

CIMEOS



UBFC
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

À L'ÉCOLE DU GOÛT - TABLE-RONDE

«La saveur des mots et des images : communiquer et transmettre le goût»

Rédigé par David Michon, Laboratoire CIMEOS (EA4177)
Mis en page par Cloé Pham-Van, Laboratoire CIMEOS (EA4177)

La table-ronde est ouverte par **Caroline Poulain** (responsable du patrimoine et du blog du Fonds gourmand Happy Apicius, bibliothèque municipale de Dijon) qui prononce quelques mots à propos du Fonds Gourmand et de la richesse documentaire.



Caroline Poulain introduit la table ronde

Jean-Jacques Boutaud (Professeur en SIC à l'Université de Bourgogne COS CIGV, Président du réseau national AGAP) rappelle l'idée de ce cycle de tables-rondes qui est de considérer que le goût commence avant la naissance et qui continue tout au long de la vie . « *Le goût est un moyen pour un sujet de garder toute sa dignité humaine.* »

Une première table-ronde était dédiée aux espaces collectifs, aujourd'hui l'angle communicationnel est plus marqué avec en point central la transmission et sa lecture sémiotique au travers des mots et des images.



Jean-Jacques Boutaud

Après avoir présenté les intervenants, Jean-Jacques Boutaud donne du sens à l’affiche de la journée, de la naissance du sens jusqu’à la dimension symbolique, la plus transcendante. En bas de l’affiche, on peut lire une préhension matérielle des éléments, telle une nature morte. Mais derrière la matière, il y a une spiritualisation. Ensuite, il y a la main de l’Homme qui va transformer la matière grâce aux passerelles mentales vers la main en prière, la main qui applaudit : véritable espace de médiation entre la main et la matière. Enfin la farine explose en lumière et en matière. En somme, il existe trois niveaux : matériel, intervention humaine, spirituel.

Maintenant, chaque intervenant va exprimer son sentiment sur le sujet grâce à trois images sélectionnées par leurs soins.

Caroline Poulain évoque quelques axes de développement de la bibliothèque municipale. Le premier axe est la co-construction, c’est-à-dire l’enrichissement de la collection. La collection de menus comportait 3000 pièces il y a 10 ans, désormais elle se porte à 17 000. Ainsi des collectes sont réalisées régulièrement, notamment pour les « menus d’amour » où 800 pièces sont arrivées, dont 100 plus spécifiques. Egalement le chef de l’Elysée Guillaume Gomez a fait un dépôt de plus d’un millier de menus.

Un autre axe est la vulgarisation de ses actions, pour aller au devant des publics, notamment avec le blog Happy Apicius qui valorise la gastronomie par le biais de la culture et du patrimoine. L’objectif de ce blog est de le faire de façon détendue et ludique, à l’image des attentes du public actuel.

Le dernier axe est l’apprentissage du goût. « La théorie c’est bien, mais la pratique est encore mieux grâce aux dégustations non anecdotiques, mais qui ont du sens ». Cela permet également de faire de l’EAC (Education Artistique et Culturelle). Les thématiques sont très actuelles comme Harry Potter ou les mangas, il est possible d’y apposer toute une culture patrimoniale autour et en écho grâce aux fonds archivistique.



Caroline Poulain

Gérard Cagna (chef, formateur, essayiste) a tout de suite pensé à la main, puis au couteau... menant au poulet. Il fait le constat que son corps de métier est devenu très médiatisé, avant cela le cuisinier était peu considéré.

Dans la pratique du métier, le premier apprentissage passe par la maîtrise des couteaux. Une fois la maîtrise acquise, on passe à la maîtrise du feu, même si aujourd'hui les plaques à induction chassent le feu. Et pourtant lui et les chefs aiment cette flamme, primaire, nécessaire.



Gérard Cagna

« Le travail spiritualise la matière » disait Hegel. Gérard Cagna explique que « *le cuisinier à des routines, le travail spiritualise la matière et impose une rigueur.* »

Le partage est extrêmement important, mais ce qui est embêtant avec les interdits alimentaires est que le partage n'a plus le même sens. « *L'autre, c'est celui qui ne mange pas comme toi* » selon Gérard Cagna. Le triangle de la nourriture est la survie de l'espèce, le partage et les interdits alimentaires.



Zoé Blumenfeld-Chiodo

Zoé Blumenfeld-Chiodo (Directrice de la valorisation du Patrimoine, Ville de Dijon) aborde la mise en exposition du goût, peu aisé à représenter mais passionnant car plusieurs approches sont possibles. Une première approche est artistique, comme des natures mortes ; une seconde approche se veut plus technique (ustensiles et gestes associés) et enfin il existe une approche socio-historique (expositions interdisciplinaires).

La première exposition dont l'image est présentée se nomme « le diable sucré, Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité » autour de pains associés à des vidéos et photographies pour questionner les rituels. Cette exposition, itinérante, a permis d'avoir un recul sur les différentes pratiques.

La deuxième photo est issue du musée juif de Berlin, d'une exposition sur la cuisine casher. Les œuvres et les supports sont variés, avec en plus la présence d'une cuillère à apposer sur différents éléments de l'exposition permettant d'aller consulter du contenu supplémentaire une fois chez soi.

Le troisième choix porte sur une vidéo de 2018 à propos de la cité du chocolat Valrhona. Cette exposition mobilise pleinement la dimension sensorielle car elle sollicite les 5 sens. L'un des enjeux de cette exposition est de mettre la main à la pâte.

« *Il existe des ingrédients importants pour marquer l'angle de présentation du goût, à la frontière entre sciences exactes et sciences humaines, passant aussi par l'esthétisme, et ainsi mettre les sens en éveil.* »

Jordi Ballester (Maître de conférences IUVV et CSGA, Université de Bourgogne, Responsable du DU Apprendre et comprendre la dégustation du vin, co-auteur de *Petit traité de mythologie œnologique*) présente une idée technique du goût, qui s'apprend, tout comme la lecture et l'écriture. C'est une transmission du savoir sur le goût, cela passe déjà par la compréhension du système sensoriel. Ainsi se créer une base de données de sensations visuelles, olfactives, gustatives et tactiles. De plus, le lexique doit s'associer à cet ensemble de sensations. « *Au carrefour de la compréhension se joue les références culturelles, issues de l'éducation.* »



Jordi Ballester

Même s'il existe des outils pour apprendre le goût, tout cela est perfectible. Il y a donc une recherche constante de référents pour former les étudiants, essentiellement sur l'olfactif. Le vocabulaire vient ensuite et se structure par niveau pour arriver à une expression spécifique de ce que l'on goûte. « *Il n'y a pas de réponses justes dans l'expression du goût du vin, il y a des réponses similaires donc peut-être un consensus* ». Enfin nous avons également des différences physiologiques.

La deuxième image présente une salle de dégustation, notamment avec des verres opaques pour s'affranchir d'un maximum d'informations (prix, producteur, emballage).

Sinon il y a des effets de récitation, car on fait des références que l'on a tous en tête. Or, sans ces éléments, cela permet une introspection menant à une véritable expérience personnelle.

La dernière image montre une table séparée par une plaque haute et opaque. Le jeu est de bien communiquer avec la personne de l'autre côté de la table pour tenter de s'accorder sur les vins bus, uniquement en s'exprimant grâce l'efficacité et l'aisance de l'expertise.



Ophélie Duthu

Ophélie Duthu (Agence Propulse Dijon, Directrice des opérations, revue *Arts et Gastronomie*) s'intéresse davantage au visuel et au toucher en lien avec la revue *Arts et gastronomie*. « *La transmission est une aventure humaine* », avec l'image de Patrick Bertron à Saulieu, ayant pris la succession de Bernard Loiseau. Cet esprit domine dans les cuisines, dans une idée de transmission vers toute l'équipe. L'objectif d'Ophélie Duthu est d'emmener le lecteur en immersion dans les cuisines. Le lien doit se faire également entre la cuisine et la salle, tel un ballet fluide et réglé parfaitement.

La transmission du goût est faite ici grâce à l'excellence et la rigueur.

Ensuite, la deuxième image montre Régis et Jacques Marcon dans leur potager, en effet ils misent sur la nature, non pour une question d'image mais pour une considération fondamentale de leur métier ; Cela contextualise la recette et le produit, pour offrir du tangible et du sens.

Pour la dernière image, Yoann Conte a repris la Maison Bleue après Marc Veyrat, on voit donc ici un simple plat de carottes préparées sous plusieurs angles. « *Si le visuel est intéressant, l'angle gustatif peut être une véritable surprise, c'est aussi de la transmission, grâce à la culture de l'élégance.* »

Camille Brachet (Maître de conférences en communication, Université Polytechnique Hauts-de-France, autrice du podcast *Ceux qui nous lient*) commence par l'explication de son émission de radio type podcast « *Ceux qui nous lient* » visant à faire des ponts entre la culture et la gastronomie.

La première image présente la galerie de photos Instagram du chef Bruno Verjus, en opposition à la mode du *foodporn* et photos redondantes à la qualité visuelle très faible. Ce chef utilise le réseau comme un outil de transmission de son travail et de ses valeurs. Bruno Verjus est très investi et actif sur certains réseaux. « *Les photos Instagram peuvent faire vivre une expérience totale, de la cuisine à la salle, des produits bruts ou peu connus jusqu'à la saisonnalité, en somme une transmission de connaissances.* »

Donc il y a différentes mises en scène, notamment du chef lui-même.



Camille Brachet

La deuxième photo fait écho à une rencontre avec les frères Troisgros puisqu'il s'agit de leur jardin, après leur déménagement en pleine campagne. Sous l'impulsion de son fils César, le chef a donc pris un nouveau départ en ce nouveau lieu.

Cela remet le produit au centre du travail, il l'a toujours été mais il est désormais médiatisé. Il traduit un certain rapport à la terre, pas seulement en campagne d'ailleurs. Aujourd'hui existe une urgence à travailler son propre produit, envisager différemment puisque c'est le sien. Cette proximité avec le jardin renforce ce fonctionnement fondé sur la transmission.

Enfin une vidéo montre un extrait du documentaire « Planète chefs », série de 8 documentaires sur des cuisiniers étrangers travaillant en France. « *La mise en avant de ce métissage culturel raconte un parcours où le produit d'origine s'intègre dans la culture française.* » Une véritable théâtralisation débute avec la présentation des acteurs avant l'acte même. Pour boucler la boucle, un chef a été séduit en regardant des émissions culinaires où les plats lui faisaient penser à des tableaux.



Un temps d'échange se déroule et s'ouvre sur la question autour des arts de la table, en quoi cela permet de transmettre une cuisine et un goût ?

Gérard Cagna nous dit que la société du caddie en 1963 (Carrefour) avait tout changé. Aujourd'hui il y a un dépouillement total, même si cette posture est très travaillée selon Camille Brachet, notamment dans le choix de l'assiette.

Cette épure est aussi le fruit de l'influence des Japonais à partir de 2005. On est dans la cuisine artistique. Chaque chef fait un tableau, unique.

Ophélie Duthu explique que les chefs sont très attentifs à ce que les clients vivent, par exemple chez Jean-François Piège, grâce à la mise en action de l'expérience, le client n'est pas en simple réception et en attente. Le côté expérientiel inclut le consommateur-client.

Jean-Jacques Boutaud précise qu'aujourd'hui l'objectif est de revenir à la quintessence du produit, à la matière même. La cuisine moléculaire et les effets sonores n'ont plus lieu d'être.

Gérard Cagna le confirme en rappelant que Thierry Marx avait l'impression d'être au Cirque Pinder à un moment. Aujourd'hui tout est expérientiel.

Une référence est faite à Antonin Carême, pur produit de la rue, qui a su élever au rang d'art culinaire son travail. Très tôt, bien que possédant peu de connaissances théoriques, il a mis à disposition des outils pour accompagner ses apprentis.

Enfin, la table-ronde se referme comme elle avait débuté grâce à Caroline Poulain qui indique que les sources de Carême étaient à la bibliothèque impériale, ce qui est encore courant chez les chefs actuels souvent très liés aux livres.



Dégustation des vins de l'Université de Bourgogne



Cocktail apéritif