

Girard Xavier, « La cuisine, un gai savoir », *La pensée de midi* 3/2004 (N° 13) , p. 6-6
URL : www.cairn.info/revue-la-pensee-de-midi-2004-3-page-6.htm.

Quand l'appétit va, tout va", claironnait le dicton familial. Or, disons-le vite, pour commencer, le fricot du monde, comme il allait il n'y a pas dix ans encore, ne se portait pas si bien. Sociologues, ethnologues et gens de bouche dénonçaient pêle-mêle toute une série de calamités : crise du produit, auquel l'industrie alimentaire avait fait perdre le goût et le sens du divers ; extinction des cuisines de terroir, folklorisées, accablées de maux dont le moindre n'était pas la grande distribution ni la cuisine internationale ; crépuscule des saisons culinaires bousculées par des agricultures sans feu ni lieu, un approvisionnement tous azimuts et une chaîne du froid qui remplissait les Caddies sur les décombres du marché du jour ; suppression du repas et du commensalisme, sacrifiés à l'autel de la pause-sandwich, du plateau-télé et de l'individualisme contemporain ; fin des pratiques culinaires fondées sur le rite de la préparation, le respect de codes millénaires, le culte des ingrédients, une économie cohérente et plus encore sur la transmission d'une mémoire partagée. Et, pour finir : crise d'un art de faire dont chaque enchaînement avait un sens précis, qui disait à l'aide de prescriptions transmises au cours des âges un ordre du monde. Si certains se réjouissaient de voir nos pratiques culinaires changer avec nos modes de vie pour inventer une nouvelle geste gastronomique, d'autres manifestaient leur réprobation en célébrant la tradition perdue que la "nouvelle cuisine" et le fast-food, dans les années 1970, auraient achevé de ruiner.

2

Or la cuisine, et spécialement celle de Méditerranée, n'a que faire de ce romantisme chagrin. N'en déplaise aux puristes, elle n'a cessé de changer, de se mélanger, de transposer et d'expérimenter en voyageant à travers la mosaïque des préparations particulières, en même temps qu'elle conservait intacts, à l'heure de la consommation de masse, des pans entiers de sa généalogie profonde. Comme l'indique le titre de ce numéro, davantage qu'un corps de recettes ou un musée des arts et traditions culinaires, elle est un "gai savoir" qui se conjugue au présent, dans

l'instant du "coup de feu" et de l'échange, cet éclair de bonheur avisé qui saisit, tel le *duende*, le chef ou la cuisinière à son piano. La cuisine que ce savoir a à cœur de réenchanter est moins soucieuse d'archéologie que de convivialité et d'art de vivre, moins hantée par l'origine d'un hypothétique "régime" ou la pureté d'une identité menacée que par l'actualité de son invention et le kaléidoscope de ses songes. Elle se reconnaît à sa façon de faire foisonner tous les sens. C'est un art de voir et de sentir, un bonheur de la chair, un ravissement de la parole. En Provence, sous la tonnelle des cabanons, à la table de douze, un plat qui ne parle pas, un plat qui n'est pas bavard, est un plat raté. Les odyssees qui lui viennent à la bouche sont l'huile, le vin et les épices, sans lesquels il n'y aurait pas de cuisine de la Méditerranée. Prenez les spaghettis à la *putanesca*, les truffes en surprise, les *manti* du sérail, les nymphes à l'aurore, les cornes de gazelle, le *frichoulu*, les animelles, la *raisinée* ; nous ne les mangeons pas seulement : leur musique, les images, les personnages qu'ils font resurgir aussi nous régale. "L'alimentation fonde l'amour", disait Freud. Casanova, qui aimait les mets au bon goût "avec transport", était convaincu que ses papilles le rendaient "susceptible de plus de plaisir" – qui le démentirait ? De les écrire ou de les lire aussi nous ensorcelle, depuis les symposiums d'Homère aux gueuletons de Pepe Carvalho en passant par le banquet de Colline. Tel le goinfre de Rabelais, nous engloutissons en les nommant des paysages et des climats – que seraient les artichauts à l'huile d'olive sans Bayrampasa, les figues fines sans Ollioules, les raisins muscats sans Pézenas et l'huile de jasmin sans Marseille ? –, mais encore des images que le cinéma, la photographie et nos propres anthologies de la fête ont gravées dans notre mémoire.

[3](#)

Mais ce dont nous ne serons jamais assez rassasiés, à la table des fringales de Midi, s'appelle : le goût des autres. En vous conviant au plaisir de "s'entrefestoyer" de toutes les cuisines du Sud, en ces temps d'angoisse et de doute, les pages de ce numéro vous invitent à lier indissociablement gai savoir et être ensemble. Bonne lecture et bon appétit !

Notes

[\[*\]](#)

Xavier Girard enseigne l'histoire de l'art à l'université de Provence. Critique, producteur à France Culture et conservateur du patrimoine, il a notamment publié *Matisse, une splendeur inouïe* (Gallimard), *Le Bauhaus* (Assouline) et *Méditerranée* (Assouline).

Pour citer cet article

Girard Xavier, « La cuisine, un gai savoir », *La pensée de midi* 3/2004 (N° 13) , p. 6-6

URL : www.cairn.info/revue-la-pensee-de-midi-2004-3-page-6.htm.