

PENSER LA CUISINE : UN FESTIN POUR TANTALE

« Selon la légende, Tantale fut précipité par Zeus au Tartare, voué pour toujours à une faim et une soif insatiables, qu'exaspèrent une branche chargée de fruits et une eau vive fuyant sitôt qu'il croit les saisir. Car le terrible n'est pas d'avoir faim et soif dans le ventre, mais dans la tête. »

Le gourmand curieux fait le grand écart entre les émissions télé sur la gastronomie et le terroir français, nous faisant miroiter une situation idyllique, et la réalité sur le terrain : des aliments sursalés pour en cacher la fadeur, du plastipain servi avec un sourire même pas coupable par la gentille boulangère, des enfants qui, noyés de sucre, globalement ne sont plus capables de faire la différence entre une assiette créée avec soin et une pizza surgelée.

Anecdote dans un gîte de ski en Savoie, que nous avons choisi aussi pour son accueil spécialement gastronomique. Il l'était. L'après-ski dans une envolée de saveurs, ça vaut le détour. Mais le service pour les enfants, le soir, était une désolation. Réponse du chef passionné, interpellé par ma question : *« Je ne cuisine plus de mon mieux pour eux. Je leur cuis des pâtes et je sers des flans industriels, car ils n'y voient pas la différence, quand ils ne me remballent pas en cuisine les plats qu'ils demandent en version commerciale. »*



Et aussi : souvenir d'une émission télé de Jean-Pierre Coffe, où j'ai cru qu'il allait pleurer en direct. Dégustation par le public de divers plats maison et manufacturés, dont des purées maison et des purées industrielles en sachet. L'objectif de Coffe était de démontrer qu'il n'y avait pas photo. Une dame très distinguée du premier rang avait choisi comme « infiniment meilleure » le numéro 3 : la purée en sachet. Snif !

par Bernard Charbonneau,
éditions Autrement

Changez de voie !

Une piste pour ne pas se décourager : et si on axait les classes du goût sur plus de conscience intérieure... et sur le respect de l'aliment... et du paysan, tiens, tant qu'on y est... et du respect de soi, peut-être ? Les idées ne manquent pas. La lecture de « Un festin pour Tantale » de Bernard Charbonneau est incontournable à celui qui veut innover dans ce domaine, penser autrement le goût. Pour cet auteur libertaire, éduquer le goût, c'est « cultiver la conscience qui redouble le plaisir des sens, l'attention du sujet qui prend avec l'objet ce recul qui fait qu'on le déguste, la raison déraisonnable qui pousse à comparer l'incomparable, par exemple deux vins. » L'essentiel de ce travail de conscience du goût ne serait-il pas de travailler sur « le sépulcre du repas familial devant la télé où, gavés de phonèmes et fascinés d'images, on oublie ce qui passe par la bouche : plats et paroles. Absents aux saveurs de la terre. Absents à autrui. Absent à soi-même. » . Mais, oh ! bien sûr et hélas, cela demanderait une remise en cause de bien d'autres pans de notre société que le simple goût. Ouille, ouille, ça brûle, ne pas s'approcher, danger !

Nourritures ou Nullitures ?

Bernard Charbonneau propose ici une réflexion approfondie et radicale sur le goût, réflexion visionnaire si l'on songe que, publié en 1996 après la mort de l'auteur à 86 ans, cet ouvrage fut rédigé dans les années 75. L'auteur dénonce les possibles dérives d'un hyperdéveloppement non contrôlé et sans but de la science et des techniques, égratignant au passage l'écologie dans sa version bucoliste. Coup par coup, insensiblement, les innovations techniques en agriculture ont perverti son essence : nourrir l'homme. L'agriculture ne fait plus que lui remplir le ventre. Dans ce livre-ci, qui fait suite et pendant à son *Notre Table rase*, où il passait en revue tout ce qui nourrissait et irriguait la vie française d'avant-guerre et les mettait en regard du « jeté-caddy » de la ménagère au supermarché, il s'insurge contre la transformation de nos nourritures quotidiennes en « nullitures » fabriquées en série comme de vulgaires voitures. La surabondance de la quantité offerte n'a d'égal que la disette de qualité nutritive. Loin de se cantonner à nous secouer, ce que d'autres amis libertaires ou charlies-hebdo-philés font déjà en nous laissant dans un sans-issue à l'arrière-goût amer, Charbonneau suggère, lui, une voie de sortie : le goût, le plaisir, le déplaisir de l'homme ! À condition de ne pas attendre l'ambrosie de l'éternité, des solutions toutes faites à avaler comme un comprimé. Si vous avez un fond libertaire ouvert, vous vous

retrouverez dans sa chanson de la liberté en cuisine. Ici, vous trouverez de quoi penser la cuisine.

Lorsqu'il entend déclarer la guerre à celui qui lui ôte le pain de la bouche, *«pas question de s'en tenir à l'objectivité scientifique, bien que la raison ait son mot à placer. Pas de temps à perdre en statistiques et références, il fallait aller droit à la montagne.»*

Loin du penser correct des gentils sociologues de l'alimentation de l'OCHA (Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires - sur le site www.lemangeur-ocha.com) qui ne font pas beaucoup de vagues dans notre potage, Charbonneau secoue nos certitudes..., mais avec un cœur ouvert et ami, qui questionne sans blesser; ce qui nous change des froides analyses de ces socio-anthropologues dont on dirait qu'eux-mêmes ne font pas partie des catégories qu'ils dénoncent.

Selon lui, le terme «agriculture bio» est une tautologie, le pain tout venant est en revanche un nom usurpé. L'agriculture bio est la norme. C'est l'autre agriculture, l'intensive qu'il faut adjectiver ou renommer : agrochimie, agribusiness, IAA (pour Industrie AgroAlimentaire). Il propose même que les agriculteurs biologiques exigent l'adhésion de l'antilabel *«produit artificiel»* sur tout ce qui n'est pas produit fermier. Le «pain» est le délicieux aliment chantant que vous dégustez en rêvant, l'autre c'est du «plastipain» (ou tout autre nom à trouver).

L'impasse du nutritionnisme

Le nutritionnisme est une impasse, car le spécialiste, définissant *«ce qui n'est pas physiquement nocif, il se refusera par principe à tenir compte de la signification de la nourriture pour le corps et l'esprit d'un sujet humain : un menu scientifiquement établi comme celui des astronautes est tout juste bon à assurer la survie impersonnelle, non la vie personnelle.»*

Que fait la police des idées ?

N'est-il pas extraordinaire que les déluges de pensée fine et de paroles de bon aloi de nos intellectuels ignorent de leur aile éthérée la dérive de la nourriture aujourd'hui ? Quand ce n'est pas un naturalisme ou un bucolisme exacerbé, ou un détachement de bon goût à la Levi Strauss sur la façon dont «les autres» se nourrissent. Cela ne peut être si plouc, même Nietzsche se préoccupait de l'impact des nourritures sur sa pensée : *«Comment dois-tu te nourrir pour arriver à un maximum de force, de vertu au sens de la Renaissance »* (dans *Ecce Homo*). Le philosophe Michel Onfray nous

livre bien sa pensée libertaire sur le sujet, mais ce n'est que superficiel : lorsqu'il ne se borne pas à attaquer la diététique sans égard pour les personnes que cette approche a sauvées, c'est de gastronomie qu'il discours — et non de nourritures simples de tous les jours.

La cuisine au beurre

Charbonneau fustige aussi la place excessive que prend la cuisine *«festive, spectaculaire et intéressée des artistes étoilés de la gastronomie»*, qui nous font oublier que la cuisine se construit au jour le jour, par des plats simples. *«Recettes de batterie dont l'appétissante, mais inconsommable photo trône dans des albums de luxe sous le patronage de quelque star télégénique de la casserole»*. Il devait penser à la cuisine nature lorsqu'il vante les *«samizdats transmis de main en main et de bouche en bouche, où le passé continue de nourrir le présent»*. Moi qui fuis tout autant la sécheresse diététique de certains confrères que les complications gastronomiques d'artistes exaltés, j'ai trouvé en lui un grand frère.

« Aujourd'hui c'est moins notre estomac que notre œil qu'alimentent les nourritures : jamais nous ne les avons autant vues en photo. Sous le couvert provisoire de la permanence fallacieuse du langage, nous continuons de manger des pommes, du poulet, du veau et tout le reste. Mais ne nous étonnons pas s'ils ont un goût de papier mâché. Si j'en parle ici, ce n'est pas (...) pour fournir en ersatz la nostalgie de pain ou de paysan (...) du public, mais pour tenter de lui faire toucher du doigt, et s'il se peut de la langue, tout ce qui a été perdu sur un tableau en gagnant sur l'autre celui où s'inscrivent les chiffres. »
(Bernard Charbonneau)

J'ai apprécié dans ce livre de Charbonneau la traduction en mots justes et pesés, incisifs et paradoxaux, de ce que je tâche de souligner par des recettes dans mes livres et dans cette lettre, hors discours forcément dogmatique. Les derniers mots du livre : *« Tantale, réveille-toi, dresse-toi sur terre et brise tes chaînes ! Elles n'ont pas été forgées par les Dieux, mais par ton propre rêve. »* Gentiment naïf, si je puis me permettre, cet auteur oublie que ses congénères ne sont pas tous amoureux de la liberté. J'en connais plus d'un qui est sujet/objet de servitude volontaire — selon la formule de la Boétie — certains jouissant parfois de leurs chaînes.