

Cuisine et gastronomie

Auteur: Gumeniuc Tatiana

Cons. ling.: M. Isac

Cet article porte sur la cuisine, la gastronomie et sur la manière d'accommoder les plats.

La formule populaire “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es” n’est pas seulement une boutade. Les pratiques culinaires d’un peuple et - les ethnologues comme Claude Lévi-Strauss l’ont montré – ses “manières de table“ forment des éléments déterminants de sa définition culturelle. Mais la cuisine ne relève pas seulement d’un patrimoine qui sonde la communauté: son évolution, à travers des créateurs inopinés ou des modes irrépessibles, de l’empereur romain Domitien à la nouvelle cuisine française, la rapproche d’un art et en fait l’un des signes majeurs.

Depuis Lévi-Strauss, on utilise l’analogie entre le langage et la cuisine: tous les humains parlent une langue, et il existe un grand nombre de langues ; de même tous les humains mangent une nourriture cuisinée, et il existe un grand nombre de cuisines [1: p. 250].

La cuisine, c’est la manière d’accommoder les plats, mais c’est aussi le lieu où cet art se pratique, le “laboratoire”, comme on disait au XIX siècle.

La cuisine fut longtemps, en effet, la pièce fondamentale de toute habitation [2: p. 218].

Chaque culture possède une cuisine, ensemble de règles et de classifications portant sur la collecte, la préparation, la combinaison et la consommation. En cuisine, on distingue deux types de pratiques: l’une populaire, l’autre savante [1: p. 251].

Le repas est une action spécifique, consacrée à l’alimentation, qui entre dans le cycle des activités journalières. Dans les sociétés humaines, il est généralement ritualisé. Les repas

peuvent être pris chez soi ou à l'extérieur. Quand ils sont pris à la maison, les repas ont lieu, soit dans une pièce spécialisée: la salle à manger, soit le plus souvent dans le lieu de préparation: la cuisine.

Les principaux ustensiles pour manipuler les aliments sont la fourchette, pour les aliments solides et la cuillère pour les liquides [3: p. 127].

Avec l'avènement de la société bourgeoise, la cuisine perd en majesté, mais elle se répand partout. Elle se sépare de chambre à coucher, elle devient une pièce distincte de la maison, et pour tout le monde [2: p. 220].

Au moment où s'épanouit le goût pour la grande cuisine dû à l'essor des restaurants, la "gastronomie", entendue comme un discours sur l'art de manger et non pas de faire la cuisine, rompt avec la tradition utilitaire des livres de cuisine.

Pour Kant, le goût, et lui seul, est à l'origine du jugement de valeur esthétique [1: p. 250].

Les productions du sol, les rigueurs ou les bienveillances du climat, la richesse ou la pauvreté du peuple, les guerres et les invasions ont lentement modelé ses cuisines, imposé ses gastronomies [4: p. 188].

En conclusion on peut dire qu'il est de bonne cuisine dans tous les pays. Et qui dit bonne cuisine dit gastronomie. La cuisine et l'écriture gourmande sont vieilles de 4 000 ans, et un proverbe dit: "Bien manger, c'est atteindre le ciel".

Bibliographie:

1. Encyclopédie "Axis", Paris, 1993.
2. André Castetot, *L'histoire à table*, Librairie Plon, 1972, Académique Perrin, 1972.
3. Nadine de Rothschild, *Le Bonheur de séduire l'art de réussir*, Paris, France loisir, 1991.
4. Renner H., Renner U., *Le Français de l'hôtellerie et de la restauration*, CLÉ International, Paris, 1992.
5. www.divine.ca/fr/cuisine.et.maison