

LE PLAISIR DU GOÛT ET DE LA QUALITÉ

ASPECTS HISTORIQUES

Liliane Plouvier, *historienne du goût*

Mars 2007



etopia

centre d'animation et de recherche en écologie politique

1 Préambule¹

Slow Food condamne le consumérisme effréné qui va à l'encontre du développement durable et du commerce équitable, également respectueux de biens aussi précieux que la terre, l'eau, la paix ou le bien-être. Cette agro-écologie et cette éco-gastronomie mettent en exergue des savoirs acquis au cours d'une évolution s'étendant sur la longue durée (Fernand Braudel). Elles inscrivent également dans une perspective hédoniste donnant au temps le temps d'apprécier le goût du « bon, propre et juste » (Carlo Petrini).

2 LE GOÛT ET LE TEMPS DE LA DÉGUSTATION

2.1. Pline et Galien

Les facteurs gustatifs retiennent déjà l'attention des Anciens. Au premier siècle de notre ère, le naturaliste romain Pline se penche sur les saveurs: aux côtés de l'acide, du salé, du doux, de l'amer et du piquant, il ajoute la « saveur acqueuse », attachée aux concombres rafraîchissants, aux gourdes (= calebasses, *Legenaria vulgaris* Ser.), au céleri, à l'aneth et au fenouil, « dont les arômes délicats provoquent à la fois des sensations gustatives et olfactives ».

Pline n'inscrit donc pas dans lignée d'Aristote qui, dans *De anima*, les avait spiritualisées.

À propos du vin, Galien (médecin grec de Pergame du IIe siècle de notre ère) affirme par ailleurs que le vin vieux (très recherché par les oenologues de l'Antiquité) acquiert un goût de *drimus*. Ce dernier a fait couler beaucoup d'encre. Après avoir procédé à de longues recherches ès archéologie expérimentale dans le Midi de la France (Beaucaire - Gard), les spécialistes du vin romain, André Tchernia et Jean-Pierre Brun sont parvenus récemment à déterminer sa nature. Selon eux, *drimus* signifie madérisé et plus précisément rancio qui caractérise actuellement les vins de voile (xérès et manzanilla andalous, vin jaune du Jura).

2.2. Moyen Âge et Rinascimento

Le goût suscite un intérêt grandissant à partir du Moyen Âge central. Les ouvrages intitulés *De saporibus* se multiplient dès le XIIe siècle qui voit aussi se développer la littérature courtoise où sont loués les plaisirs de la fin *Æamor* et de la fine cuisine. Les traités consacrés aux saveurs soutiennent la thèse innovante de la supériorité du goût sur tous les autres sens. Dans *Le jardin de santé* qu'elle rédige vers 1150, Hildegarde de Bingen n'hésite pas à proclamer que le goût est le « prince des sens ».

Au Quattrocento (XVe siècle), le mouvement humaniste du Rinascimento approfondit cette théorie. Le plaisir de manger, la qualité et surtout le goût des aliments sont au centre des débats. Lorenzo Valla intitule le chapitre-clef de son ouvrage *De vero bono* (1431): *De gustu* qui repose sur l'idée que la volupté est le bien suprême que doit viser l'homme et le goût un élément fondamental du

¹ Ce texte est issu d'une intervention au colloque « Comment lancer le mouvement Slow Food ? » le 23 mars 2007, organisé par etopia et les convivums Slow Food.

processus de civilisation. Antonio Beccadelli dit Il Panormita (1394 - 1471) lui emboîte le pas dans l'Elogia de caseo et met plus spécifiquement en exergue le goût du fromage, dont il esquisse un appétissant profil de traçabilité allant de la production à la consommation.

2.3. Berchoux

Au début du XIXe siècle, Berchoux est le premier à remettre à l'honneur le vieux mot grec *gastronomos* (signifiant littéralement « loi du ventre ») dans un émouvant poème intitulé justement La gastronomie (paru en 1801), censée remplacer le fameux « art de la gueule » de Montaigne. D'entrée de jeu, Berchoux y évoque le goût et la mesure du temps: « préludez doucement aux plaisirs du repas... jouissez lentement et que rien ne vous presse... gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté ne soit en chemin par un autre heurté ».

Parallèlement, Berchoux prône les vertus d'une agro-gastronomie avant la lettre. Son poème est d'ailleurs sous-titré: L'homme des champs à table. » Parcourez, dit-il, les terres du laboureur, partagez avec lui les travaux... n'hésitez pas à manier la charrue et admirez le progrès du froment ».

Berchoux veille *ipso facto* à la qualité des produits: « proscrivez sans pitié ces poulets mal nourris et mal engraisés par des soins ignorants. Ne connaissez que ceux de Bresse ».

Il défend bien sûr la bonne chère, tout en réprouvant l'excès: « un potage fumant est l'heureux présage d'un repas excellent; qu'il soit onctueux et odorant, que ses sucs végétaux colorent et parfument son bouillon ». Mais « n'en abusez pas: que le potage soit environné d'une escorte légère de hors-d'oeuvre brillants et, telle une nymphe, voltigez sur eux ».

Berchoux condamne en outre l'élitisme: « si l'égalité doit régner dans le monde c'est autour d'une table féconde; il faut loin des palais où languit le bonheur avoir partagé le pain pétri dans la chaumière; le mortel fortuné nourri dans les grandeurs est inhabile à jouir; il n'éprouve jamais le plaisir car trop de faste endort les sens ».

Le Français met enfin en exergue l'apport du passé, en particulier, celui des prédécesseurs greco-romains: « savourez, suivant l'usage antique, les plaisirs du dessert prolongé » faisant, en l'occurrence, allusion à la séquence qui conclut le banquet grec (*deipnon*) et est appelée symposium. Se référant à Archéstrate (cf. infra), Berchoux proclame que la table est le lieu où règnent amitié, bien-être et plaisir.

2.4. Brillat-Savarin

Brillat-Savarin lui emboîte le pas et publie en 1825 la fameuse Physiologie du goût, une des références de Carlo Petrini. Contrairement à son lyrique prédécesseur, Brillat-Savarin est magistrat et a, en outre, des prétentions scientifiques, plus spécifiquement physiologiques. Les idées du juriste ne sont toutefois pas fondamentalement différentes de celles du poète. Conformément au titre de son ouvrage, il se préoccupe surtout du goût qui, écrit-il, fait appel aux papilles, au palais et au nez. Brillat-Savarin illustre notamment ses propos en évoquant la dégustation sensuelle d'une tendre pêche: on est d'abord frappé par son odeur

agréable, ensuite sa chair donne une sensation de fraîcheur en bouche; lorsqu'elle passe sous le fosse nasale ses arômes s'expriment pleinement et quand on l'avale il faut pouvoir dire: voilà qui est délicieux...

Brillat-Savarin fait aussi l'éloge de la lenteur: « quelque soit recherchée la bonne chère, il n'y a pas de plaisir de table si le repas est pris avec précipitation », car le véritable art de manger ne saurait se pratiquer dans la hâte.

De surcroît, Brillat-Savarin donne à la gastronomie la définition que l'Université des sciences gastronomiques fondée par Slow Food à Turin (Bra) lui empruntera : la gastronomie veille à la conservation des hommes en leur procurant la meilleure nourriture possible et est inséparable de l'agriculture. Ces disciplines font, à elles deux, promouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs, les cuisiniers. Et d'ajouter que les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes puisqu'elles tendent à augmenter la somme du plaisir qui leur est destinée.

3 Naturalité *versus* métamorphose

Slow Food défend le goût propre des aliments contre l'artifice et la contrefaçon, sans pour autant condamner ceux-ci lorsqu'ils respectent le « bon, propre et juste ». Cette dichotomie est ancienne. Depuis l'Antiquité, les gastronomes discutent afin de savoir si la meilleure méthode est celle qui conserve aux nourritures leur saveur individuelle ou celle qui les transforme.

A. Naturalité

3.1. Archéstrate

Ce poète grec d'origine sicilienne (cité par Berchoux) rédige aux alentours de -330 une ode à la gastronomie, *Gastronomos*, également appelée *Hédypathie* (= les plaisirs de la table). Archéstrate est sans doute le premier à s'insurger contre la cuisine de l'artifice, très à la mode en son temps. De son poème, il ne reste malheureusement que des bribes: une soixante de fragments sauvés de l'oubli par Athénée de Naucratis (Égypte) dans son célèbre ouvrage rédigé au III^e siècle de notre ère: les *Deipnosophistes* (Le banquet des sophistes). Archéstrate n'est cependant pas un franc-tireur; il s'inscrit dans un vaste mais éphémère mouvement contestataire, mettant notamment en cause la doctrine hippocratique de la *coctio* qui considère le cru ou peu cuit comme une pratique « barbare ». Au contraire, Archéstrate recommande de servir les viandes saignantes. Voyez sa recette de lièvre: « Il y a plusieurs méthodes et manières de le préparer. La meilleure façon consiste à le rôtir, le saupoudrer de sel et l'enlever de la broche quand il est encore saignant. Ne faites pas la grimace devant le sang qui dégoutte des chairs ». Archéstrate revendique une « nouvelle cuisine » réclamant en outre la simplicité et la naturalité. Tout au long de son poème, il condamne l'abus d'épices et autres assaisonnements, dont les cuisiniers grecs sont friands. Par contre, le Sicilien accorde une importance fondamentale à la qualité et à la fraîcheur des produits, ainsi qu'à leur texture; seule une chair ferme et grasse possède du goût. Archéstrate donne notamment une recette qui, selon lui, est digne des dieux de l'Olympe. Elle utilise la ventrèche (un

morceau particulièrement onctueux et fondant) du karcharia (sorte de squalo ou roussette) qui est simplement saupoudrée de cumin, enduite d'un peu d'huile (d'olive) et grillée.

3.2. Rome

Même si, durant l'époque impériale, les Romains ne se posent pas en disciples d'Archéstrate et restent fidèles à la théorie de la *coctio*, ils gardent de leur enracinement terrien et paysan, le goût du beau produit, dispensé par la nature féconde et généreuse. Ainsi, l'empereur Auguste aime le bon pain de ménage, le fromage pressé à la main, les figues fraîches de cette espèce qui donne deux fois l'an, précise Horace. Celui-ci fait par la même occasion l'éloge des produits déposés sur la table à peine arrivés du potager ou du verger.

À l'instar des Grecs, les Romains cultivent l'art du banquet; ils traduisent toutefois symposion signifiant boire ensemble par convivium désignant vivre ensemble. Comme l'écrit Cicéron, il s'agit en effet de prendre place à table entre amis et de créer une communauté de vie. Autrement dit, Lucullus ne dîne jamais chez Lucullus. Il convient à cette occasion de crever une baudruche qui associe systématiquement les *convivia* à des orgies. Le latin *orgia* est un terme religieux se rapportant à l'initiation aux mystères de Bacchus et n'a rien donc à voir avec une fiesta quelconque. C'est au XVI^e siècle que le mot prend son sens moderne. Il est vrai que Rome a connu des débordements et autres « grandes bouffes » qui, tout comme aujourd'hui, ont un caractère exceptionnel. Le festin de Trimalcion décrit par Pétrone est une dérive. De même, les fameux vomissements que se provoque l'empereur Vitellius sont aussi anecdotiques que ceux de la princesse Diana.

3.3. Anthime

Les théories d'Archéstrate sont cependant réhabilitées au tout début du Moyen Âge par Anthime, un médecin d'origine byzantine ayant rédigé un traité intitulé *De observatione ciborum* à l'intention de Thierry 1^{er} (fils de Clovis et roi franc de Reims et d'Austrasie; R. 511-533).

Malgré la chute de l'Empire d'Occident (476), la monarchie mérovingienne poursuit la tradition antique, tout en l'adaptant aux modes germaniques. En digne « barbare, elle défend le cru ou peu cuit. Anthime tente néanmoins de lui inculquer la théorie de la *coctio*. Mais constatant que ses efforts sont vains, le Byzantin se ravise et fait des concessions au cru. Le lard, dit-il, est meilleur s'il n'est pas cuit; de même, le foie de porc grillé doit être crudastrum. Anthime recommande en outre les asperges al dente. La *coctio* ne s'impose pas davantage aux salades (la chicorée par exemple est mangée crue) ou aux fruits.

Toujours à l'instar d'Archéstrate, Anthime défend la saveur naturelle des aliments qu'il préconise de préparer simplement avec un peu de sel ou (et) d'huile d'olive, mais surtout *sine ulla conditura*, dont les Gallo-Romains ont la fâcheuse tendance d'abuser. Il insiste aussi sur la fraîcheur des produits et condamne, en l'espèce, les viandes mortifiées: les poules et les coqs doivent être tués de deux jours en hiver, de la veille au soir en été; de même, les jeunes paons sont tués un jour ou deux auparavant, sauf les vieux paons qui peuvent être tués de cinq ou six jours afin que leurs chairs coriaces aient le temps de s'attendrir. Anthime impose la même

fraîcheur pour le porc, pour les oeufs, pour le lait qui doit être bu juste après sa traite et lorsqu'il est encore chaud. Le médecin est particulièrement méfiant envers les poissons et les coquillages qui présentent la moindre odeur suspecte. Selon lui, les fruits cueillis verts et mûrissant séparés de leur arbre sont également « de la pourriture ».

3.4. Les « nouvelles cuisines » françaises des XVII^e et XVIII^e siècles

À partir du XVII^e siècle, toute une école des cuisiniers français revendique une « nouvelle cuisine » qui réclame une fois de plus le respect du goût naturel et du peu cuit. Inaugurée sous le règne de Louis XIV par La Varenne, elle fait de nombreux émules, dont un certain L.S.R., uniquement connu sous ses initiales. Dans *L'art de bien traiter*, qui paraît en 1674, il résume en ces termes la « nouvelle cuisine » : « La meilleure façon, & la plus saine de manger le rosty, tel qu'il puisse estre, c'est de le devorer tout sortant de la broche dans son jus naturel, & pas tout à fait cuit, sans y apporter tant de precautions incommodes, qui détruisent par leurs façons étrangères le goust veritable des choses, comme ceux qui voulant faire un bon repas d'un aloyeau apres l'avoir osté de la broche, le coupent par morceaux y mettent de l'eau, du vinaigre, du bouillon, du poivre & du sel à confusion, de l'ail, des échalottes, des écorces de citron, ou d'orange, de la muscade, des capres, & infinité d'autres salmigondis qui font changer cette viande de nature... ». L.S.R. ajoute, à l'instar d'Anthime dont il ignore toutefois l'existence, qu'il faut pocher l'asperge en veillant à ce qu'elle « croque sous la dent ».

3.5. Alain Ducasse et la « nouvelle cuisine » française post-moderne

Carlo Pertini écrit à propos du chef français le plus étoilé du monde: son style est tourné essentiellement vers la recherche de matières premières excellentes, auquel on peut ajouter l'habileté du maître pour restituer l'originalité des saveurs dans toute leur magnificence.

La tâche de Ducasse est courageuse face au développement exponentiel et monstrueux des artifices chimiques introduits dans les nourritures par l'industrie agro-alimentaire ayant succombée aux impératifs de la « macdonalisation » (Fischler). D'ores et déjà, les « Frankenstein Fooders » (F. Perucca et G. Pouradier) tentent d'obliger les restaurants à faire venir les préparations de base de leurs usines aseptisées et pasteurisées: fumets déshydratés, jus de viande reconstitués et autres fonds.

B. Métamorphose

Inversément, toutes les époques ont leurs tenants de la métamorphose car elle possède un côté enchanteur et féérique. Au XVIII^e siècle, Marin ajoute même que la gastronomie moderne est une espèce de chimie. Il était loin d'imaginer que les nouveaux Frankenstein distilleraient des venins dans la nourriture et feraient entrer la magie noire en cuisine ...

3.6. Apicius et De re coquinaria

Malgré la théorie de la naturalité des aliments défendue par Archéstrate, les gourmets gréco-romains aiment la métamorphose, comme en témoigne *De re coquinaria* (L'art culinaire). Cette compilation est élaborée entre les IV^e - Ve siècles et ne saurait donc être l'oeuvre d'Apicius, né vers 25 avant notre ère et réputé pour sa dextérité dans l'art du déguisement. Son plus grand plaisir consiste à servir aux convives des plats trompe-l'oeil afin qu'ils ne puissent plus reconnaître ce qu'il mangent... Apicius a consigné ses astuces dans plusieurs livres dont aucun n'a été retrouvé. Cependant, *De re coquinaria* en restitue sinon des extraits du moins l'esprit. Son auteur anonyme (surnommé le pseudo-Apicius) adore en effet le jeu troublant entre le vrai et le faux. Il travestit le foie en poisson, donne aux aliments frais le goût de salaisons et aux salaisons celui des denrées fraîches, fait du vin rouge avec du vin blanc, du stockfish sans stockfish. À cette fin, le pseudo-Apicius fait notamment un usage prodigieux d'aromates et, plus particulièrement, du « trio infernal » (Blanc et Nercessian) composé de *garum*, de laser et de rue. Le premier est une saumure de poissons lacto-fermentés (comparable au nuoc-nam vietnamien) et possède un puissant fumet de « marâche ». Le deuxième est tout aussi envahissant et d'ailleurs surnommé *assa foetida* en raison justement de son odeur violente. Ses adversaires l'appellent au reste *stercus diaboli* (fiente du diable)! La troisième, enfin, la *ruta graveolens* possède non seulement un nez mais aussi un caractère sulfureux: d'aucuns y sont absolument allergiques, tandis que d'autres y sentent l'odeur de la mort: elle serait abortive et, mal dosée, elle est soi-disant susceptible de faire disparaître à la fois le fœtus et la mère porteuse...

3.7. Gothique flamboyant et baroque

Durant le Moyen Âge, le goût de la métamorphose ne s'essouffle pas, surtout à l'époque du gothique flamboyant qui caractérise aussi bien l'art de l'architecture que celui de la table. Les queues, dont Taillevent est sans aucun doute la star, camouflent la saveur naturelle des aliments sous des montagnes d'épices envoûtantes, transforment une tête de veau en esturgeon, une pièce de boeuf en venaison d'ours, fabriquent un hérisson avec du haché de porc ou de la pâte d'amandes. La contrefaçon atteint son apothéose sous les ducs de Bourgogne. Leurs éblouissants dîners-spectacles ruissellent d'or et présentent aux convives des mets pouvant souvent n'être « mangés que des yeux ».

Le banquet baroque est encore plus extravagant. Désormais l'or et les épices sont supplantés par le sucre (de canne). La *nec plus ultra* consiste à organiser des collations (c'est ainsi que s'appellent dorénavant les réceptions) « toutes en sucre ». Venise en est la grande spécialiste. Grâce à la technique du pastillage, les confiseurs sont capables de sculpter aussi bien des faux fruits et légumes, voire poissons ou autres animaux, que les récipients les contenant. Ainsi, quand le doge reçoit le futur Henri III en 1574, la table est garnie de vaisselle et serviettes en sucre...

3.8. Les fêtes de Versailles

Sous Louis XIV, la baroquisation se poursuit, tout en changeant de look. Si les épices sont condamnées, les capiteux parfums orientaux s'infiltrèrent partout et embaument aussi bien les cuisines que les chambres. Les mets sont inondés de musc, d'ambre et d'essences florales de toutes sortes; la bonne société, qui a perdu l'habitude de se

laver à l'eau, s'en asperge de surcroît quotidiennement. Si elles camouflent les mauvaises odeurs corporelles, ces fragrances escamotent également la saveur naturelle des nourritures.

Parallèlement, la folie de l'or cède la place à celle des produits de luxe; ceux-ci servent surtout à garnir les rôts de viandes dressées en pyramides impressionnantes. Foies gras, truffes, morilles, huîtres, écrevisses sont répandus dans leurs intervalles sous forme de « béatilles » (petits ragoûts réalisés au moyen de plusieurs fonds qui, tels des poupées russes, s'emboîtent les uns dans les autres). Plus elles sont nombreuses, plus l'effet général sera magnificient. Cependant, la tendance à les confectionner toujours avec les mêmes fumets uniformise les magnifiques préparations élaborées avec une infinité de soins par les queux; elles finissent ainsi par se ressembler à l'oeil comme au goût. Les cuisiniers, renchérit un certain Dessaleurs dans la *Lettre d'un pâtissier anglais au nouveau cuisinier françois* (citée par Barbara Ketcham Wheaton) sont devenus si habiles, si obnubilés par la confection de jus, d'extraits, de quintessences et par la combinaison de parfums qu'on ne reconnaît plus rien (on croirait entendre Apicius).

Enfin, les brillantes sculptures de sucre entrent en concurrence avec des somptueuses pièces montées en glace et sont, en outre, repoussées à la fin du repas. Tout est desservi, y compris la nappe, afin de permettre leur entrée-en-scène triomphale. Le dessert est en effet le paroxysme de cette suite de tableaux structurant le menu. Il joue un rôle quasi sacré qui explique sa séparation nette avec les autres services et la « remise à zéro » de la table.

Autrement dit, les artifices les plus sophistiqués sont utilisés pour assurer la munificence du dîner. Plus encore qu'aux siècles précédents, les fêtes de Versailles qui est devenue le centre du monde doivent être un éblouissant et fastueux spectacle. En même temps qu'ils prêchent la simplification et exaltent le vrai goût des aliments, les queux n'hésitent pas à travestir les matières premières afin qu'elles s'intègrent parfaitement dans leur symphonie épulaire qui se doit de briller d'un feu éclatant. Dessaleurs tire une conclusion digne une fois de plus d'Apicius: « Le grand art de la nouvelle cuisine c'est de donner au poisson le goût de la viande et à la viande le goût de poisson et de ne laisser aux légumes absolument aucun goût ». C'est bien là le paradoxe de cette « nouvelle cuisine ». Boileau en a également fait une virulente critique dans le *Repas ridicule* (1665):

*« J'allais enfin sortir quand le rôti a paru.
Sur un lièvre flanqué de six poulets étiques,
S'élevaient trois lapins, animaux domestiques,
Qui dès leur tendre enfance élevés dans Paris,
Sentaient encore le chou dont ils furent nourris.
Autour de cet amas de viandes entassées
Règnait un long cordon d'alouettes pressées,
Et sur les bords du plat six pigeons étalés
Présentaient pour renfort leurs squelettes brûlés.
A côté de ce plat paraissaient deux salades,
L'une de pourpier jaune et l'autre d'herbes fades,
Dont l'huile de fort loin saisissait l'odorat,
Et nageait dans des flots de vinaigre rosat ».*

Carême (1784 - 1833), roi des cuisiniers et cuisinier des rois

Carême est la figure de proue de la « Grande Cuisine » française qui n'est à vrai dire pas grande mais gigantesque et complètement démentielle! Avec ses constructions architecturales monumentales, ses édifices compliqués, ses gradins de pain de mie, ses socles décorés supportant des dindes en daube et des jambons glacés, ses plats démesurés de faisans et de poulardes, ses vols-au-vent qui s'élancent comme des tours vers les cieux, la table carémienne part littéralement à la conquête des airs. Même celle de Louis XIV » volait plus bas » ...

C'est que la cuisine de Carême doit pouvoir se manger des yeux. Sortie des fourneaux, la dinde n'est guère plus avancée qu'au poulailler; mais quelle excitation pour l'oeil quand elle est dressée sur son socle; fait en saindoux, en beurre, ou en sucre, il porte littéralement » son » volatile aux nues. L'architecture et la saveur ne sont pas disjointes. En visant à flatter l'oeil aussi bien que le palais, Carême offre une représentation culinaire encore plus riche, encore plus folle que celle des « grandes eaux » de Versailles: à la hauteur des splendeurs du premier Empire.

La cuisine carémienne s'impose partout en Europe. Comme le Code Napoléon, L'art de la cuisine française au XIXe siècle (publié par Carême en 1832) se répand sur tous les territoires ayant fait partie de l'Empire et par lesquels Carême est passé.

Roi des cuisiniers et cuisiniers des rois, il a travaillé à Paris, à Vienne, à Saint-Petersbourg, à Aix-la-Chapelle et même à Londres (où, en dépit de ses efforts, Bonaparte n'est jamais parvenu à mettre les pieds). Ses patrons les plus prestigieux sont le tsar Alexandre Ier, Talleyrand, les Rothschild et... le futur roi d'Angleterre Georges IV. Cependant, il n'a jamais officié dans les cuisines de l'Empereur des Français qui n'était pas un amateur de bonne chère.

3.9. Ferran Adria

Le chef triplement étoilé du restaurant El Bulli (en Catalogne) introduit, lui aussi, l'artifice dans la cuisine: caviar réalisé avec du melon, truffe blanche sans truffe blanche. Il transforme les consistances qui n'ont plus rien à voir avec l'aspect original des ingrédients, simule des goûts qui ne correspondent pas à l'apparence ni au parfum du produit. Un jeu continu dont seul Ferran Adria, le vrai et l'unique innovateur voire génie, comme dit Carlo Petrini, possède le secret. Entre les mains de ses épigones, cet exercice perd sa magie, devient incohérent, de mauvais goût voire carrément grotesque.

4 Le plaisir et « l'honnête volupté » (Platine)

Dans sa vision hédoniste, Slow Food allie le plaisir et la tempérance, emboîtant ainsi le pas à la théorie de l' »honnête volupté », défendue au Quattrocento par Platine dans son célèbre ouvrage De honesta voluptate. Élaboré vers 1460, imprimé pour la première fois à Rome en 1474, l'oeuvre de Platine fait le tour de l'Europe de la Renaissance. Elle érige le repas en symbole de l'amitié et de la chaleur interhumaines. La démarche de Platine n'est pas celle d'un gourmand glouton, mais d'un érudit gourmet en quête d'une alimentation goûteuse et raffinée qui soit conforme aux principes d'une vie saine et honnête. « Ce dont je parle, écrit Platine,

est la tempérance et mesure. J'ai fait ce traité pour l'honnête homme soucieux de sa santé et de l'hygiène alimentaire, plutôt que de luxe ».

Avant d'être un des maîtres à penser de Carlo Petrini qui restitue *honestia voluptate* par plaisir responsable et en fait un droit fondamental de l'humanité, Jean-Louis Flandrin fondateur de la gastronomie historique à l'Université de Paris VIII avait, à ses débuts, choisi le pseudonyme de Platine. À l'instar de celui-ci, le brillant professeur français, hélas disparu, a toujours défendu les arts du bien-vivre et du bonheur, prônant avant l'heure une éco-gastronomie et une agro-écologie, où manger est un acte agricole et produire un acte gastronomique...

5 BIBLIOGRAPHIE

- F. ADRIA, *El Bulli 1998 - 2002*, San Adria del Pesos, 2003
- ANTHIME, *De obseruatione ciborum*, éd. lat. et tr. angl., M. GRANT, *On the Observance of Foods*, Devon, Prospect Books, 1996
- J. ANDRÉ, *Apicius, L'art culinaire*, éd. lat. et tr. fr., Paris, 1974
- ARCHÉSTRATE, *Gastronomos*, tr. angl., J. WILKINS et S. HILL, *The life of Luxury*, Allaleigh House (Angleterre), 1994
- ATHÉNÉE, *Deipnosophistes*, tr. lat., *Coenae sapientum*, Paris, 1556
- A. BECCADELLI, *Elogia de caseo*, éd. A. CINQUINI, 1910, accessible sur le site *Poeti d'Italia*
- J. BERCHOUX, *La gastronomie dans J. AMÉRO, Les classiques de la table*, Paris, 1882, T II, p. 537 et s.
- N. BLANC et A. NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, 1992
- F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, Paris, 1979
- J.-A. BRILLAT-SAVARIN, *La physiologie du goût dans J. AMÉRO, Les classiques de la table*, Paris, 1882, T I, p. 1 et s.
- C. FISCHLER, *La « macdonalisation » des moeurs dans J.-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996
- J.-L. FLANDRIN, *Chronique de Platine, Pour une gastronomie historique*, Paris, 1992
- GALIEN, *Opera omnia Galeni*, Ed. C. KÜHN, Leipzig, 1827
- B. KETCHAM WHEATON, *L'office et la bouche*, Paris, 1984
- B. LAURIOUX, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle, Autour du De honesta voluptate de Platina*, Florence, 2006
- LA VARENNE, *La cuisinier françois*, rééd. J.-L. FLANDRIN, Ph. et M. HYMAN, Paris, 1983
- L.S.R., *L'art de bien traiter*, Paris, 1674
- F. MARIN, *Dons de Comus*, Paris, 1739
- C. PETRINI, *Bon, propre et juste*, Gap, 2006
- F. PERUCCA et G. POURADIER, *Des poubelles dans nos assiettes*, Paris, 1996
- B. PLATINA, *De honesta voluptate*, éd. Lyon, 154; tr. fr. D. CHRISTOL, *Platine`en françois*, Lyon, 1505, rééd. J.-L. FLANDRIN et S. SERVENTI, Orthez, 2003
- PLINE, *Historiarum mundi*, éd. et tr. fr. É. LITTRÉ *Histoire naturelle de Pline*, Paris, 1848 et 1850
- L. PLOUVIER, *L'Europe à table, De la préhistoire à nos jours*, Bruxelles, 2003
- A. TCHERNIA et J.-P. BRUN, *Le vin romain antique*, Grenoble, 1999;
- L. VALLA, *De vero bono*, ed. princeps, Cologne, 1509