

Interview de Bénédicte Beaugé sur son ouvrage « Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine ». Métailié éd., ISBN 978-2-86424-906-1

Après des études d'architecture à Zürich et à Paris, Bénédicte BEAUGE 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. Il crée en 1997 l'un des premiers sites gastronomiques français, [www.miam-miam.com](http://www.miam-miam.com).

Il est l'auteur de nombreux livres, entre autres : *L'Atelier d'Alain Senderens*, Hachette, 1997, *L'Atelier d'Alain Ducasse*, Hachette, 1998, *Aventures de la cuisine française, une histoire de la cuisine française contemporaine de 1945 à nos jours*, Nil Editions, 1999, *Rosbifs !, L'histoire des relations franco-anglaises au travers de la viande de bœuf*, Textuel, 2006, *Michel Troisgros et l'Italie*, en collaboration avec Michel Troisgros, Glénat, 2009 (présentation de l'éditeur éditeur).

### **Pourquoi avoir entrepris ce travail sur la nouveauté en cuisine?**

*Depuis plusieurs années je compile des textes intéressants sur l'innovation et la création au restaurant et en cuisine. Olivier Assouly, professeur à l'Institut Français de la Mode, m'a poussé à travailler et à réfléchir à partir de ces textes sur cette notion de nouveauté en cuisine, pas si récente que ça.*

*Enfin deux événements m'ont conduit à organiser cette compilation de textes et ma réflexion.*

*Premièrement un certain agacement face à la frénésie actuelle de nouveauté qui s'est emparée de la cuisine. Depuis quelques années, douze fois par jour on nous annonce des nouveautés culinaires et l'existence de nouveaux génies cuisiniers qui créent à tour de bras.*

*Deuxièmement, il y a quelques années lors d'un séjour à Zurich je suis retourné dans un restaurant que je fréquentais quand j'étais étudiant (Bénédicte Beaugé a étudié à l'Ecole Polytechnique de Zurich), et rien n'avait changé, ni le décor, ni la carte. Ce restaurant était durable dans le temps. Je me suis dit qu'un livre pouvait être nourri par ces constats et par aussi toute une série de conférences faites pour le [Cercle des Amis de Jean-Louis Flandrin](#).*

## **Mais cette nouveauté, pas si récente en cuisine, comment s'inscrit-elle dans l'Histoire ?**

*Mon livre est organisé en trois parties. Les deux premières sont un parcours chronologique débutant de l'origine du concept de nouveauté en 1651 à la publication du [«Cuisinier François»](#) de Pierre de La Varenne. C'est en fait la naissance de la cuisine française moderne au début du règne de Louis XIV, qui a d'ailleurs lui-même beaucoup de rapport à la nouveauté. A la renaissance (d'après Norbert Elias) apparaît la notion d'individu et de nation, la cuisine bien évidemment épouse la sociologie de l'époque. Comme l'a fait remarquer J.-L. Flandrin, il se passe quelque chose de particulier en France avec l'abandon du sucre, le rejet des épices, l'adoption des liaisons grasses. Un certain nombre de faits se mettent en place, de manière parallèle à la monarchie absolue, et de la Varenne joue le rôle de Gault & Millau pour la Nouvelle Cuisine, il met des mots sur ce qui est en train de se passer et d'une certaine manière fonde cette nouveauté dans le temps. Ce «Cuisinier François» va être un succès éditorial remarquable. Il sera publié dans la bibliothèque bleue, une collection distribuée par les colporteurs, lui permettant ainsi de sortir de la cours et des classes supérieures pour toucher la bourgeoisie marchande et rurale. Il connaîtra de nombreuses imitations ainsi que des contradicteurs, l'inscrivant ainsi dans son époque et légitimant son impact.*

*Ce livre va impulser une formule éditoriale en France totalement différente de ce qui existe dans le reste de l'Europe. En Grande-Bretagne ce sont les cuisinières qui écrivent (*Perfect House Wife*) et en Italie ce sont des maîtres d'hôtel, en France ce sont les cuisiniers qui se mettent à écrire.*

*La deuxième partie de mon travail adopte un regard plus sociologique sur la manière dont cette quête de nouveauté dans le XVII<sup>ème</sup> va transformer le rapport des producteurs et des mangeurs à la cuisine. Les cuisiniers vont être de plus en plus persuadés qu'ils créent les goûts, c'est en quelque sorte une quête d'autonomie des cuisiniers qui va s'accroître (selon [Sean Takats](#) auteur américain) dès le XVIII<sup>ème</sup>. Takats souligne que les cuisiniers ont un statut particulier, au début ils sont employés de maison sans être artisans et ils vont, par leur créativité, se détacher de leur condition de domestique sans avoir les contraintes des artisans.*

*Au cours du XVIII<sup>ème</sup> siècle, être cuisinier s'impose comme une profession libérale ou du moins comme une profession d'experts, offrant une position originale à la fois en termes d'autorité et de notoriété, comme c'était le cas pour un avocat ou un notaire. Cette reconnaissance de l'expertise des cuisiniers sera d'ailleurs l'une des revendications de Marie-Antoine Carême. Le XVIII<sup>ème</sup> siècle est effervescent et part un peu dans tous les sens.*

*Le XIX<sup>ème</sup> siècle impose un certain ordre et formalise la production de cette effervescence. «La cuisine de santé» de Jourdan Lecointe est un très bon exemple de cette formalisation. Son auteur trouve que la cuisine de son époque n'est pas saine. Il passe donc 5 ans à apprendre*

*cette cuisine et à prendre des notes sur l'effet que lui fait tel ou tel plat, une démarche assez scientifique en fait. Il est par exemple formellement contre les roux, pour l'huile d'olive, contre le beurre et pour la cuisine à la vapeur. Il inventera d'ailleurs un fourneau pour cette cuisine à la vapeur appelé le « fourneau de santé ». Enfin Jourdan Lecointe est un grand défenseur de la cuisson à basse température en espace clos. Il s'agit de notions très modernes. Son livre [«La cuisine de santé»](#) est publié en 1790.*

*Dans ces notions de nouveauté il faut souligner une étape fondamentale voir constitutive de la gastronomie moderne et de la nouveauté, c'est la création du restaurant en 1763. A la veille de la révolution, le 14 juillet, il y a déjà plus de 100 restaurants pour une population de Paris de 500 000 habitants, dont des restaurants populaires comme le fait remarquer dans son livre Philippe Meyzie ([L'alimentation en Europe à l'époque moderne. 1500-1850](#)).*

*Dans la troisième partie de mon livre «Plats du jour», c'est l'explosion de la cuisine après 1973. Cette date est celle de la formalisation par Gault & Millau de ce qu'ils nommeront la «Nouvelle Cuisine» avec des chefs comme Jean et Pierre Troisgros, Michel Guérard, Paul Bocuse, René Vergé. La cuisine devient mondiale selon les bases d'évolution de la cuisine française. Le restaurant, les chefs et la création maintiennent en permanence le mouvement. Le tout, soutenu par le discours gastronomique qui formalise et fait connaître ces trois éléments. C'est la partie polémique du livre où j'essaie d'avoir une lecture transversale de cette nouveauté.*

**Vous parlez beaucoup en fait d'un modèle bourgeois, qu'en est-il des classes populaires ouvrières et paysannes?**

*Au XIX<sup>ème</sup> siècle il existe tout un travail qui va permettre à ce modèle bourgeois de devenir un modèle national. Il existe des manières multiples de s'alimenter au quotidien suivant les régions et les classes sociales, mais pour les jours de fête tout le monde adopte ce fameux modèle bourgeois avec en particulier les successions de plats et leur ordonnancement (c'est en particulier visible dans «L'assommoir» d'Emile Zola). Ce modèle d'alimentation est aussi abondamment diffusé par les fondations et les enseignements créés par de grands patrons comme Lebaudy et Rothschild, sur l'espace parisien à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Les écoles ménagères au début du XX<sup>ème</sup> siècle seront aussi un vecteur déterminant pour faire adopter à la majorité des Françaises cette organisation du repas.*

*Ce qui est sûr, c'est que c'est un modèle de cuisine évolutive et moderne qui se diffuse par toute sorte de biais et depuis bien longtemps comme j'essaie de le montrer dans mon livre. C'est*

*évident que les médias aujourd'hui diffusent des pratiques nouvelles. Dans mon village du sud du Cantal, je suis toujours surpris des tentatives faites à la maison. Mais il est aujourd'hui intéressant de remarquer que la cuisine de chef est potentiellement faisable par tout le monde et dans une certaine mesure tout le monde s'y essaye. Nous sommes passés d'une cuisine d'exposition à une exposition pratique de comment fait-on.*