

Gastronomie

La **gastronomie** est l'ensemble des règles (fluctuantes, selon pays, classes sociales et modes) qui définissent l'art de faire bonne chère¹.

Selon l'Académie française, l'expression « faire bonne chère », qui signifiait « faire bon accueil », fut utilisée dès le xix^e siècle au sens de « faire un bon repas », un bon repas étant un élément d'un bon accueil. Dans ce sens, « chère » comprend tout ce qui concerne la quantité, la qualité et la préparation desmets².

Cet « art » englobe ceux, créatifs dans certains cas, consistant à recueillir, adapter ou inventer des recettes, à sélectionner des produits, à préparer des plats, des mets et à les déguster.

Un « gastronome » est un gourmand avisé, fort d'une culture de table.



La gastronomie associe l'art de bien préparer les repas, de sélectionner des produits plus ou moins travaillés (fromages, par exemple) et celui de les déguster

Sommaire

Étymologie

Définitions actuelles de la gastronomie

Au XX^e siècle

Au XXI^e siècle

Un luxe et un art

Une philosophie et une science

Diversité géographique et culturelle

Les pères fondateurs de la gastronomie occidentale moderne

Vers 1800

Vers 1850

Vers 1900

Bibliographie

Internationale

France

Italie

Québec

Maroc

Notes et références

Voir aussi

Liens externes

Étymologie

Du grec *gastèr*, « ventre », « estomac », et de *nomos*, « loi », la gastronomie est littéralement« l'art de régler l'estomac »

Le terme est attesté de façon isolée dès le xvii^e siècle. Il renvoie à un poème grec perdu d'Archestrate (iv^e siècle av. J.-C.), poème mentionné dans le *Banquet des sophistes*, traité culinaire rédigé par le Grec Athénée³. L'article de l'*Encyclopédie*, qui traite de ce sujet, s'appelle « Art de la gueule⁴ ».

Le terme « gastronomie » apparaît pour la première fois dans le titre d'un poème de Joseph Berchoux, en 1801, *Gastronomie ou l'homme des champs à table*⁵. Le dérivé « gastronome » est devenu d'un usage courant, depuis la parution de l'ouvrage de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*

Selon Brillat-Savarin : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible⁶. » Au xxi^e siècle, le sens de ce terme a progressivement évolué vers : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à la bonne chère. »

Il est à souligner l'apport fait par Ziryab (789-857), qui fut considéré en Andalousie comme l'arbitre des élégances et du bon goût. Originaire de Bagdad, il vécut à Cordoue et fixa le premier les règles du service des mets au cours d'un repas. Paul Balta, directeur honoraire du Centre d'études de l'Orient contemporain, explique « C'est lui qui fixa l'ordonnance des repas — entrée, plat principal, desserts —, remplaça le gobelet d'or ou d'argent par le verre à pied tel que nous le connaissons, et rétablit la tradition du banquet »⁷

Définitions actuelles de la gastronomie

La gastronomie est un ensemble de connaissances et de pratiques concernant l'alimentation, lorsqu'il n'est plus indispensable d'avoir faim pour manger. Le mot se prête à de nombreuses définitions et à des acceptions qui s'avèrent être bien souvent contradictoires.

Au xx^e siècle

Au xx^e siècle, on définit généralement et vaguement la gastronomie comme une manière particulièrement attentive, souvent considérée comme élitiste, de cuisiner et, surtout, de déguster des aliments, avec pour piliers l'art de la lucuisine et l'épicurisme⁸...

Son objectif étant de « satisfaire les papilles » plus que de répondre à un besoin vital, la gastronomie suit ou édicte des règles variables d'un pays à l'autre et dans le temps. Elles sont basées sur des techniques culinaires éventuellement très élaborées et des principes de dégustation faisant aller au-delà du plaisir immédiat, principes extrêmement variables selon les pays et les civilisations.

- Les techniques culinaires sont, pour l'essentiel, celles de la cuisine ordinaire, mais exécutées à la perfection (choix des produits, température et temps de cuisson, assaisonnements), et demandent pour certaines un long apprentissage.
- La notion de dégustation varie avec le contexte (convivialité joyeuse ou réunion d'experts s'érigeant en juges). De façon courante, il s'agit d'apprécier et de pouvoir analyser les accords de saveurs, les nuances de préparation, les harmonies entre mets et boissons d'accompagnement, la présentation même des mets, la qualité du service. Le gastronome averti, parfois autoproclamé tel, est supposé capable de juger du respect des traditions ou de l'intérêt des innovations.

L'exercice de la gastronomie requiert donc un savoir, tant pour préparer que pour déguster et, en principe, le sens de la convivialité.

On [Qui ?] affirme que l'art de préparer un repas gastronomique est celui du cuisinier, et que l'art de le bien déguster est celui du gastronome.

Au xxi^e siècle

En tant qu'ensemble de connaissances et de pratiques, la gastronomie est peu à peu considérée comme une culture.

« Elle intègre des données immatérielles comme des savoirs, des pratiques — savoir-faire et rituels —, du lien social et du partage — résumés par la formule “humanisme de la table” où se dit l'ouverture à l'autre et à l'ailleurs —, des discours et des représentations. Immatérialité qui s'incarne dans la matérialité des instruments



Un des aphorismes de Brillat-Savarin.

techniques, des produits, des mets, des livres de recettes, des lieux comme les restaurants, des objets de la cuisine et de la table⁹. »

Constituant un élément approprié et reconnu par la majorité des classes sociales d'une région ou d'un pays, la gastronomie constitue l'une des composantes de la « culture », synthèse des savoir-faire et des traditions (populaires comme élitaires) quant au boire et au manger.

À ce titre, elle constitue un patrimoine immatériel dont divers pays — le Mexique, dès 2005, la France, en 2008 — ont demandé l'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Chacun voyant midi à son clocher, les goûts différant à l'aune de l'éducation et des moyens financiers, de nombreux pays sont candidats.

Le 16 novembre 2010, le repas gastronomique des Français est l'intitulé sous lequel l'histoire, l'originalité et l'identité des repas gastronomiques français ont été inscrites sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, par l'UNESCO. C'est la première fois que des traditions culinaires sont enregistrées dans cette liste.

La gastronomie est objet d'études et de recherches scientifiques un peu partout dans le monde.

Un luxe et un art

La gastronomie peut paraître un luxe, en raison du coût élevé de certains aliments et des prix de la restauration de haut niveau (cuisiniers maîtrisant des techniques précises, élaborant des mets composés de produits de haute qualité gustative, éventuellement inédits).

Des convives fortunés voyageant à travers le monde, pouvant s'attarder à table et ayant la curiosité d'une littérature spécialisée, se constituent une culture gastronomique étendue plus facilement que les gourmets aux moyens financiers limités, qui peuvent, néanmoins, se considérer comme tout autant gastronomes.

La gastronomie concerne aussi des produits simples et des recettes de tous les jours qui peuvent, autant que les mets luxueux, participer à l'éducation gustative et à l'entraînement à la dégustation. Celui qui s'applique à déguster avec attention un plat simple, en mémorisant ses sensations, dans des conditions de « luxe, calme et volupté¹⁰ », témoigne d'un comportement de gastronome, contrairement à celui qui mange ce même plat distraitement, simplement pour se nourrir, combler sa faim ou s'attabler par convention.

Une philosophie et une science

Charles Fourier, dans l'élaboration utopique d'un monde meilleur, donne une place essentielle au goût qui concerne, dit-il, quatre fonctions : la gastronomie, la cuisine, la conserve et la culture¹¹. La combinaison de ces fonctions engendre la gastrosophie, où la gastronomie devient une science destinée à offrir à tous les « raffinements de bonne chère que la civilisation réserve aux oisifs¹² ». ».

« Les manifestes gastrosophiques tentent de présenter la gastronomie sans ses appareils et artifices habituels, mettant à l'honneur la vision philosophique de ce monde alimentaire, la personnalité gastronomique qui est au fond de nous, son intérêt social et la vision d chacun du terme “gastronomie”... L'affirmation identitaire des attentes gastronomiques ne signifie pas obligatoirement à faire du conservatisme féroce appelé “gastronomisme”¹³ », dit Kilien Stengel.

Diversité géographique et culturelle

Les règles de la gastronomie varient selon les classes sociales, les nations, les régions, les époques et les modes.

Les différences sont, ou furent, liées aux ressources alimentaires locales, les classes aisées ayant en principe une culture de table plus vaste. Cela fut sensible au « temps des paroisses¹⁴ ». Les principes socioculturels, en particulier religieux, sont particulièrement importants dans certains univers.

S'il existe une gastronomie que l'on peut dire « mondiale », au temps du Fooding, les habitudes gastronomiques locales, régionales et nationales demeurent assez solidement ancrées. Depuis les années 2010, la philosophie du mouvement du social dining permet à des particuliers passionnés ou des chefs cuisiniers de partager des repas à leurs domiciles¹⁵.

Il n'y a d'ailleurs pas contradiction entre l'attachement aux traditions et aux recettes locales et la curiosité envers l'inédit. De nombreux amateurs de bonne chère sont ouverts aux diverses cultures de table et apprécient ce qui vient d'ailleurs : la seule lecture d'innombrables cartes de restaurants, à Paris, Londres, Moscou ou Tokyo, le proclame. Cette ouverture s'est surtout avérée à partir du xix^e siècle, lorsque les gourmets ont découvert d'autres terroirs que ceux de leur province, d'autres habitudes alimentaires que celles de leur ville ou de leur boug.

Les diverses cultures gastronomiques asiatiques, fort différentes les unes des autres, ne sont d'évidence pas celles de l'Occident, où l'on s'attable de façons fort diverses de part et d'autre des frontières. Cela malgré la relative uniformisation de la haute gastronomie, de plus en plus indifférente aux terroirs : les grands chefs privilégient en principe les produits locaux mais font, pour l'essentiel, leur marché au loin, étant donné les facilités de transport, les nouvelles possibilités de conservation, etc. La plupart de ces chefs voyagent beaucoup, font des stages, puis dirigent des restaurants à l'étranger

Les religions ont leur importance, bien que les gastronomes reconnus, ou se voulant tels, n'y fassent que prudemment référence : les gourmets de confession musulmane ou juive ne partagent pas forcément les préférences des gastronomes chrétiens, bouddhistes, etc., en raison des interdits religieux plus ou moins respectés et des habitudes communautaires.

L'origine sociale, l'éducation et les ressources financières jouent également beaucoup. Déguster des caviars et les différencier, par exemple, n'est pas à la portée de tous.

Les différences gastronomiques dépendent aussi de principes techniques et artistiques. La cuisine évolue comme les sciences et d'autres arts, avec lesquels elle peut avoir des relations ; on évoque souvent la gastronomie moléculaire révélée par Hervé This ou Pierre Gagnaire depuis le début du xxi^e siècle.

Le répertoire gastronomique dit « moderne » propose des préparations s'écartant de celles de la cuisine dit « traditionnelle ».

Les pères fondateurs de la gastronomie occidentale moderne

Vers 1800

- Brillat-Savarin (1755-1826) est un illustre gastronome français, qui fut, toute sa vie, un épicurien (au sens proprement philosophique du terme). Sa publication la plus célèbre, Physiologie du goût, est éditée sans nom d'auteur en décembre 1825.
- Grimod de la Reynière (1758-1838), avocat, acquiert sous Napoléon I^{er} la célébrité par sa vie sensuelle et la gastronomie. On notera en particulier son ouvrage de 1803, L'Almanach des gourmands¹⁶.
- Charles Durand (1766-1854) est un cuisinier et célèbre gastronome. En 1830, il publie Le Cuisinier Durand¹⁷, ouvrage qui constitue l'un des premiers livres de cuisine. Il y développe également le concept de « cuisine régionale ». Il s'est fait l'apôtre de la cuisine provençale et des cuisines du terroir méconnues en dehors du cru. C'est lui qui fit connaître à Paris une spécialité nîmoise : la brandade de morue



Frontispice de la Physiologie du goût avec un portrait de Brillat-Savarin (1848)

Vers 1850

- Alexandre Dumas (1802-1870), personnalité de la littérature française, était aussi gastronome et se prétendait cuisinier. Son Grand dictionnaire de cuisine¹⁸, auquel il a consacré les dernières années de sa vie et publié à titre posthume, contient un glossaire en rapport avec la cuisine, ingrédients (épices, légumes, animaux), plats, desserts et plus de trois mille recettes.
- Baron Brisse ou le baron Léon Brisse (1813-1876) était garde général des forêts. Il quitte l'administration vers 1850 et se rend à Paris pour y devenir journaliste. Amateur de bonne chère, il est chargé de rédiger une

chronique quotidienne gastronomique dans *La Liberté*. Après sa mort furent publiés *Les Trois cent soixante-six menus du baron Bisse*²⁰, ou de *La Cuisine en carême*²⁰.

- Charles Monselet (1825-1888) est un poète, journaliste, romancier chroniqueur et gastronome, qui prenait plaisir à broser les portraits de ses contemporains, aussi bien qu'à commenter un bon repas. Il publia des recueils de cuisine, des poèmes²¹ sur le thème de la gastronomie, tels que le *Sonnet de l'asperge*, *Hymne à la truite* et l'*Ode au cochon* ainsi que les *Lettres gourmandes*²².



Alexandre Dumas concoctant une bouillabaisse de personnages.

Vers 1900

- Curnonsky, un gastronome français né à Angers (1872-1956), proclamé prince des Gastronomes en 1927²³, titre qui lui reste attaché aujourd'hui encore.

En 1950, le D^r Auguste Bécart, les journalistes de renom Jean Valby et Curnonsky²⁴ et les chefs Louis Giraudon et Marcel Dorin relancent la confrérie de la Chaîne des rôtisseurs et en font l'Association mondiale de la gastronomie (toujours active aujourd'hui dans 70 pays).

Bibliographie

Internationale

- Robert Achard, *Le Roman historique de la gastronomie européenne. Du Croissant fertile oriental au croissant gourmand occidental*, Paris, Éditions des Écrivains, 2002 (OCLC 62496257).
- Maurice Bensoussan, *Le Ketchup et le Gratin. Histoire(s) parallèle(s) des habitudes alimentaires françaises et américaines*, Paris, Assouline, 1999 (OCLC 41507249).
- Alfred Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Éditions Hippocrate, 1948 (OCLC 14719860).
- Alain Senderens, « Entretien » in Laure de Chantal (textes réunis par) *À la table des Anciens*, Les Belles Lettres, Paris, 2010.
- *La Cuisine et la table. 5 000 ans de gastronomie*, Paris, Seuil, 1986 (OCLC 17201746).

France

- Christian Guy, *Histoire de la gastronomie en France*, Paris, Nathan, 1985 (OCLC 13521599).
- Inge Huber (dit Jeanne B. Barondeau), *Curnonsky*, Édition Curnonska, 2007, t. 1 : *À la carte...*, t. 2 : *En route...*, t. 3 : *Souvenirs gastronomiques...*
- Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998 (OCLC 40842115).
- Jean-Yves Patte, Jacqueline Queneau, Alexandre Bailhache et Marie de Rabutin-Chantal Sévigné *Mémoire gourmande de madame de Sévigné*, Paris, Éditions du Chêne, 1996 (OCLC 35961621).
- Patrick Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005 (OCLC 62533441).
- Kilien Stengel, *Gastronomie, petite philosophie du plaisir et du goût*, Éditions Bréal, coll. « Réflexions (im) pertinentes », 2010 (ISBN 978-2-7495-0994-5).
- Alain et Eventhia Senderens *La cuisine réussie : les 200 meilleures recettes de Archestrate*, Éditions J.C. Lattès, 1981.

Italie

- Alberto Capatti, Massimo Montanari et Jacques Le Goff, *La Cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Seuil, 2002 (OCLC 50601733).

Québec

- Abel Benquet, *La Gastronomie au Québec* Montréal, Éditions de l'Homme, 1978(OCLC 5311923).
- Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise* Montréal, Éditions de la Chenelière, 1989(OCLC 21679839).

Maroc

- Salah Chakor, *Traité de gastronomie marocaine* Tanger, 2008, 230 p..

Notes et références

1. https://fr.wiktionary.org/wiki/faire_bonne_ch%C3%A8re
2. Émile Littré, *Dictionnaire de la Langue Française par E. Littré de l'Académie française* 1873.
3. Florent Quellier, *Gourmandise. Histoire d'un péché capital* Éditions Armand Colin, 2010.
4. Jean-Marc Vasseur, *Jean-Jacques Rousseau dans son assiette. Les plaisirs de la table au temps des Lumières* a Lettre Active, 2012, 159 p. (ISBN 979-1091007023).
5. Parfois intitulé *Le Gastronom*.
6. A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Libr. de la Bibl. Nationale, 1885-1886(OCLC 55457910 (<https://www.worldcat.org/oclc/55457910&lang=fr>)).
7. Science arabe sur le site herodote.net(http://www.herodote.net/Science_arabe-synthese-1769.php)
8. « Alain Ducasse : Appel A La Déclaration Universelle De La Gastronomie Humaniste » (<https://www.forbes.fr/lifestyle/alain-ducasse-appel-a-la-declaration-universelle-de-la-gastronomie-humaniste/>) sur *forbes.fr*, 7 octobre 2017 (consulté le 2 mars 2018).
9. Julia Csergo, maître de conférences à Lyon-II, « Patrimoine et pot-au-feu », *Libération*, 10 octobre 2008, En ligne (<http://www.liberation.fr/vous/0101123337-patrimoine-et-pot-au-feu>)
10. Charles Baudelaire, poème «L'Invitation au voyage», dans *Les Fleurs du mal*
11. Dans le sens d'agriculture.
12. Charles Fourier, *Le Nouveau Monde industriel et sociétaire ou invention du procédé d'industrie attrayante et naturelle, distribuée en séries passionnées* Paris et Londres, 1829^e édition en ligne (https://books.google.fr/books?id=YYwGAAAAQAAJ&pg=FA253&dq=gourmandise+inauthor:charles+inauthor:fourier&lr=&as_brr=3#PPR1,M1)
13. Stengel 2010.
14. Lire Eugen Weber, *La Fin des terroirs*
15. **(en)** « Eating with Locals: The Ultimate Guide to Social Dining »(<https://www.women-on-the-road.com/eating-with-locals.html>) » (traduit par : « Manger chez l'habitant: le guide ultime des dîners sociaux ») publié sur le site Women on the Road (<https://www.women-on-the-road.com>)(consulté le 11 janvier 2019)
16. Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *L'Almanach des gourmands, 1803 : édition fac-similé avec de nombreuses notes et commentaires* Robert J. Courtine, Saint-Julien-du-Sault (Yonne) : François-Pierre, 1973 (OCLC 26947529 (<https://www.worldcat.org/oclc/26947529&lang=fr>)).
17. Charles Durand, *Le Cuisinier Durand* Nîmes, Impr. de P. Durand-Belle, 1830(OCLC 18193472 (<https://www.worldcat.org/oclc/18193472&lang=fr>)).
18. Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine* Paris, A. Lemerre, 1873(OCLC 4945480 (<https://www.worldcat.org/oclc/4945480&lang=fr>)).
19. Baron Léon Brisse, *Les Trois cent soixante-six menus* Paris, E. Dentu, 1879(OCLC 46487898 (<https://www.worldcat.org/oclc/46487898&lang=fr>)).
20. Baron Léon Brisse, *La Cuisine en carême* Paris, E. Dentu, 1882(OCLC 46487895 (<https://www.worldcat.org/oclc/46487895&lang=fr>)).
21. Charles Monselet, *Les Poésies complètes de Charles Monselet* Paris, E. Dentu, 1880(OCLC 7146521 (<https://www.worldcat.org/oclc/7146521&lang=fr>)).
22. Charles Monselet, *Lettres gourmandes* Paris, Éditions Rabelais, 1974(OCLC 984507 (<https://www.worldcat.org/oclc/984507&lang=fr>)).
23. « Portrait de Curnonsky » (http://musee-beauxarts.quimper.fr/htcoib/oe_805.htm), Musée des beaux-arts de Quimper (consulté le 20 mai 2007).
24. Curnonsky était le nom de plume de Maurice Edmond Sailland, romancier, biographe et gastronome français. Il se faisait appeler prince des Gastronomes, titre qui lui avait été décerné après référendum en 1927, et que plus personne n'a porté depuis. Au faite de sa popularité, il avait sa table réservée chaque soir dans quatre-vingt restaurants parisiens. On raconte qu'à la fin de sa vie, il était devenu si corpulent qu'il ne pouvait plus marcher tout seul et devait être porté par six de ses amis jusqu'à ses restaurants favoris. Le 22 juillet 1956, à l'âge de 84 ans, Curnonsky fait une chute mortelle après s'être penché par une fenêtre.

Voir aussi

Liens externes

- [Sur l'inscription du Repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO Sénat - Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008.](#)

Sur les autres projets Wikimedia :



gastronomie, sur le Wiktionnaire

Ce document provient de «<https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronomie&oldid=157360839>».

La dernière modification de cette page a été faite le 8 mars 2019 à 17:44.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc, organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.