur qu'on écale avec ce petit bruit familier, brisure poétique et dramatisée sous la plume de Jacques Prévert. Dans l'assiette- l'œuf mayo veut une petite assiette, toute simple, comme il sied à une entrée modeste- il se pare à l'occasion d'une appellation « mimosa »...

### ***Aux origines du monde***

Malgré son air bonhomme, c'est un fortiche ! Un petit plat de rien du tout qui recèle tous les mystères du Monde.

Dans de nombreuses cultures, l'œuf symbolise le cosmos. Une matrice fondamentale qui possède en elle, à l'état de germe, tous les éléments nécessaires au développement de la vie. L'œuf précède, l'œuf contient. Les commencements du monde utilisent volontiers sa symbolique et lui rendent hommage en le mettant en bonne place dans leur cosmogonie. Œuf égyptien, proche d'Osiris, symbole du cycle « naissance, mort et résurrection » ; œuf de la pensée chinoise dont sont issus le Ying et le Yang ; œuf hindouiste d'où sort le créateur de l'univers ; œuf de la Grèce orphique, qui

donne le jour à Eros ; œuf païen qui célèbre le retour du printemps et le réveil de la nature ; œuf chrétien de Pâques qui symbolise la résurrection du Christ ...

La mayonnaise est une émulsion homogène d'huile et d'eau. Ces deux corps qui ne peuvent, par principe, se mêler, y parviennent à cette occasion, grâce à l'effet tensioactif du jaune d'œuf. Une petite prouesse technique et culinaire qui n'est pas sans faire écho aux théories astrophysiques sur la genèse du monde, quand après le big bang, la « soupe cosmique » s'agglomère peu à peu pour former les premières poussières d'étoiles.

Plus modestement, l'alchimiste de bistro verra dans « l'œuf mayo » l'occasion de transmuter de deux manières distinctes le liquide en solide. Ainsi l'œuf cru devient dur à la cuisson, et se raffermi en s'amalgamant à l'huile et la moutarde dans la réalisation de la mayonnaise.

Symbole du cosmos et de la création de l'univers, fruit du changement d'états de la matière... L'œuf mayo mérite bien d'être mangé avec un peu de considération.

### ***Les crudités (Art brut)***

Crudités. La petite assiette de porcelaine blanche arrive au bout d'une main marquée par des années de pratique et rompue à l'efficacité d'un service affairé. Posée sur la nappe de papier, elle concentre les regards. Son diamètre est trop étroit pour contenir l'abondante moisson. Le végétal est profusion et la sauce largement dosée. Mosaique légère et colorée, elle est un alibi à la vinaigrette et aux généreux morceaux de pain trempés dedans, sauf à prendre « la sauce à part s'il vous plaît ». Santé, vitamines et gourmandise.

La carotte râpée trône sur le dessus, pimpante et généreuse. Elle se mêle aux rondelles de tomates qui reposent mollement sur une feuille de salade. La betterave, cuite ici, se présente sous une cubiste apparence et donne à son voisin, le pâle concombre, une drôle de couleur violine. Cette fois ni céleri rémoulade, ni chou rouge, ni avocat, mais un improbable cœur de palmier, exotique cousin invité pour l'occasion.

Il y a du croquant, du charnu, du fondant, du juteux, du cube, de la rondelle, du quartier, du râpé, de l'émincé... Il y a de la joie, de la couleur et du goût. On en dégouline d'huile et de bonheur, parfois d'échalote ciselée. On redemande une serviette et du pain, on goûte tout et on se réserve le meilleur pour la fin, ou le contraire.

### *Entrée du jour*

Crudités ; c'est l'évocation de brasseries centenaires, de buffets à volonté et de déjeuners dominicaux. Une entrée populaire, saine et bon marché. Assortiment non précisé de légumes croquants, simple et frais. Petit pari sur une appellation qui n'identifie jamais les ingrédients. Surprise du chef et logique de saison...

Si l'assiette de crudités rassemble les éléments colorés et râpés sous une même couche de sauce, il n'en est pas de même pour les préparations individuelles qui composent des variations sur le thème du condiment : vinaigrette pour les carottes, mayonnaise pour les tomates, rémoulade moutardée pour le céleri, crème pour le concombre...

### *Cercle chromatique*

Crudité. Nom féminin. Etat de ce qui est cru. Caractère de ce qui est brutal, choquant. Légumes servis froids.

Le plat est sommaire, simplificateur. Il ne nomme pas ses ingrédients, préférant en cela l'absence promise de cuisson et de chaleur. Seul le couteau ou la râpe participent à l'acte culinaire. Les produits sont bruts, juste recouverts d'une vinaigrette souvent anonyme.

Mais cette apparente humilité cache une incroyable force. Tout est là : La puissance de la terre et de ses entrailles. Le sucre des racines écarlates et vermeilles ; l'amertume et la verdeur de la plante potagère.

Partition classique et sans cesse recomposée. Petit morceau d'art éphémère. Ici, la couleur est pure énergie et se confond avec son support. Concombre vert, céleri blanc, carottes jaune et orange, tomate rouge, betterave pourpre et chou-rouge bleuté... La palette est complète et trace un cercle chromatique parfait. La lame entaille le matériau et le cisèle avec régularité. Accumulations colorées, dressages aléatoires, enchevêtrements de formes et de matières.

Un travail culinaire minimaliste qui trace en petit l'esquisse d'une démarche plasticienne. Un « hors d'œuvre » modeste qui se réinvente à chaque fois pour notre plaisir et nous donne à goûter à la plus belle des entrées.

### ***Le soufflé au fromage (Art éphémère)***

Le soufflé est d'abord un effet d'annonce, une promesse qui a valeur de mise en bouche. Le temps est mesuré, entre l'attente respectueuse de sa sortie du four -en partie démasqué par des effluves - et le désastre annoncé de son effondrement, se glisse l'instant magique et volatil de son avènement.

Le voilà, couronné d'or et bedonnant comme un monarque de farce, embaumant de parfums gourmands, brûlant comme un volcan, tout auréolé de gloire... Mais on ose l'entamer,

que, déjà, il s'affaisse, imperceptiblement giflé par le choc thermique qui lui rabaisse son prétentieux caquet. Ce gros plein de vent, ce bouffi aux airs suffisants ne sait pas se tenir sous nos températures...Il ravale alors sa superbe, baisse d'un ton, puis de cent, comme aspiré aux tréfonds son ramequin devenu géant, déjà mort avant même d'avoir combattu...

Et c'est le commencement de sa fin, il exhale un gros soupir de vapeur lorsque la lame perce sa croûte, c'est la curée : on crève cette plume déguisée en poids lourd, on éventre sa majesté, on évente ses secrets.

C'est une petite nature, une délicieuse imposture, mais quel talent, quel sens de la mise en scène, quelle gloire éphémère ! Pour cela, et pour ses entrailles moussues aux accents de muscade, son goût chaleureux de fromage fondu qui résonne au palais, il sera infiniment pardonné, infiniment dégusté.

### *L'ascension du plaisir*

Le soufflé est constitué d'une base liquide -généralement une béchamel-, qui, déposée au fond d'un ramequin, gonfle sous l'effet de la température. Les bulles d'air se dilatent et surtout l'eau présente dans la recette se vaporise quand les parois atteignent 100 degrés. La surface croûtée, retient comme elle peut cette vapeur d'eau qui tire l'ensemble de la structure vers le haut.

Les bords beurrés du récipient facilitent la montée de l'appareil. Des œufs blancs d'œufs bien fermes et une chaleur venant du fond de la préparation permettent au soufflé de s'épanouir en montgolfière gourmande, sous la poussée des petites bulles, pendant quelques précieuses minutes.

Le soufflé, monument de la cuisine classique, se décline autant en salé avec le fromage, du blanc ou des foies de volailles, des crustacés... Qu'en sucré, avec le chocolat, des purées de fruits ou des eaux de vie.

### *Tempo*

Le soufflé est là, le temps d'un instant. Préparé avec minutie spécialement à la commande, c'est lui qui est attendu, et non l'inverse. Une minute trop tôt, et il est immangeable, une minute trop tard et il ne ressemble plus à rien.

Le soufflé est le fruit d'un tempo précis. Un petit morceau de précision gourmande qui s'offre au mangeur pour un temps très court, un rendez-vous fugace avec la verticalité.

C'est ce qui rend sa réalisation difficile et sa consommation si précieuse. C'est la brièveté de son apogée, son caractère provisoire qui en fait la valeur. Une forme de performance culinaire qui séduit le mangeur en ce qu'il a, plus que jamais, le sentiment de vivre un moment de gourmandise et de goûter une recette d'exception, spécialement réalisée pour lui.

Une chorégraphie culinaire qui ne laisse pas sa part à l'improvisation. Un rendez-vous unique avec l'histoire de son plaisir.

### **Le tartare de thon (Mer rouge)**

Un petit pâté dressé avec application par un Gengis Khan enfant, écumeur de steppes marines, qui se nourrirait de thon cru et d'aromates aux forts tempéraments, flanqué d'une poignée de jeunes pousses bigarrées.

Traité comme son jumeau -le tartare de bœuf-, il s'offre en robe d'Arlequin brun rouge,

mouchetée de verts – clair et obscur-, et de blanc. On devine la chair foncée du thon, hachée au couteau, pressée et huilée, où affleurent ça et là un éclat de cornichon vert tendre, une pichenette d'oignon blanc, un fragment de persil sombre, un hachis de câpre.... On soupçonne à peine l'odeur du poisson, assourdie, comme captive de son apprêt généreux. On subodore les ingrédients invisibles d'une sauce savamment dosée, quelques goûts à venir aux notes piquantes, quelques textures nuancées...

On goûte du bout de la fourchette, du bout de la langue, pour commencer. C'est frais et acide, brûlant et piquant, moelleux et croquant. La chair vite tiédie, souple, graissée d'huile et de jaune d'œuf, hachée juste assez pour mâcher encore, fond vite au palais. La sauce explose de mille feux : le cornichon crépite, la câpre étincelle, l'oignon pétille, la moutarde pique, le tabasco consume... Quelle claque ! Quel délice !

On apaise l'incendie volontaire de quelques feuilles tendres judicieusement placées là ; on revient au feu, la fourchette vaillante ! On se laisse envahir sans frémir cette fois, on prend le temps de savourer toutes ces sensations : le feu et l'acide, apprivoisés, s'atténuent ; goûts et textures rivales s'harmonisent sous la dent en un point d'orgue inattendu et fondant après tant de vacarme en bouche... Mais, il n'y a presque plus rien !

### *Chairs crues*

A l'origine le « tartare » est un met servi avec une sauce « tartare » assez puissante, à base d'œuf, de mayonnaise, de ciboulette et d'oignons crus. Il est synonyme aujourd'hui de préparation d'un produit haché et cru, toujours servi avec une sauce relevée.

On trouve le plus souvent des tartares de bœuf, même si les puristes militent en faveur de la viande chevaline. Plus récemment,

l'appellation se diversifie et, à la faveur d'une consommation de produits crus amplifiée, les tartares se déclinent avec du veau, des crustacés, du poisson, voire des légumes... Pour ces derniers produits, le rouge est souvent de mise pour justifier de l'appellation. Ainsi la tomate, la betterave, le saumon ou le thon sont particulièrement sollicités. Les tartares, parce qu'ils donnent à consommer des chairs crues, se doivent d'être d'une fraîcheur irréprochable et sont, de fait, l'expression d'un acte de confiance avec le fournisseur, boucher, poissonnier ou restaurateur.

### *Rouge sang*

Le tartare de thon incarne une forme de modernité culinaire. Modernité, parce que la consommation de produits crus est récente et, sous l'influence conjuguée d'une tendance assumée et de manières exotiques, se dresse contre les préceptes culinaires traditionnels. A l'autre bout du monde, le Japon et la Polynésie signent pour partie cet engouement pour la chair crue, même si l'Ethiopie pourrait revendiquer plus justement la consommation de viande crue pimentée. Le tartare est ainsi le fruit d'une culture métissée qui s'inspire des cultures lointaines, mais aussi d'ingrédients cosmopolites : moutarde française, câpres marocaines, cornichons chinois, ketchup américain et aussi de la Worcestershire sauce, ce condiment anglais, à la saveur improbable, qui rassemble mélasse, vinaigre, anchois, échalote, tamarin et épices. Modernité, parce que le thon rouge est un aliment très consommé en ce siècle, au point que la surpêche de certaines espèces en menace l'existence. La consommation de cette protéine, historique sur les bords de la méditerranée comme dans la mer de Chine, tend à diviser le mangeur moderne entre les partisans d'une abstinence totale pour cause de sauvegarde de l'espèce et les fervents épicuriens qui s'adonnent aux délices des délicates fibres rouges, en rejetant sur d'autres la responsabilité d'un holocauste

halieutique. Polémique d'autant plus vaine que la chair de ce pélagique, tout sauvage qu'il soit, est sans doute l'une de celle qui recèle le plus de mercure et de composés organiques polluants.

Le tartare de thon partage les anciens et les modernes. Il symbolise des choix de vies et de société différents. Dans les mythologies anciennes, le tartare était un des lieux des enfers, une prison souterraine qui soutenait la terre et les mers, et où les mauvais sujets étaient condamnés à subir des châtiments éternels.

Fassent les dieux de l'Olympe et la sagesse des hommes...-, que la consommation de ce plat déjà piquant ne se mette à brûler désormais du feu de la Géhenne.

### ***La petite friture (Eros et thanatos)***

Un écheveau de petits poissons figés en plein frémissement collectif, pas vraiment identifiable : un œil rond par ci, une courbe marine, un éclair de peau argenté par là, servi tout fumant, à manger surtout avec les doigts, et en se les brûlant s'il vous plaît...

Sitôt commandé, sitôt servi en terrasse, face à l'onde. Voilà l'odeur qui vous rentre par le nez et par la bouche, avec un brin de vent et un cliquetis de bateau au mouillage. C'est chaud, un peu trop, ça brûle les doigts et ça brûle aussi la gueule, ça croustille, ça graisse et ça poisaille...

Craquant dehors, moelleux dedans, avec des textures étranges, associées à quelques organes non identifiés, et ça sent le poisson, la rivière et le bonheur. On en a plein les mains, plein la bouche et la moustache. On émet des borborygmes, on fait des yeux ronds et on en reprend quand même.

Ça n'a guère le temps de refroidir. Une gorgée de vin frais, pour rythmer l'ingestion, et l'on est déjà déçu du vide d'une assiette où l'on picore d'un doigt rougi quelques arêtes croustillantes et grillées...

#### *Ambiance impressionniste*

Des taches de lumière répondent aux notes d'une musique entraînante. Là un couple s'embrasse, pendant que des regards furtifs s'échangent de table en table.

Les corps s'étreignent et s'agitent en rythme. Le vin coule, rafraîchit les bouches et chauffe les esprits.

La tradition populaire associe aux guinguettes la musique, le bal, le vin blanc et... la petite friture.

Ici, le nom du mode de cuisson devient celui du produit... L'espèce importe peu : loches, barbillons, gardons, goujons ou ablettes... Tous les petits corps frétilants sont enduits de farine et plongés dans l'huile bouillante ; salés à pleine main, parfois citronnés et accompagnés d'un peu de persil ciselé. Plat simple, plat de fête et d'abondance.

Attention de maintenir l'huile bien chaude, en ne mettant pas trop de poissons à frire à la fois. Bien saisir les chairs, pour qu'elles soient croquantes et dorées, et ne laisser refroidir sous aucun motif au risque de ramollir la petite cuirasse et de dénaturer le plat, son goût, sa texture et son caractère.

#### *Holocauste*

Qui êtes-vous, petits anonymes sacrifiés sur l'autel du plaisir brûlant ? Gourmandises sensuelles qui chauffent, qui graissent

et abandonnent une trace salée. Petits appendices frétilants et poisseux que l'on prend avec ses doigts pour les porter à sa bouche.

Votre tragique destin vous condamne à la mort massive, sans distinction d'âge, de sexe ni de race...

Même chair à plaisir, brûlée pour le contentement du mangeur réjoui. Amas informe, compression de cadavres, jeunes être brûlés vifs tels des vierges innocentes immolées sur l'autel de la fête. Vos corps entiers sont avalés, non travaillés, non vidés, non épluchés... On reconnaît parfois vos yeux, votre queue, votre colonne vertébrale... Vous passez en un instant de l'eau douce, fraîche et calme au feu de l'huile bouillante. Cuisson brutale et supplice médiéval. Sacrifice du petit pour le plaisir du grand.

Voilà un plat de toute puissance qui se nourrit de la jeunesse.

Un plaisir simple et régénérant. Une joie d'ogre ou de titan qui puise à pleine main son bonheur croustillant.

Il faut manger ces enfants, vite, pendant qu'ils sont encore chauds. C'est la fête au bord de l'eau.

#### **Les asperges (Le réveil de la nature)**

Elle est étonnante cette asperge, élégante et molle, couchée de tout son long avec ses copines de botte, alanguie dans son plat fumant, comme sortie du hammam, et baignant dans son eau de cuisson malgré tous les égouttages ; avec son grand corps pâle qui ploie quand on l'attrape et sa tête aveugle de bourgeon mauve pointé vers la sauce.

En bouche, la tête à l'écaille violine, un rien croquante, est sublime de finesse et d'arôme ; ensuite, la tige fondante gorgée de chair tiède et fine et de bouillon parfumé, est sublimée de beurre fondu ou juste agacée de l'acidité d'une mousseline, d'une vinaigrette enrobante.

Les lèvres sont humides et souvent les mains aussi. Plaisir sensuel d'une dégustation totale. Mais gare à la séductrice, dont la ligne mince et élancée donne à croire à la jeunesse et n'offre qu'amertume et chair fibreuse. Son corps à peine touché ne sera que bois recraché sur le bord de l'assiette.

#### *Élan vital*

Blanche, violette ou verte selon son exposition au soleil, l'asperge est une élégante et une aristocrate. Sa culture est délicate : au bout de plusieurs années d'attente et de soin méticuleux pour empêcher cette belle de voir le jour, il convient de cueillir le bourgeon dans son élan vital, à l'aide d'une gouge spécifique et d'un geste précis.

Travail de patience et récolte manuelle font de l'asperge un aliment réservé aux riches gastronomes.

Cousine botanique du lys, elle est aussi un met royal. Louis XIV, qui s'en régale tant, réclame à son jardinier de lui faire une place d'honneur dans le potager royal, et d'en cultiver sous serre, à l'abri, afin d'en profiter toute l'année...

Cultivée depuis longtemps à Argenteuil et dans d'autres villages autour de Paris, elle constitue aujourd'hui encore un élément fort du terroir de la capitale.

#### *Montée de sève*

Met fin et savoureux, l'asperge est le symbole d'une cuisine chic et de bon goût. Mais celle qui marque avec superbe l'arrivée du

renouveau est d'une belle nature. Fierté du mois d'avril, le mois dédié à Aphrodite, elle est à la fois bourgeoise et coquine, élégante et malicieuse.... Après la frilosité de l'hiver et ses bouillons sédatifs, vient le temps de la légèreté. La jeune saison fait monter la sève et la végétation ascendante se fait moins timide. Du plus profond de ses racines enfouies, le bourgeon pointe le bout de sa tige dans un « coming out » de circonstance. Ce phallus bien vert, au suggestif bout violacé, darde vers le ciel son invitation au plaisir. Turgescence végétale, verge gourmande qui célèbre Priape et Pan, la fertilité et la nature... Voilà la terre qui bande... C'est le printemps ! Profitons-en...

Et le mangeur réservé qui, le regard baissé sur son assiette, se refuse à de si honteuses comparaisons, se voit vite rattrapé par la force de la nature. Une odeur d'urine étrange lui rappelle avec insistance l'existence de ses parties génitales. Après quelques heures d'oubli, c'est le retour de l'impudique pipi d'asperge. Le plat était bon, mais comme cela sent fort désormais. Des regrets ? Non, sans doute. Mais cette grande asperge ne sait décidément pas rester discrète. C'est embarrassant, ou drôle, ou troublant...





## Qu'est-ce que la cuisine « moléculaire » ? Définitions et point de vue

R. Haumont<sup>10</sup>, T. Marx<sup>11</sup>

Dans cet article, nous souhaitons donner des pistes de définitions possibles de « la cuisine moléculaire ». Nous montrerons que cette cuisine n'est pas qu'une nouvelle tendance ou un effet de mode, mais s'inscrit dans un processus de compréhension des phénomènes physico-chimiques qui se produisent en cuisine, pour mieux maîtriser les préparations, et innover.

### **1. La cuisine moléculaire n'existe pas (...car tout est une question de physique-chimie)**

Vaste question de définir la cuisine « moléculaire », car tout est molécule en cuisine, la traditionnelle choucroute quasi-ancestrale comme le dernier *espuma* « à la mode ». Tous les phénomènes ont une explication scientifique, rationnelle, donc finalement, tout est question de macromolécules, de molécules, d'atomes, d'électrons de neutrons ou même de quark... A quoi sert alors le suffixe « moléculaire » à cuisine ?! « Cuisine moléculaire » est un pléonasse, une figure

inutile, qui n'apporte rien (sauf peut-être des ennuis...). Et même, quitte à vouloir apporter des précisions (toujours inutiles), pourquoi d'ailleurs ne pas aller plus loin, et proposer les dénominations de cuisine atomique, ionique ou même électronique ? En effet, alors que cuire un blanc d'œuf est effectivement une question de coagulation de protéines, -donc de molécules-, mettre du sel de cuisine (NaCl) dans de l'eau (si l'on veut cuire des pâtes par exemple) met en jeu des phénomènes chimiques complexes, au-delà de l'échelle (simplement) moléculaire ! L'opération, pourtant d'une banalité affligeante, revient en effet à rompre des liaisons ioniques, créer des sphères de solvatations des ions  $\text{Na}^+$  et  $\text{Cl}^-$ , et même à localement polariser les molécules d'eau, donc à modifier le nuage électronique des atomes d'hydrogène et d'oxygène ! Il n'est alors plus seulement question de cuisine moléculaire, -finalement très approximative-, puisque ici, des ions et échanges de charges électroniques entrent en jeu, et ce, à des échelles beaucoup plus petites que les molécules ! Mangeriez-vous toujours de ces « pâtes cuites dans une solution ionique » si on les présente comme telle ? Quel chef a intérêt à mettre sur sa carte un tel plat ?! Autre exemple et autre

<sup>10</sup> Institut de Chimie Moléculaire et Matériau d'Orsay, faculté des sciences d'Orsay, Université Paris Sud XI

<sup>11</sup> Chef de Cuisine, Mandarin Oriental Paris

provocation : honnêtement, mangeriez-vous une solution hydrocolloïdale à concentration élevée en  $\beta$ -D-galactopyrannosyl(1 $\rightarrow$ 4)D-glucopyrannose, renfermant des traces de cinnamate de méthyle, de butyrate d'éthyle, d'acétate d'éthyle, d'hexanol, de methyl-2-butyrates d'éthyle... la description fait très « chimique » ? ... et bien ce n'est pourtant qu'un yaourt à la fraise ! Car oui, un yaourt à la fraise est une suspension hydrocolloïdale de la sorte, composé de beaucoup de lait (le nom scientifique du lactose étant «  $\beta$ -D-galactopyrannosyl(1 $\rightarrow$ 4)D-glucopyrannose »). Enfin, ce yaourt contient ce merveilleux goût de fraise... mais un goût est un mélange subtil de plusieurs dizaines voire même centaines de notes, qui ne sont en fait que des centaines de molécules (encore et toujours !), certaines étant le « cinnamate de méthyle », d'autres « le butyrate d'éthyle », etc..... On dit qu'il y en a des « traces » car très peu suffisent à donner le goût et l'odeur caractéristique. Alors oui, on mange des molécules, mais depuis toujours, et ce, aussi bien dans la cuisine traditionnelle (et rassurante), que dans la cuisine innovante et « moléculaire ». Ce décryptage physico-chimique de la dissolution du sel dans de l'eau ou d'un yaourt est volontairement détaillé, en devient abusif et déplacé (dans l'univers de la gastronomie), mais souligne le fait que tout est molécules, atomes, et électrons, et que « cuisine moléculaire » n'a pas de raison d'exister. Du moins, pour nuancer, disons que « moléculaire » n'est pas la suite moderne d'une cuisine classique, traditionnelle et « non moléculaire » !. D'ailleurs, nous soutenons l'idée qu'il n'y a pas de conflit entre tradition et innovation. Associer les termes « cuisine » et « moléculaire » est plus que malheureux, parce qu'on associe deux univers émotionnellement disjoints, et pourtant rationnellement et indubitablement corrélés.

Ce magnifique dessert qui arrive, avec sa mousse légère incroyable qui vous émeut, n'est autre qu'une émulsion mousseuse, un colloïde concentré en tensio-actifs et de molécules

sapides....Alors qu'est ce que la « cuisine moléculaire » ? La vraie question, beaucoup plus passionnante, et elle, vraiment utile, n'est-elle pas plutôt : « pourquoi cette mousse légère vous émeut ? ». Car oui : pourquoi ? Parce qu'elle est ultra-légère, conserve sa forme, ne retombe pas...comme de l'air qui explose en bouche, mais qui possède un goût puissant ?

## **2. On a rien inventé ! (on continue une démarche d'optimisation avec les outils d'aujourd'hui)**

### *2.1. Une cuisine techno-émotionnelle*

Mais comment ce cuisinier a-t-il réalisé ce nuage mousseux de framboise ? La voilà la vraie question ! Comment a-t-il réussi à procurer tant d'émotion ? Bien plus que de « donner à manger aux clients », évolution heureuse de sa mission ancienne de « rassasier les clients », le cuisinier donne maintenant de l'émotion, fait passer un bon moment aux gens, et marque même un instant d'une vie (voyez la pression qu'ils ont !). Et pour que ce soit un tel « bon moment », il faut bien sûr que ce soit « délicieux », avant tout, et que le cuisinier ait usé d'un savoir-faire et d'une technicité telle qu'il ait transformé les framboises en ce nuage mousseux « inoubliable ». De la technique pour des émotions... peut-être une ébauche de définition pour cette cuisine moléculaire... une cuisine techno-émotionnelle... comme l'a proposé Ferran Adria. Soit, mais s'il faut de la technique pour réaliser cette mousse de framboise, parce que cela nécessite effectivement d'injecter de l'air dans un liquide, donc utiliser et mettre en œuvre des cartouches de gaz, tuyaux, siphons..., il faut aussi, et même avant tout, que la mousse se forme et tienne, c'est-à-dire que l'air que l'on incorpore dans le liquide 'reste bien' dans le liquide pour former la mousse ; Sinon, parce

qu'il est beaucoup plus léger que le liquide, l'air remontera très vite à la surface et aucune mousse ne se formera. Et on pourra avoir tous les compresseurs ou injecteurs sophistiqués et ultra-techniques que l'on veut, rien n'y fera. Il faut donc savoir comment stabiliser la mousse...et savoir en fait pourquoi et comment ça mousse...Alors, il faut avoir recours à quelques définitions simples de science, qui elles seules, expliquent le pourquoi et le comment des phénomènes.

Un chef veut faire manger aux gens « un nuage mousseux de framboise », mais qu'est ce qu'un nuage en fait ? Qu'est ce qu'une mousse ? Pourquoi ça mousse ? Pourquoi ça retombe ? Pourquoi ça retombe plus ou moins vite ? Comment faire pour que ça retombe peu et que ça tienne bien ? Est-ce que du jus de framboise peut mousser ? Que contient du jus de framboise en fait ? Ce n'est pas trop acide pour mousser ? Est-ce qu'il y a un lien d'ailleurs entre la mousse et l'acidité ? Une mousse de citron et une mousse de framboise seront-elles d'aspect identique, 'tiendront-elles' de la même façon ? Et qu'ajouter si le jus de framboise seul ne mousse pas suffisamment ? - Et en quelle quantité ? - les additifs sont aussi inéluctablement associés à la cuisine moléculaire, hélas, et en sont presque devenus la définition (restrictive) ! - Quelles conséquences cela aura sur le goût et la texture ? Est-ce que cela aura encore un intérêt gustatif, une histoire à raconter, une cohérence dans la construction du plat ? Ce questionnement, tel un cheminement de pensées, n'est autre qu'une démarche rationnelle d'investigations... une cuisine pensée, rationnelle ?

## 2.2. Une cuisine rationnelle

Une autre définition de la cuisine moléculaire. Une cuisine réfléchie, rationnelle, qui se pose les questions de savoir pourquoi et comment « ça marche » en vue d'une application

concrète. Celui qui comprend, ou du moins qui cherche à comprendre ce qu'il fait, et quels phénomènes se produisent pendant qu'il prépare et associe des produits, pourra prétendre maîtriser, reproduire à l'exactitude, anticiper, et de ce fait aller plus loin : prédire, donc pouvoir créer des choses nouvelles. C'est exactement cela que cherche un grand cuisinier : maîtriser le goût, la texture et toutes les propriétés organoleptiques. Mais là encore, on n'a rien inventé ! Auguste Escoffier, éminent chef cuisinier et restaurateur, écrivait, en 1907, en préface du Guide Culinaire :

*« En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard. » Auguste Escoffier, 1907*

Nous disposons aujourd'hui de techniques plus sophistiquées qu'au début du siècle dernier, (micro-onde, induction, ultra-son, sous vide, azote liquide...), et également d'outils d'analyses et de connaissances plus approfondies. La cuisine moléculaire n'est-elle pas, tout simplement, la cuisine d'aujourd'hui faite avec les outils et connaissances de notre époque ? Hervé This définit d'ailleurs la cuisine moléculaire comme « une mode culinaire qui fait usage de résultats de la science, et introduit de « nouveaux » ingrédients, méthodes, ustensiles ; le terme « nouveau » est évidemment imprécis, mais il désigne ce qui n'était pas présent en cuisine, en France et dans les pays d'Occident, avant les années 1980. » Un débat fructueux consisterait à discuter du terme « mode », et du souhait (ou non) de marquer temporellement le début de la cuisine moléculaire (qui sous-entend une notion de rupture plutôt qu'une continuité évolutive).

Quoiqu'il en soit, une grande majorité s'accorde à convenir que l'accumulation des connaissances et les avancées scientifiques font que la place du hasard diminue en

cuisine. Les avancées d'Appert et Pasteur en sont des exemples évidents, et démontrent combien la science a aidé la cuisine et lui a permis d'évoluer. Laisser de moins en moins de place au hasard, s'éloigner de l'empirisme et mieux contrôler. Maîtriser donc, mais aussi innover. Innover avant tout pour son Art, mais aussi pour faire différemment des autres et s'en démarquer. Au XIXe siècle, via l'Académie Française, la gastronomie devient un art, « celui de faire bonne chère ». « Faire bonne chère » signifiait « faire un bon repas » ; la « chère » sous-entend alors la quantité, la qualité, et la préparation des mets. Peut-être que la cuisine « rationnelle » date de cette époque, là où les chefs se sont demandés comment bien faire, comment mieux faire, et comment exceller dans cet art (dans le but de se démarquer et avoir une propre signature -artistique-) ? Ce questionnement impose nécessairement de savoir pourquoi et comment « ça marche » en cuisine, de se renseigner sur les produits et leurs interactions, de savoir comment les aliments réagissent à froid, à chaud, sous vide, sous pression... et finalement de se tourner vers les médecins et pharmaciens (à l'époque), et aujourd'hui d'avoir recours à des données scientifiques.

Les grands chefs ont acquis des savoir-faire par leur expérience (professionnelle), et maîtrisent parfaitement les émulsions, les mousses, les cuissons (= gélification, réticulation de réseaux de protéines), mais ignorent peut-être ce qu'est « réellement » une émulsion, une mousse, et une « dénaturation de protéine ». Mais alors que vient apporter la cuisine moléculaire à ces gens de talent ? Si on rationalise la cuisine, et qu'on donne justement les clefs des savoirs pourquoi ça émulsionne, pourquoi ça mousse, pourquoi/comment/quand ça cuit, alors les cuisiniers seront à même de maîtriser parfaitement leurs émulsions, leurs mousses et cuissons, proposeront de ce fait de justes cuissons, dans le plus grand respect (des protéines) du produit, et auront forcément l'envie de faire émulsionner et mousser des

ingrédients et préparations nouvelles, ou encore de détourner les principes de cuisson. Maîtrise et innovation. Les maîtres mots. Cette cuisine, *rationnelle*, parce qu'elle est liée aux connaissances scientifiques, permet de « gagner du temps », d'éviter des essais-erreurs et entêtements inutiles, et permet surtout d'aller plus loin en transférant et en appliquant les savoirs et les lois de la physique chimie au monde de la cuisine.

Le caractère plus rationnel laissera-t-il moins de place à la liberté créative du chef ? Bien au contraire, nous pensons que les connaissances et outils nouveaux ne font qu'une part plus belle à la créativité, via l'innovation. En effet, celui qui cherche à comprendre les phénomènes qui se produisent pendant qu'il prépare et associe des produits, pourra prétendre maîtriser, reproduire à l'exactitude, anticiper et de ce fait aller plus loin. Prédire, donc pouvoir créer des choses nouvelles et innovantes comme de la cuisine un peu moins empirique, certes, mais plus créative et toujours plus gourmande !

### 2.3. *Dérive médiatique et économique : Une cuisine... parfois de fumée et de fumistes*

Est-il question, dans tout ce que nous venons de mentionner, de molécules qu'on met dans les casseroles, de poudres de perlinpinpin et d'additifs 'indispensables et indissociés' à cette cuisine, de tubes à essais ou de seringues que l'on donne à manger ? Absolument pas. Pourtant, certains l'ont fait et le font encore, hélas. Ceux-là sont des imbéciles, parce qu'ils nuisent à l'image de la cuisine, de la science, et de la cuisine (moléculaire) rationnelle que certains défendent, et dont on fait partie. Une seringue est parfois un outil nécessaire, mais qui n'a rien à faire en salle ou dans l'assiette. Elle doit rester en cuisine, car c'est un outil au même titre qu'un fouet ou qu'un mixer. Autre exemple caractéristique et emblématique de la cuisine moléculaire : le diazote liquide.

A la fois technique et ingrédient nouveau, le diazote liquide, à  $-196^{\circ}\text{C}$ , permet de surgeler instantanément et créer des jeux de textures et températures innovants (nous en reparlerons dans la suite). Mais à  $-196^{\circ}\text{C}$ , ce liquide est extrêmement dangereux car il peut brûler, et causer des dommages irréversibles sur la peau et les yeux. Pourquoi alors l'apporter en salle et en verser dans l'assiette des gens ? Est-ce juste pour que ça fume et faire de l'esbrouffe, quitte à risquer de leur faire perdre la vue suite aux projections ? Apporterait-on une friteuse à  $+145^{\circ}\text{C}$  en salle pour faire des frites 'à la minute' devant les gens, juste sous leurs yeux (non protégés là aussi) ? Ce serait de l'inconscience, non ? La cuisine moléculaire se restreint-elle à ces effets visuels (tant qu'on n'a pas encore perdu la vue...) ? Ceux qui pratiquent cela « surfent » sur cette cuisine « à la mode », en ne retenant que l'aspect technique, scientifique de petit laborantin, et de poudres additives (*addictives*) magiques à ajouter. Et bien sûr, ces même gens sont souvent les premiers à vous vendre des seringues, *kit* et poudres à prix d'or...d'une cuisine business (une autre facette déplorable, mais réelle, de la cuisine moléculaire). La presse et la télé n'auront parfois retenu que cette alchimie culinaire, visuelle, spectacle, vendeuse, à la frontière entre magie et sorcellerie, entre fumée (de l'azote liquide) et fumisterie. Une bien mauvaise image que certains leur ont vendue... justement...Ceux là qui ne connaissent rien, ni les effets, ni les risques techniques ou chimiques, ni les dangers potentiels de ces ingrédients et ustensiles nouveaux. De magiciens, ces cuisiniers sont devenus des sorciers, et les chimistes sont devenus leurs complices ! Et pire même, tout le monde a été mis dans le même panier : vrais sorciers, faux chimistes, escrocs, artistes, cuisiniers, grands chefs, vrais chimistes,....

### 3. Conclusion

Le suffixe « moléculaire » n'a certainement pas aidé à redorer l'image de cette cuisine, autant attaquée qu'elle fascine toujours. Ce mot est décidément bien mal choisi, et on ne peut que déplorer son établissement dans le langage courant et dans le dictionnaire. Il n'y aurait pas une cuisine « moléculaire » au même titre qu'une cuisine « italienne », « japonaise »... Ce n'est ni une communauté sectaire, ni une tendance. Du moins, ça ne doit surtout pas l'être. Elle est issue d'une collaboration étroite entre cuisiniers et scientifiques, -lesquels ne sont d'ailleurs pas que des chimistes, -car la cuisine fait appel à de nombreux domaines comme la biologie, la physique, la physiologie...- A nous de redéfinir ce qu'est cette « cuisine secondée de la Science », telle qu'elle a été pensée et conçue, avant d'avoir été détournée par certains arrivistes, et de proposer une définition plus juste et plus proche des pratiques. Cette cuisine moléculaire n'est autre que la cuisine d'aujourd'hui, utilisant les outils, produits et connaissances d'aujourd'hui. Redonnons au public la véritable image qu'elle mérite : celle d'une Haute Cuisine qui, via la connaissance des produits et des processus physico-chimiques mis en jeu pendant leurs préparations, cherche à maîtriser les préparations et à proposer des innovations, afin de sublimer les produits, pour le grand plaisir du consommateur. La voilà notre définition !



## Toques à Toques 1.0

*Une expérience d'exploration et de valorisation de la créativité en cuisine menée à l'Ecole FERRANDI Paris, par Eric Robert, professeur de Cuisine, Bachelor Ecole FERRANDI Paris, Meilleur Ouvrier de France 2000 et Laurent Aron, sémiologue, professeur associé, Ecole FERRANDI Paris au Labo de Créativité Culinaire.*

### **Créativité culinaire ?**

Le mot créativité est une sorte de mot « sésame » comme le « goût » associé au monde de la cuisine d'aujourd'hui et il ne laisse pas indifférent. Indispensable pour certains, galvaudée pour d'autres cette notion porte à la fois une évidence et une ambiguïté quand on parle de cuisine.

La cuisine est en effet transmission de règles, de codifications dont la continuité fonde la valeur et la pratique construit la tradition.

Mais elle est aussi adaptation instantanée à des contraintes de production (de temps, de produits, de désirs...) qui l'amène à imaginer des solutions nouvelles à tout instant.

Alors que les techniques évoluent et que la demande de réalisations culinaires est de plus en plus individualisée, mondialisée, diversifiée, la consommation a fait de la nouveauté un enjeu contemporain et de la créativité un euphémisme flou.

Poussée par le sens de la compétition des cuisiniers ou la pression de la concurrence, la créativité du cuisinier est aussi et surtout un sujet dont relèvent des enjeux économiques ou symboliques importants.

Et si la créativité culinaire semble être un champ de production de plus en plus fertile (des plats, des recettes, des concepts, des tendances...) elle est certainement un champ de réflexion légitime mais encore en jachère. Cette réflexion est de plus parfois initiée hors de France. Les publications de Ferran Adria, ou du Modernist Cuisine en témoignent.

Contrairement à d'autres domaines de la création ou de l'exercice d'un art ou d'une pratique artistique, elle n'a cependant pas, ou peu, été étudiée jusqu'à ce jour du point de vue du processus mental, comme c'est le cas de l'architecture, l'ingénierie, la musique (voir l'article de Todd Lubart).

Certaines questions méritent notamment d'être posées : de quels principes peut relever la créativité culinaire, quels sont les mécanismes qui régissent ses manifestations, quels sont ceux qui peuvent la stimuler ?

## **Les paradoxes du cuisinier**

Le cuisinier est de plus en plus objet de récits (littéraires, journalistiques) mais assez peu encore un sujet d'études. De nombreuses dimensions plus ou moins apparentes peuvent être des objets de questionnement par hypothèse et constituent parfois autant de paradoxes, les paradoxes du cuisinier.

Ainsi dans la conception des plats on peut questionner les places respectives de l'interprétation face à celle de la composition, de la démarche individuelle face à celle plus collective, l'apport de la spontanéité face à celui de la conceptualisation, la place propre de la mémoire et de l'esprit de découverte, entre autres.

Sur un autre plan, celui du résultat et de son effet, la part dans la créativité de la réalisation (recette, plat) et de sa représentation (récit, photo), le caractère quotidien ou exceptionnel, éphémère ou pérenne (permanent, patrimonial), la part du geste lui-même et du regard qui lui est porté méritent d'être interrogés.

Et sur un autre plan encore, celui très important du travail du cuisinier, pouvoir situer son orientation dans un registre artistique ou bien artisanal, dans une volonté de reconnaissance publique ou d'accomplissement personnel, dans une intention de codification ou de transgression des recettes, de surprise ou de lisibilité de ses assiettes.

## **Observer la créativité ?**

En attendant de mieux cerner ces concepts la question de l'observation de la créativité du cuisinier se pose avant tout en termes

pratiques. Un cuisinier a les mains et l'esprit occupés à la cuisine et peut difficilement se consacrer simultanément à l'observation ou la prise de notes sur sa pratique.

Avant qu'elle ne soit constituée en tant qu'objet de recherche, au sens scientifique, la réflexion peut être nourrie de façon concrète si elle se dote d'outils expérimentaux simples.

Comment approcher la créativité en train de se manifester dans l'esprit du cuisinier

Comment la rendre lisible, visible, la raconter ou la rendre explicite.

Il est fréquent en effet de s'intéresser aux résultats, la recette, le plat, l'assiette, le menu ou bien à la source d'inspiration, l'histoire du plat, le raisonnement, voire la théorisation de la technique. Il est moins fréquent de chercher à connaître ou à interpréter la manifestation de la créativité du cuisinier au moment même où elle est en train de se concrétiser, par un processus de pensée ou par un geste technique.

Par ailleurs, le spectacle habituel de la créativité est soit artificiel soit intime.

Artificiel, parce que concentré dans un résultat dont le raisonnement est moins ce qui est donné à voir que l'exécution elle-même lors des concours.

Intime, car objet de fulgurance ou bien de récurrence, l'expression créative se fait dans le secret des cuisines ou des laboratoires avec ses acteurs pour seuls témoins.

Ce moment, cet instant sont par essence fugaces quand bien même ils sont l'aboutissement de toute une démarche consciente ou inconsciente chez le professionnel.

Par ailleurs la créativité sans visée gastronomique est en œuvre devant le frigo



ou le fourneau chez tous les préparateurs de repas qui doivent se creuser la tête pour répondre aux contraintes les plus... quotidiennement culinaires.

La créativité fascine le public qui la découvre dans les plats ou dans les livres et de plus en plus dans les démonstrations culinaires

La démonstration culinaire intéresse même dans sa plus simple expression et est devenue un spectacle très ambigu à la télévision.

Echappent à l'observation les instants clés du processus de création où se réalise une catalyse des idées, des intuitions sous les contraintes du temps.

Si on s'intéresse à la face visible afin d'observer la créativité du cuisinier en train de se faire et de se montrer, on peut se concentrer soit sur les conditions artificielles de l'exécution d'un plat à l'occasion d'un concours, soit celle manifestée dans les jeux télévisés en vogue qui même si elle n'est pas professionnelle peut présenter une certaine spontanéité.

Les films ou les livres documentaires assurent une narration qui installent une distance et masquent la partie la plus spontanée de la création. L'acte créatif y est raconté a posteriori. Le lecteur a accès à une belle histoire qui lisse le cheminement mental des essais et des erreurs ou de la fulgurance de l'idée.

### ***Mettre à jour la « narration immédiate »***

Il s'agit donc de construire les conditions d'une parole libérée, automatique autour de la création en cours afin d'en rendre un peu plus lisible la cristallisation, la catalyse...

Dans cet esprit l'idée retenue, la « confrontation coopérative » force à médialiser la pensée créatrice.

La démarche des ateliers Toques à Toques présentée ici a pour ambition de construire le protocole d'une observation rigoureuse, pédagogique, et ludique de la créativité des cuisiniers en exercice.

La genèse de Toques à Toques est un questionnement sur la possibilité d'observer, de capter la créativité d'un cuisinier ou d'un chef au moment où elle est en œuvre.

L'idée de Toques à Toques est de rapprocher le créateur maître de sa technique d'un public de plus en plus large qui est fasciné par le geste professionnel sans y avoir toujours accès.

Permettre à la fois une identification exemplaire une proximité, une attractivité et une rigueur de la démonstration. Un cuisinier en action en direct à la fois proche de sa technique, de son inspiration et d'un public exigeant.

La dimension ludique de l'expérience est présente mais aucune dérive n'est possible.

En ce sens Toques à Toques est construit sur le contre-type des animations ludiques propres aux émissions de télé réalité culinaire, dans lesquelles la cuisine est surtout un prétexte, un support avec une finalité autre que transmettre.

### ***La genèse de Toques à Toques : De l'art littéraire à l'art culinaire en passant par l'art graphique***

Toques à toques puise son inspiration dans des techniques utilisées dans le passé dans d'autres disciplines artistiques. Leur vocation a

été de favoriser par un protocole particulier l'expression de la spontanéité afin de révéler la créativité des participants, « littérateurs » ou dessinateurs.

La source de cette expérience se trouve historiquement dans le principe des cadavres exquis initié par le mouvement surréaliste d'une part, dans la réalisation de son application aux arts graphiques dans les années 1970 (émission télévisuelle du tac au tac), et plus généralement dans des exercices ou des techniques de créativité.

Animés de notre côté du souci de mettre à jour en dehors de la réalisation du plat qui ne peut parler de lui-même que jusqu'à un certain point et est l'objet ensuite d'interprétation, une expression plus élaborée de la créativité culinaire, celle du cuisinier lui-même, qui sent ou sait ce qu'il fait mais se concentre naturellement davantage sur son exécution que sur le commentaire immédiat qui pourrait l'accompagner. Il nous a semblé inspirant et intéressant de transposer de fait les principes et certaines de ces démarches au contexte culinaire.

La démarche est donc exploratoire.

### *Les Cadavres Exquis*

Les « cadavres exquis » est le nom donné à un jeu littéraire collectif inventé en 1925 par les leaders du mouvement surréaliste. Animé dans le contexte historique de la psychanalyse par le souci de mettre à jour l'automatisme de la pensée gage d'une expression plus spontanée et plus profonde de la psyché sans contrôle trop rationnel.

Ainsi chaque « auteur » participant commence une phrase avec un mot que l'autre puis les suivants prolongent sans connaître celui qui

précède. Cela conduit à des constructions littéraires nouvelles, libérées des règles formelles habituelles d'où émerge forcément un sens nouveau et inattendu.

Cette approche a été déclinée dans des textes, des romans et même des œuvres cinématographiques.

Au titre de l'anecdote il est d'ailleurs amusant de noter que la première phrase, le premier verbe libre généré par le principe de ce jeu et qui est aussi celle qui lui donnera son nom, s'inscrit dans le registre gastronomique :

« Le cadavre – exquis – boira – le vin – nouveau. »

### *Du Tac au Tac*

Plus proche de nous, à la fois dans le temps et dans le geste, une émission de télévision française diffusée entre 1969 et 1975 sur les chaînes de l'ORTF a transposé et décliné d'une façon très riche la voie ouverte par les cadavres exquis de la littérature.

Du tac au tac, imaginée, réalisée et présentée par Jean Frapat au sein de la direction de la recherche de l'ORTF a fait défiler toutes grandes figures de la bande dessinée et du dessin de presse sur son plateau pour dessiner, jouer, performer.

Les noms les plus prestigieux du 9<sup>ème</sup> art, Goscinny, Uderzo, Gottlieb, Bretécher, Franquin et bien d'autres ont ainsi figuré sur le plateau de l'émission pendant plus de quatre ans pour se livrer à des performances graphiques uniques.

L'accès récent sur le web aux archives de l'émission via l'INA a d'ailleurs déclenché un regain notable et « vintage » pour celles-ci (Cf Angoulême 2013).

Plusieurs grands types de scénarios ont été utilisés lors des différentes émissions.

Les principes clés sont la coopération et l'interaction plus ou moins programmée entre les participants et les éléments graphiques réalisés ou à réaliser par ceux-ci.

Ainsi selon les consignes données les dessinateurs pouvaient compléter successivement un dessin commun, ajoutant tour à tour des éléments qui modifient la situation, réalisant ainsi une fresque collective.

Un participant pouvait aussi amorcer un dessin à partir de son personnage fétiche qui se voit opposer des pièges ou des énigmes graphiques par les autres participants. Il devra ainsi trouver des solutions pour les intégrer dans le tableau d'ensemble, rebondir.

Autre scénario proposé, la situation du dessin en parallèle dans laquelle des groupes de dessinateurs en binômes sont disposés de façon à ne pas voir la fresque de l'autre groupe et se relaient en imposant à tout le monde des thèmes successifs qui font évoluer chaque dessin de façons très différentes à partir des mêmes éléments.

Et enfin bien sûr aussi le cadavre exquis littéraire a été adapté graphiquement. Les invités dessinaient à tour de rôle de gauche à droite sur une même feuille, mais chaque artiste repliait la feuille après avoir dessiné ce qui ne laisse à voir au suivant qu'une toute petite partie du dessin précédent. À la fin, l'ensemble était dévoilé.

### ***Objectif du pilote Toques à Toques***

Ouvrir une voie exploratoire dans l'attente d'une mobilisation d'autres protocoles de recherche plus développés afin d'identifier des pistes autour des nombreuses questions soulevées par les paradoxes du cuisinier a donc été notre approche jusqu'ici.

L'objectif de ces ateliers pédagogiques appelés par mimétisme Toques à Toques était double : d'une part tester les conditions logistiques de certains paramètres et d'autre part faire participer les étudiants à l'initiative (à court terme via l'exercice ludique et pédagogique, à long terme via expérimentation et la réflexion ayant alimenté d'autres protocoles des observations diverses glanées).

Notre démarche nous a conduit à réaliser une sorte de version « beta » destinée à tester les principes et les modalités pratiques de l'exercice.

### ***Déroulement Toques à Toques***

Une ressemblance avec des séquences d'animations de certaines émissions culinaires peut être relevée par des lecteurs mais ne serait qu'apparence et la comparaison une confusion. Cependant cette ressemblance avec des animations ou des jeux existant ou ayant existé ne serait que pure coïncidence comme dit la formule.

Les objectifs comme les modalités pratiques de Toques à Toques sont et resteront totalement différentes. Ici le jeu est le prétexte, l'élément d'animation et ce ne sont pas les états d'âmes personnels des participants que l'on cherche à mettre à jour mais bien la réflexion originale et immédiate au cœur de la création et l'exécution des plats.

Nous avons exploré différents scénarios adaptés des principes des cadavres exquis littéraires et graphiques précédemment réalisés.

Dans chaque session les étudiants ont été répartis en 3 groupes de 4. 2 groupes étaient constitués de 2 binômes le dernier de 4 étudiants isolés. Chaque groupe a suivi 1 scénario que nous souhaitions tester.

Il s'est agi d'un relais simple ou d'un relais croisé ou bien de la réalisation d'un plat avec des postes en parallèle entre deux binômes.

1 atelier différent a réparti des étudiants en 4 postes simultanées. Chaque élève travaillant sur 1 élément imposé et devant réaliser 4 variantes qui seraient assemblées dans 4 plats différents.

Les produits thématiques imposés ont été, l'Oeuf et la Girolle, le Saumon ou le Filet de bœuf, les Sardines et les Tomates selon les scénarios et les sessions.

Les produits entrant par surprise les Huitres et les Choux de Bruxelles.

Un garde manger contenant les ingrédients sélectionnés par les chefs était mis à disposition en temps limité au début de l'atelier.

Selon les groupes un matériel supplémentaire a pu être utilisé comme joker ou imposé comme contrainte.

Une horloge, un gong, rythmant les étapes clés, les passages de relais, les transitions a assuré le respect des étapes

### *Suivi de l'expérience*

Dans le cadre du pilote un dispositif particulier a été mis en place pour suivre l'expérience, un équipement de captation du son et des images a été envisagé et utilisé afin de retracer la performance dans ses détails :

- 1 à 3 caméras fixes suivant les ateliers et en fonction de l'espace de la cuisine
- Une caméra mobile pour capter certains échanges et zoomer sur la réalisation des plats.

- Des équipements audio pour capter les propos des participants et surtout les échanges entre binôme au moment des passages de relais

Le recueil de cette parole est essentiel et nous intéresse comme corpus à analyser ensuite afin de tirer les enseignements transversaux des différents groupes.

### *La présence et le rôle des chefs*

Les chefs, enseignants et invités ont un rôle pendant et après la performance.

En amont ils choisissent en concertation les thèmes imposés, définissent les bornes culinaires du panier d'ingrédients, et préparent les ingrédients pièges à intégrer, dont ils décident du moment opportun d'intégration en fonction de chaque groupe et de sa performance, son aptitude.

Leur rôle est essentiel à travers trois dimensions successives : un regard, une aide, un jugement.

Par leur présence permanente ils sont le premier observateur expert de la performance des élèves

En cours de session ils peuvent aussi devenir joker apportant une aide ou bien joker et agent « trublion » intégrant une contrainte produit ou matériel pendant la réalisation des plats.

Enfin ils ont un rôle essentiel dans le jugement, la reconnaissance des performances réalisées en fin de sessions.

Les élèves présentent les plats et doivent évoquer leurs démarches, les contraintes vécues et les chemins utilisés pour les surmonter, individuellement, avec l'autre membre de leur binôme mais aussi dans

les phases de communication inter-binômes (selon leur scénario). Chaque parcours de création culinaire des plats est ainsi parcouru et commenté avec l'aide des chefs.

Lors de nos ateliers, Olivier Nasti, Meilleur ouvrier de France, Restaurant Le Chambard, puis Gael Orioux, Restaurant Auguste, coach culinaire ont été les premiers à apporter leur contribution et à guider les élèves et notre expérience par leurs conseils techniques et pédagogiques.

Les plats réalisés sont autant de variations thématiques qu'il est difficile de retranscrire ici sans image. C'est d'ailleurs plus le chemin parcouru qui a fait et continue à faire l'objet de nos investigations bien que l'intérêt culinaire des réalisations ait systématiquement été relevé par les chefs.

### ***Les enseignements pédagogiques***

Les objectifs pédagogiques induits assignés à l'expérience en dehors de sa dimension test logistique étaient autour de trois dimensions :

- Stimuler l'imagination
- Mobiliser les énergies et l'esprit de groupe
- Valoriser les performances culinaires collectives et individuelles

Dans nos premiers résultats l'exercice met en avant des ressources liées entre autres à,

- la réactivité dans l'improvisation
- la transmission des informations
- la hiérarchisation des gestes
- la réflexion et l'inventivité

Deux voies « cognitives » se distinguent notamment, organiser sa pensée et son travail avant ou bien organiser ses intentions au dernier moment pour être plus spontané.

Les élèves nous ont restitué de nombreuses réflexions ou pistes. Trois thèmes ont été directement intégrés à ce jour dans la réflexion pour l'évolution des scénarii sans que l'on ne puisse avant de l'avoir expérimenté déterminer le caractère totalement valide des nouvelles pistes.

- L'importance des interactions en termes de leadership à l'intérieur des binômes et entre les binômes qui orientent de façon déterminante la production du plat
- L'utilisation de la parole ou du silence comme élément de complexité et/ou de performance des groupes, pouvant être stimulant ou inhibant
- La modulation du timing pour envisager des plats d'autres natures (cuissons plus longues notamment)

### ***Les perspectives : Toques à Toques 2.0 & Toques à Toques 1.1***

Dans l'attente de protocoles de recherche plus sophistiqués, en associant la psychologie, l'objectif de Toques à Toques est et reste « explorer le processus créatif du cuisinier ».

Notre projet est bien d'expérimenter dans un futur proche de nombreux autres scénarios, et ceux désormais selon deux axes parallèles :

- Un contexte médiatisé ludique et pédagogique avec des chefs reconnus
- Un contexte pédagogique expérimental avec nos élèves

Nous travaillons aujourd'hui au projet du transfert et l'adaptation d'un pilote dans le monde des chefs en exercice avec ceux qui voudront tenter l'aventure et se risquer à se confronter avec leurs pairs afin de laisser libre cours à leur pensée culinaire en direct.

Avec la participation de chefs voulant jouer à exposer leur créativité et leur technicité dans un format médiatisable (Emission pédagogique ou webcooking...) nous pourrons faire progresser la compréhension de la créativité culinaire et construire un lien de qualité avec un public de professionnels et d'amateurs avertis exigeants en pleine expansion.

Le développement et la diffusion de Toques à Toques porte l'ambition de donner aux chefs une modalité différente et complémentaire pour valoriser l'expression de leur technique et leur inspiration.

Dans un futur proche Toques à Toques a vocation à diffuser et diversifier sa pratique dans un format périodique.

Qui osera jouer avec nous ?

FERRANDI Paris  
LABO DE CREATIVITE CULINAIRE

PUBLICATION SEMESTRIELLE - Juillet 2013

Directeur de la publication : Bruno de MONTE

Ont collaboré à ce numéro :  
Laurent ARON, Benedict BEAUGE,  
Marc BRETILLOT, Vlad GLAVEANU,  
Raphael HAUMONT, Todd LUBART,  
Rémy LUCAS, Thierry MARX,  
Christophe MOUCHIROUD, Eric ROBERT,  
Franck ZENASNI

Réalisation :  
Laurent ARON  
Isabelle BRIENS

