



LE GOÛT DU TEMPS



Toujours plus et plus vite, voire dans l'immédiat ! La perception d'accélération du temps se cristallise de façon exemplaire notamment dans l'alimentation, rapidement achetée, non moins vite préparée et ingurgitée. Une étude récente¹ soulignait qu'une vision altruiste de l'alimentation n'est partagée que par les consommateurs français et allemands et n'émerge dans aucun autre pays interrogé : Chine, Royaume-Uni, Espagne et États-Unis.

Nos sens, eux, résistent. Il est urgent de mitonner le temps, entre souvenirs et transmission. Entretien avec Caroline Champion, exploratrice de saveurs qui prône de cultiver le goût du temps.

Par Laure Kaltenbach et Olivier Le Guay

Il n'y a pas de savoir sans saveur. « *L'univers culinaire offre un terrain d'exploration infini, avec ce mérite d'être totalement transversal*, insiste Caroline Champion, qui se définit comme une "exploratrice de saveurs". *De formation pluridisciplinaire, je fais autant appel à la philosophie esthétique et à l'histoire de l'art qu'à la cuisine pour interroger le goût dans sa double acception.* » Cette forte en thème et en saveurs n'hésite pas à proposer une *Critique de la faculté de goûter* dans son *Hors d'œuvre*², et franchit sans complexe les frontières qui séparent la théorie de la pratique, les sciences humaines de la cuisine.

Pour nourrir cette aventure à la fois esthétique et savoureuse, partagée entre le temps de la parole et celui de la dégustation, ses investigations la conduisent – et nous invitent – à sortir des sentiers et saveurs battus. Elle cristallise l'ambivalence du goût, que Roland Barthes croquait comme « *ce sens même, qui connaît et pratique des appréhensions multiples et successives : des entrées, des retours, des chevauchements ; tout un contrepoint de la sensation* ».

Le temps a-t-il un goût ?

Si le temps peut avoir un goût, c'est parce que le goût c'est du temps. On réduit bien souvent l'esthétique culinaire à la seule beauté visuelle du plat. Pourtant, sa spécificité est ailleurs. Elle réside dans l'expérience du temps qu'elle donne à vivre, au moment de sa mise en bouche, à l'instant où la vue disparaît et où le goût surgit, comme la musique surgit du silence. En français, on parle souvent de « longueur en bouche », expression qui témoigne bien de cette temporalité du goût.

Vous parlez avec délectation de la « longueur en bouche », est-ce pour autant la seule facette du temps gastronomique ?

En réalité, ce temps n'est pas une donnée monolithique. Il est composé de différentes strates, étroitement imbriquées.

Le temps des horloges, qui décompte chaque seconde qui s'écoule, ne restitue qu'un aspect du temps. La qualité du temps vécu, du temps de l'expérience, de la mémoire ou de l'Histoire, échappe à cette comptabilité. Mais si le goût nous donne accès à l'épaisseur temporelle des choses, encore faut-il tenter d'en déplier les différentes étapes.

Le premier temps est celui de la dégustation, éphémère s'il en est : à peine avale-t-on un plat qu'il a déjà disparu. Mais c'est aussi un temps flexible, qui s'étire en fonction de la longueur en bouche de ce plat. La qualité du goût s'évalue d'abord par la durée de ce temps. Or, ce temps-là n'existe que par rapport à celui, beaucoup plus concret, de la production. C'est le temps consacré à préparer un plat ou un vin qui fait sa longueur en bouche, la complexité de ses saveurs.

Dans votre ouvrage, vous rappelez que l'enjeu d'un plat est de parvenir à matérialiser ce temps, à le rendre sensible ?

C'est tout le charme par exemple des plats mijotés qui expriment bien la qualité du temps de la préparation, par leur odeur déjà, par leurs saveurs complexes ensuite, qui se dilatent et se déploient longuement en bouche. Mais il faut aller plus loin dans notre analyse car ces temps s'inscrivent dans un autre beaucoup plus large, et à une échelle qui est celle de l'Histoire.

POUR ALLER PLUS LOIN

- ⚡ Sur l'art culinaire contemporain et les problématiques du goût : www.exploratricesdesaveurs.com
- ⚡ Sur les débats, études et articles sur le temps et la transmission : www.forum-avignon.org

(1) « Faire plaisir aux autres », étude TNS Sofres réalisée pour le SIAL en octobre 2012.

(2) *Hors d'œuvre, essai sur les relations entre arts et cuisine*, Édition Menu Fretin, 2010.

Le goût d'un carré de chocolat, par exemple, concentre implicitement le temps de l'Histoire, qui en détermine l'appréciation jusque dans sa forme, sa consistance, sa palette aromatique...

N'est-ce pas l'irruption dans la cuisine de l'Histoire et du rôle de la transmission ?

Ce temps de l'Histoire est objectif, mais c'est aussi un temps vécu. Cette dimension subjective lui confère une épaisseur supplémentaire. Le temps de la mémoire se surimpose à tous les autres. Mémoire individuelle, elle détermine notre rapport à tel ou tel aliment particulier – à l'image de la madeleine de Proust, qui permet de retrouver « un peu de temps à l'état pur »³. Mémoire collective, elle participe de la construction du goût comme expression d'une culture.

Bien entendu, la transmission est essentielle en cuisine. Sur cette question, des changements profonds sont survenus depuis cinquante ans ; ils expriment les mutations à l'œuvre dans notre société. La cuisine a longtemps été une affaire de femme ; la transmission du savoir-faire culinaire se faisait de mère à fille – ou plutôt, de grand-mère à petite-fille.

Aujourd'hui, mères et grands-mères cuisinent beaucoup moins. On a donc vu apparaître une nouvelle figure de la transmission, celle du Chef, qui donne des cours de cuisine à la télévision. La transmission se fait par un homme, ce qui sur le plan symbolique est une révolution.

Pour vous, l'émergence des « Chefs » et leur sacralisation correspond au besoin d'une société en quête d'origine autant que d'originalité.

Le Chef apparaît comme le détenteur du savoir-faire culinaire. Par les médias, il transmet une partie de ses connaissances, aussi bien aux hommes qu'aux femmes. La cuisine intéresse tout le monde, parce qu'elle est devenue un loisir. Aujourd'hui, personne n'est obligé de faire à manger, la multiplication des services – plat préparé, surgelé, repas livrés – a fait disparaître cette nécessité du quotidien. On cuisine le week-end, pour se détendre, pour se faire valoir en société, et surtout pour renouer avec la matière, geste essentiel pour une société de plus en plus « tertiariée ».

Le Chef devenu artiste tiendrait davantage à la manière dont notre société a besoin de l'artiste qu'à sa propre volonté à être une institution ?

Le fossé entre alimentation du quotidien et cuisine spectaculaire n'a jamais été aussi grand. Les démonstrations de Chef, les cuisines ouvertes, comme les performances du Eat Art ou

du « design culinaire » répondent à une nécessité de renouer avec l'origine, et de « poétiser » l'acte alimentaire, pour revitaliser un imaginaire aplati par la standardisation de la consommation et l'éloignement de la production. Paradoxalement, en procédant à la destruction du rapport substantiel à l'aliment, l'hyper-technicité de l'industrie agroalimentaire a elle-même ouvert un terrain à « l'Art culinaire ». Si la Nouvelle Cuisine est contemporaine du Eat Art, elle l'est aussi de la « malbouffe ».

Dans l'univers des saveurs, où est l'innovation ?

L'innovation, par définition, consiste à créer de la nouveauté. C'est la grande mythologie du XXI^e siècle. Le marché impose en effet une dynamique de renouvellement permanent, fondée sur la négation de ce qui précède. Pourtant, la nouveauté est rarement absolue. Elle est plutôt l'écart, que nous allons chercher en puisant dans un moment ou un pays lointains : par exemple, le yuzu japonais ou l'éclair version salé dont les recettes datent du XVII^e siècle !

Même si le rythme des innovations s'accélère, il repose toujours sur une profondeur historique, dans lequel il puise abondamment. Consciemment ou non. Il s'inscrit ainsi dans ce qui constitue la culture au sens large, à savoir l'organisation des échanges humains, par-delà la nature.



PARIS, LE GOÛT DU TEMPS

À l'occasion de la présentation du programme « Paris, la ville à remonter le temps » conçu par Dassault Systèmes*, le Forum d'Avignon a sollicité Caroline Champion. Elle s'est interrogée sur le goût de cette histoire de Paris : *« Il y a bien un profil culinaire qui constitue le goût de Paris à partir du Moyen Âge. La frontière entre cuisine du pouvoir et cuisine du peuple est moins hermétique qu'il n'y paraît. Une circulation verticale est savamment ménagée par différentes formes de commerce : celui des sauces, faites de bouillons, de jus de viande et d'arômes complexes, impossibles à réaliser chez soi. Et celui des restes, "arlequins" et "regras" aux saveurs composites. »*

* Blu-ray et DVD Studio Canal, livre édité chez Flammarion.

(3) In *Le temps retrouvé*, 1927.