

La cuisine a toujours eu des liens avec le pouvoir. Mais nous le savons. Sous la forme d'une double structure dialectique, comme technique très sophistiquée et très spectaculaire et comme extrême périssabilité. La gastronomie expose la puissance jubilatoire et dérélictatoire du consomptible. La cuisine, la gastronomie, est une manière d'appréhender la temporalité; c'est un modèle épistémologique et gnoséologique; le philosophe italien Furio Jesi écrivait «un modèle est toujours quelque chose de semblable à une recette». Il pourrait alors y avoir une gastronomie comme art de l'aliment et une *gastrologie* comme discours sur cet art. Le gastrologue est celui qui observe, avec attention et avec intensité, dans les aliments, la transformation, lente ou brutale, de nos façons d'être.

En somme la gastronomie et la gastrologie sont des façons d'appréter et de consommer les modèles de représentation et les mythes; Furio Jesi proposait la formule suivante et disait qu'«avoir faim des mythes veut dire se préparer à manger les mythes quand ils ont été débarrassés de leur carapace. Autrement ils sont immangeables». La gastronomie n'a de cesse de décortiquer le réel, le vivant, pour le reconfigurer sous la forme même de ce qui est appétissant. Toujours sous une forme démonstrative et spectaculaire. Baruch Spinoza disait que *Cupiditas est appetitus cum ejusdem conscientia*, «le désir est l'appétit avec la conscience de l'appétit». La gastronomie est la conscience de cet appétit. Il est possible alors de penser que la gastronomie c'est apprêter le monstrueux, c'est-à-dire le non-appétissant, en une autre monstruosité, c'est-à-dire la technicisation. Ce que nous mangeons dans la gastronomie c'est la technicisation de l'apprêt de l'aliment. La forme même du cuisinier sculpteur n'est pas morte ni éteinte, elle réapparaît toujours, revient encore, sous la forme d'un travail miniature, interne, chimique, organique dans la matière même de l'aliment, et qui par des procédés complexes resurgit mystérieusement métamorphosée sous d'autres aspects. À la sobriété de l'aliment, et quelque fois à sa monstruosité, on a répondu par une technicisation qui a quelques fois enseveli, absorbé, noyé l'aliment. Quoiqu'il en soit l'aliment disparaît. La gastronomie est un art de la digestion conceptuelle et mythologique des produits bruts, des *facta bruta*. La combinatoire est une de ces mythologies. Ce qui est en revanche évident, c'est que la gastronomie n'est pas en soi l'art de combiner les aliments mais l'art de les modifier, l'art de leur faire quitter le monde pour le mondain, quitter le vivant pour l'appétissant.

La gastronomie est bien une plastique culinaire, une technique qui consiste à travailler avec le vivant, à le châtrer, en somme à le rendre impuissant. Auguste Escoffier – dans *Le guide culinaire*. Aide mémoire de cuisine pratique – dit «quelque soit leur apprêt, les écrevisses doivent toujours être bien lavées et châtrées, les débarrasser du boyau intestinal dont l'extrémité se trouve sous le milieu de la queue, ce qui se fait en saisissant cette extrémité avec la pointe d'un petit couteau et en le retirant doucement pour ne pas le briser. Laissé dans les écrevisses, ce boyau risquerait, principalement au moment du fraîcheur, de leur donner de l'amertume». Faire de la gastronomie c'est laver et châtrer le vivant. Être gastronome ou gastrologue c'est en parler en le mangeant. Il reste sans doute qu'au moment même où les cuisiniers sculpteurs disparaissaient et que disparaissaient petit à petit les glaces, demi-glaces, espagnoles, masquages, vernis et pastillages, commencèrent à disparaître aussi, du moins à se raréfier, la versification dans la poésie et l'impertinente durée des œuvres plastiques. L'art contemporain commence à retenir la leçon de la gastronomie : l'œuvre est livrée à la viduité et elle est livrée à une extrême périssabilité. Sans doute comme pour la gastronomie, nous devrions souhaiter qu'il n'y ait pas – plus – de musées.

*Fabien Vallos, 8 août 2009.*