



## DOSSIER

## ART DE VIVRE GASTRONOMIE



L'ENGOUEMENT POUR LA CUISINE

# Retour aux sources

La crise de la gastronomie a favorisé paradoxalement un retour en grâce de la cuisine auprès de l'opinion

Depuis dix ans, la cuisine a changé de statut. De corvée, elle est devenue plaisir. De savoir-faire réservé à une élite, elle est devenue loisir de tout un chacun. Les raisons de cette transformation ? La crise de la gastronomie française dans les années 1990, qui a fait vaciller le microcosme sur son piédestal, et a "rendu" la cuisine aux classes moyennes. Et la crise économique, qui tend à ériger les plaisirs de la table en leurs refuge.

**Dans les dîners en ville, se dire cuisinier est aussi chic que de se présenter comme designer ou écrivain**

Par **Olivier Faure**

**I**ly a moins d'un an, Ludovic Dumont était un illustre inconnu. Superviseur en électronique à Saint-Pol-sur-Mer, dans le Nord-Pas-de-Calais, ce père de deux enfants se préparait une existence paisible loin des projecteurs. Pourtant, depuis deux mois, tout le monde connaît Ludovic, "Ludo" pour ses millions de nouveaux intimes. La raison de cette notoriété soudaine ? *Masterchef 2012*, que l'homme a remporté le 8 novembre dernier devant plus de 6 millions de téléspectateurs, permettant par la même occasion à TF1 de réaliser un sacré score de part d'audience : plus de 26 % ! Depuis ce jour béni pour le bourru Nordiste, une autre vie a commencé : il possède désormais un site Internet à son nom –

[www.ludovicdumont.com](http://www.ludovicdumont.com) – et jouit d'une couverture médiatique à faire pâlir d'envie Nicolas Dupont-Aignan en période électorale. Aussi démesurée que soit cette starification, elle n'est en aucun cas surprenante. Souvenons-nous que le volubile Norbert Tarayre, candidat attachant de *Topchef 2012*, s'était retrouvé chroniqueur sur le plateau de l'émission 100 % Euro d'M6 durant le championnat d'Europe de football. Ses connaissances en matière de ballon rond, pourtant, étaient aussi réduites que doivent l'être celles de Nicolas Anelka en matière de filet de sole. Qu'importe. La cuisine, aujourd'hui, fait recette. Et ceux qui la pratiquent tirent les marrons du feu. Dans les dîners en ville, se dire cuisinier est aussi chic que de se présenter comme designer ou écrivain. Avec un avantage, tout le monde comprend de quoi vous parlez. Mais pas uniquement. Si la gastronomie n'était qu'une mode, elle jouerait les prolongations. Depuis dix ans, il n'est pas excessif de parler de phénomène de société. Et les émissions de télé ne sont que la partie émergée de l'iceberg. Derrière cette vitrine, les cours de cuisine cartonnent. Les ventes de livres de

recettes aussi. A la maison, celui qui cuisine ne réalise pas une corvée ménagère : il crée du plaisir et des moments de bonheur qui se veulent authentiques. En cela, il est aidé par la multiplication des produits bio ou des AMAP qui lui fournissent une matière première de qualité. Bref, le fourneau est devenu the place to be. Logique au pays de la gastronomie ? Pas tant que ça, tant l'évolution de l'image et la considération pour la cuisine n'ont pas suivi le cours d'un long fleuve tranquille.

### **Maïté vs Cyril Lignac**

*"Si tu ne travailles pas à l'école, tu seras cuisinier." Voilà le discours qui prédominait il y a vingt-cinq ans*", sourit le grand chef Relais&Château Michel Rochedy, deux étoiles Michelin et propriétaire du restaurant gastronomique Le Chabichou à Courchevel. *"Jusque dans les années 1970, ce sont les femmes qui cuisinent et transmettent à leurs filles leur savoir-faire*, affirme Nicolas Bergerault, cofondateur de L'Atelier des Chefs. *Après, et jusque dans les années 1990, les femmes travaillent de plus en plus et désertent les fourneaux. Pendant cette période, la cuisine est considérée comme une corvée ménagère. Sur cette base s'engouffrent*

*les industriels de l'équipement, qui proposent des congélateurs et des fours à micro-ondes, ainsi que des industriels qui produisent des plats congelés et des plats préparés.*" Résultat ? *"A la fin des années 1990, on voit apparaître les premières plaintes de femmes dans la presse féminine, qui regrettent de ne pas savoir cuisiner"*, poursuit le même. A cette époque, la cuisine est-elle pour autant absente des plateaux de télévision ? Non. Elle y tient déjà une place, mais bien différente de ce qu'elle est aujourd'hui. *"A l'époque, c'est Joël Robuchon qui, sur un mode descendant, explique les tours de main des grands professionnels, décrit Jean-Pierre Poulain, professeur de sociologie à l'université de Toulouse Le Mirail, et titulaire de la chaire "Food Studies: Food, Cultures and Health" à la Taylor's University de Kuala Lumpur. Ou Maïté qui explique les secrets de bonnes femmes."* *"Cette dernière marque le point de départ de l'engouement pour la gastronomie*, note Yves Camdeborde, pionnier de la bistronomie et chef du Comptoir du Relais Saint-Germain. Mais elle promeut une cuisine très roborative, très traditionnelle. En elle, les Français voient l'image de leur grand-mère

## La bascule vers l'engouement pour la cuisine comme on la connaît aujourd'hui vient, indirectement... du Royaume-Uni, et du chef Jamie Oliver



**"Aujourd'hui, la classe moyenne de la cuisine a réémergé. Et un hachis parmentier peut de nouveau être un plat de fête!" Nicolas Bergerault, l'Atelier des Chefs.**

qui cuisine des plats authentiques. Mais en parallèle, les années 1990 marquent aussi l'avènement d'une cuisine snob, réservée à une élite, où le prix des matières premières revêt une grande importance." La bascule vers l'engouement pour la cuisine comme on la connaît aujourd'hui vient, indirectement... du Royaume-Uni, et du chef Jamie Oliver. Avec son allure de gendre idéal et ses émissions au cours desquelles il promeut une cuisine simple et accessible à tous, il "servira" de modèle aux émissions de télévision françaises. "M6 a francisé la formule, en y ajoutant le côté "chef", jusque dans le titre de l'émission: Oui, chef. En vedette, Cyril Lignac, qui fait glisser l'image du cuisinier un peu rigide à celle d'un copain, plus rond. La dimension professionnelle s'adoucit", explique le sociologue. Le cofondateur de l'Atelier des Chefs, lui, retient une autre explication. Pour lui, ce sont essentiellement quatre éléments clés qui ont permis de faire redécouvrir la gastronomie dans le grand public: "En 2000-2001, Hachette sort des livres de cuisine plus attirants, plus lisibles, à offrir ou à s'offrir qui

tranchaient avec les vieux grimoires d'antan. En 2001 ensuite, Marmiton ouvre son site très novateur, où les gens postent leurs recettes. En 2004, nous sortons notre formule révolutionnaire de cours de cuisine à 15 euros la demi-heure au moment du déjeuner, dans lesquels nous apprenons à réaliser des bons plats du quotidien. Avant cela, la seule offre était celle des grands restaurants qui vous proposaient en 3 heures et moyennant 150 euros d'apprendre à réaliser des plats ultra-luxueux et impossibles à refaire. Enfin, en 2006, l'émission Chef la recette, avec des recettes simples et accessibles à tous, fait décoller tout ça."

### Quand la cuisine change de statut

Aujourd'hui, quelle forme prend l'engouement pour la cuisine? Pour beaucoup de professionnels, il est inapproprié de parler de retour en grâce. Ceux-ci préfèrent évoquer un retour à la normale, à tous les sens du terme. La gastronomie, longtemps aux mains de quelques savants critiques, redevient un objet populaire. "Il y a 15 ans, soit on avait déjà des bases solides, et on cuisinait. Soit on était un vrai débutant et on n'osait pas s'y mettre. Aujourd'hui, la classe moyenne de la cuisine a réémergé. Et un hachis parmentier peut de nouveau être un plat de fête!", explique Nicolas Bergerault. Figures de proue de cette tendance, les tenants de la bistronomie, au premier rang desquels Yves Camdeborde. "Il n'y a plus aujourd'hui de produits nobles, il y a simplement des produits de qualité. La carte des grandes maisons, dans les années 1990, était toujours la même: pour les poissons, saint-jacques, sole, bar... et bœuf, volaille de Bresse ou ris de veau pour les viandes. Les choses ont évolué. Vous pouvez retrouver du maquereau au Bristol ou un chou vaporeux à la carte du Meurice. La barrière qui

voulait que la bonne cuisine soit réservée à une élite sociale est tombée", explique le chef du Comptoir Saint-Germain. Aussi, la cuisine s'est retrouvée accessible à tous. Dans ce contexte, l'émission *Un dîner presque parfait* est particulièrement représentative. Dans le sillage de cette évolution, la cuisine à la maison, autrefois considérée comme une corvée, retrouve aussi ses lettres de noblesse. "Elle est considérée comme un loisir, affirme Jean-Pierre Poulain. Faire à manger devient un élément d'occupation culturelle. Le deuxième élément, c'est la déssexualisation de la cuisine. C'est un loisir qui est autant l'affaire des hommes que des femmes." La preuve: 50 % des clients de l'Atelier des Chefs sont des hommes. De contrainte quotidienne, la cuisine devient donc un véritable élément d'expression de soi, duquel a été gommé l'aspect intimidant. "La revalorisation du résultat a revalorisé la tâche, et donc celui ou celle qui l'accomplit, renchérit Nicolas Bergerault. Ainsi, la cuisine est devenue un vrai moyen de se valoriser." Un moyen qui séduit toujours davantage. La preuve: en 2005, l'Atelier des Chefs enregistrait 10 000 participants dans son unique structure parisienne. En 2012, ils ont été 250 000 à franchir le seuil d'un des 17 ateliers de l'Hexagone. Et l'engouement touche l'ensemble des classes sociales, comme en attestent les chiffres d'audience des émissions de télévision. De plus, en France, quel que soit le niveau social, tout le monde entretient un rapport assez intime avec les plaisirs de la table. Pour Jean-Pierre Poulain, il existe en effet une cuisine ouvrière, une gastronomie paysanne... Et les professionnels veulent aller plus loin. "Pour aller chercher les gens qui ne peuvent venir chez nous, ceux qui habitent dans des petites villes par exemple, nous avons lancé cette année les cours live en ligne. C'est un

rendez-vous donné à nos abonnés 4 fois par semaine à 19h, avec un vrai chef qui réalise avec le client un bon plat du quotidien pour 4 personnes. Et à 19h45, tout est prêt pour dîner", explique Nicolas Bergerault. Mais si la cuisine descend chez les particuliers, elle demeure marquée par l'influence des chefs. Ainsi, ce sont eux qui apportent le crédit "professionnel" aux émissions de télévision, et qui contribuent à leur conférer leur part de rêve.

### Un succès bâti sur une crise

Une question demeure: pourquoi cette reprise en main de la cuisine par le grand public? Et pourquoi maintenant? Pour Jean-Pierre Poulain, "le modèle hiérarchique s'est éfrité en trois temps. D'abord, au moment du suicide de Bernard Laiseau dont on a accusé la presse et les critiques d'avoir été des éléments déclencheurs. Tout le monde a fait profil bas, et s'est davantage tourné vers l'entretien du patrimoine gastronomique, comme le fait toujours *Petitrenaud*. Ensuite, une période, dans les années 1990, de crise de la gastronomie française. Avec en point d'orgue un dossier de 5 pages paru dans le *New York Times*, en 1995, qui attaque de façon très brutale la gastronomie française. Ce papier a un fort retentissement." D'autant qu'il fait écho à un second, paru deux ans plus tôt: "Un classement des cinquante plus grands restaurants du monde paru dans la revue britannique *Restaurant Magazine*, dans lequel le premier et le seul Français, Joël Robuchon, se classe cinquième. Quoique totalement ridicule - 30 % des établissements sont anglais -, ce classement fait parler et alimente la rhétorique selon laquelle la cuisine française n'est plus en haut. Et cela résonne d'autant plus que l'on est dans une période de profond désamour envers la France, qui refuse de s'engager dans la deuxième guerre du



Golfe. D'un point de vue culinaire, c'est aussi la montée en puissance de la cuisine moléculaire. Tout le monde ne jure plus que par Ferran Adria, que l'on compare à Picasso : et tous ceux qui ne le comprennent pas et ne le suivent pas sont des ringards. Saute alors aux yeux l'incapacité de la critique de protéger le système français. Un autre discours commence alors à émerger, vers une gastronomie de pratique. La gastronomie devient le fait de monsieur Tout-le-Monde." En plus de ces causes "historiques", d'autres raisons permettent aussi d'expliquer l'engouement pour la cuisine. Nicolas Bergerault en voit trois : "Faire soi-même est le meilleur moyen de manger sainement, et les gens l'ont compris. C'est aussi la façon la plus économique. Enfin, la cuisine possède un caractère rassembleur, authentique, et véhicule des notions de partage qui font mouche." Une vision des choses que partage Yves Camdeborde : "En période de crise, les gens ont tendance à se replier vers les fondamentaux : le bien-manger en fait partie, au même titre que l'art, le sport ou le sexe. L'autre aspect, c'est que la cuisine procure un plaisir immédiat, pour celui qui prépare et celui qui mange." Autre preuve de ce retour à l'authentique, l'effondrement de la cuisine moléculaire depuis six mois environ. "On revient à une cuisine qui se mange", note le sociologue. Le même de poursuivre : "La gastronomie possède aussi une capacité à articuler les pluriels : pluriels sociaux puisque la cuisine attire toutes les couches sociales. Et pluriel géographique puisque les différents territoires ont chacun leurs produits et leurs spécificités." Bref, une pléiade d'arguments qui permettent, aujourd'hui, d'ériger la cuisine parmi les loisirs préférés des Français.

Pour conclure, la gastronomie a, ces dix dernières années, changé de statut. D'art réservé à une élite de chefs et de connaisseurs, elle est de-



**"La gastronomie possède aussi une capacité à articuler les pluriels : pluriels sociaux et pluriels géographiques."**  
Jean-Pierre Poulain, université Toulouse Le Mirail.

venue un loisir pour tous. Et de corvée ménagère, elle est devenue un plaisir valorisant. Une transformation que l'on doit à une forme de crise de la gastronomie française dans les années 1990, qui a permis au grand public de se la réapproprier. Et aux valeurs d'authenticité et de plaisir qu'elle véhicule, très appréciées en temps de crise. ■

**Une transformation que l'on doit à une forme de crise de la gastronomie française dans les années 1990, qui a permis au grand public de se la réapproprier**

## CHIFFRES RÉVÉLATEURS

### Recettes de succès

En 2005, l'Atelier des chefs enregistrait 10 000 participants dans son unique structure parisienne. En 2012, ils ont été 250 000 à franchir le seuil d'un des 17 ateliers de l'Hexagone.

### À lire également

lenouveleconomiste.fr

Team building - Les ateliers de cuisine > Une manière d'appréhender autrement les forces et faiblesses de chacun - publié le 6 septembre 2012

## Christelle Laval

### directrice du salon Saveurs des plaisirs gourmands\*

#### “Les visiteurs jouent la carte de l’authenticité”

#### Quelles nouveautés sur le salon ?

A vrai dire, assez peu. Le salon existe depuis 16 ans et reste fidèle à sa ligne directrice : demeurer centré sur le produit. Et un produit de qualité. Nous ne proposons pas des choses bon marché : il y a une notion de rareté. Nous restons donc assez traditionnels en période de fêtes de Noël : foie gras, caviar, saumon seront les principales stars du salon. Pour préparer Noël, les visiteurs préfèrent jouer la carte de l’authenticité plutôt que de l’excentricité. Pourquoi ? Car il s’agit, dans l’esprit des visiteurs, d’un moment sacré, auquel on ne touche pas. Un moment de plaisir où l’on prépare une jolie table, où l’on confectionne un bon repas, mais en restant dans les codes classiques.

#### Comment mettez-vous en valeur ces produits ?

Nos producteurs proposent des associations de saveurs, un certain art d’agrémenter et de marier les produits. Par exemple, l’un d’entre eux confectionne des fruits confits au foie gras. Nous mettons aussi en place deux animations. Durant la première seront présentées des recettes et des professionnels réaliseront des démonstrations. La seconde sera la finale du championnat de France de la Fédération française de cuisine amateur. Mais ce n’est pas ça que viennent chercher les visiteurs, qu’ils soient professionnels ou particuliers. Ce qui les attire, c’est la rencontre en direct des producteurs, qui permet d’expliquer son savoir-faire et qui sait parler de ses produits. C’est un mode de consommation de la terre à l’assiette. Vient, en plus, s’y greffer la fierté d’acheter français.

#### Ressentez-vous l’impact de l’engouement pour la gastronomie ?

Sur le salon porte de Champerret, du 7 au 10 décembre, pas vraiment, car nous y accueillons une clientèle très fidèle de gourmets et de fins connaisseurs. Les chiffres sont donc assez stables. En revanche, c’est pour répondre à une demande que nous ressentions que nous avons créé l’année dernière le salon de la Porte de Versailles, du 14 au 16. On y accueille une population davantage francilienne, de gens moins éduqués au goût, plus en quête d’apprentissage. Ce que nous ressentons aussi, c’est la mode du home-made, qui touche aussi d’autres secteurs d’activité comme la décoration d’intérieur. Les gens retrouvent un vrai plaisir à faire les choses eux-mêmes, que ce soit un élément de déco avec de la récup’ ou un bon repas. A la base, cela repose sur l’idée que faire de ses propres mains revient moins cher. Or, ça n’est pas toujours vrai puisque pour faire bon, il faut de beaux produits, qui coûtent souvent assez cher.

\* du 7 au 12 décembre, Paris, Espace Champerret, et du 14 au 16 décembre à Paris Expo - Porte de Versailles

O.F.

Ce que nous ressentons aussi, c’est la mode du home-made, qui touche aussi d’autres secteurs d’activité comme la décoration d’intérieur