

EXERGUE

Mise en bouche...

La table est le contexte de prédilection de plaisirs de divers ordres : dégustation, mais aussi discussions, partage d'impressions et de sensations, bref, plaisirs conjugués de la bouche, qui mange en dégustant, qui boit et qui parle, aussi. On voudrait qu'elle ne soit que cela, et les rites veillent à la préservation des règles culturelles et sociales de la commensalité, mot peu usité définissant le fait de passer du (bon) temps ensemble à table. Ces rites sont les gardiens d'un ordre perpétuant la société à tous ses niveaux, de l'intime au collectif, du dîner en amoureux aux tablées familiales et jusqu'aux banquets rassemblant des communautés de cœur et de sang.

Le cinéma l'a bien compris, qui a consacré tant de scènes mémorables à ces tables autour desquelles on se rencontre, on se séduit, on s'ouvre et se confie, on gueuletonne et on s'engueule, on s'aime et l'on se quitte. On pense immédiatement, pour le septième art français, à Claude Chabrol, à Claude Lelouch, à Danielle Thompson

et à bien d'autres. Comédies dramatiques et films « cho-
raux » font de la table le cœur de l'action et des relations.
La chose, d'ailleurs, ne concerne pas que le cinéma hexa-
gonal, pensons à *Festen*, ou au *Festin de Babeth*.

Les souvenirs que nous avons de la famille, des amis,
des vacances, des voyages, sont souvent des souvenirs
de tables partagés, de mets découverts, de goûts qui
comme la madeleine proustienne, nous rediront de loin
en loin que nous sommes des êtres de chair et de sens,
entre sensorialité et sensualité. Et la table (avec le lit)
est le lieu nous rappelant au quotidien que nous sommes
sensibles autant que rationnels, naturellement dotés par
la nature (et la culture, aussi) pour jouir des plaisirs de
bouche, offerts par les aliments et les boissons, et par
leur partage paisible, épicurien, passionné.

... et haut le cœur

Mais sans vouloir opposer deux mondes, deux
époques, deux modèles, force est de constater que l'in-
dustrie agroalimentaire, depuis une trentaine d'années, a
révolutionné l'ordre de la table traditionnelle. Nulle nostal-
gie dans la chose énoncée ainsi, car c'est la modernité
qui a en fait bouleversé le contenu de nos assiettes. Et
l'industrialisation forcenée de la production alimentaire
s'est appuyée sur une rationalisation à outrance, tout en
imposant ses règles, ses normes, ses formes (cf. les
légumes calibrés), ses goûts (plus de sucre, plus de sel).
Et puis « la chimie des aliments », avant d'être une déclai-
ration d'intention gastronomique, c'est une réalité sortie
des laboratoires agroalimentaires, qui a colonisé comme
un lierre une grande part de ce que nous ingurgitons.

Quelques principes fondent le système : productivité accrue, désymbolisation assumée, hygiénisme obsessionnel, variété de l'offre en trompe l'œil, sous couvert de standardisation triomphante.

Développons un peu cela. La productivité (ou le productivisme, puisque c'est une idéologie), a pour mamelles l'optimisation génétique et la chimie, donc, sur fond de PAC mais aussi de « scandale Monsanto » ; et pour repoussoir (ou faire-valoir ?) la vogue du bio, feuille de vigne cachant une ficelle un peu grosse.

La désymbolisation est une tendance profonde et perverse, qui coupe le lien entre les aliments, leur biosphère et leur logique naturelle profonde. Ainsi, les animaux en batterie shootés aux hormones, les légumes produits hors-sol et à flux tendu, murissant dans les camions et les avions, les fruits consommés à contre-saison ; et puis surtout, l'hallucinant « minerais de viande », qui « désanimalise » les « bêtes à manger », en faisant, par ce passe-passe sémantique lourd de non-sens et de conséquences, du minéral avec de l'animal, et du consommable avec les poubelles des abattoirs. Dans le même registre, cela fait quelques années que des documentaires nous ont appris que les *nuggets* (dont raffolent les enfants à qui on n'a pas forcément proposé du « Label rouge ») sont essentiellement faits à base de peaux de poulet, compactées avec d'autres très bas morceaux, tout aussi peu ragoûtants sur le papier. Mais après tout, puisque nos grands-pères disaient que « dans le cochon tout est bon », alors allons-y !

Il y a de même l'hygiénisme de l'industrie agro-alimentaire, des supermarchés et des *fast-foods*, qui secondé

par le rouleau compresseur normalisateur bruxellois, traque microbes et bactéries afin de les bouter hors de nos assiettes, avec plus ou moins d'ardeur et de bonheur. Car là aussi, des scandales éclatent parfois (souvent médiatisés lors de reportages-choc principalement diffusés par M6 et Canal+), qui révèlent une gestion des dates de péremption à géométrie variable, des reconditionnements de « produits limites » et autres décongelations/recongelations pour la bonne cause, celle de la rentabilité. Ne rappelons pas les têtes de poulet parfois trouvés dans des hamburgers, les souris mortes dans les boîtes de conserve ou les conditions d'hygiène désastreuses de certains restaurants, pas seulement turcs ou asiatiques, ça ferait beaucoup pour des lignes d'introduction qui sont censées mettre le lecteur en appétit. Mais après tout, il est bien des restaurants dans lesquels on prie pour que les cuisines soient un peu mieux entretenues que les toilettes ; et pourtant, l'état des seconds est un excellent indicateur de l'attention portée aux premières, et donc du respect accordé aux clients.

Et puis il y a la variété revendiquée par l'industrie agro-alimentaire, qui serait un formidable mieux-disant pour le consommateur. Et les dizaines de mètres de linéaires du même produit décliné sous mille formes et présentations (cf. les yaourts) en seraient la preuve éclatante ; alors que souvent, ces produits sortent des mêmes usines, avec juste deux ou trois niveaux de qualités différents, et une gamme infinie de *packagings* et de positionnements. Les reportages qui viennent d'être évoqués, dignes de foi, ont prouvé, dans le même registre de la variété en trompe-l'œil, que la plupart des plats proposés par les grandes brasseries (mais pas seulement) sortent en bar-

quettes prêtes à être micro-ondées des mêmes usines des géants de la bouffe en boîtes ; sans qu'il soit induit dans ce qui vient d'être dit que tout cela n'est pas sain, ou pas bon. C'est juste standardisé, afin de plaire au plus grand nombre, sans surprise. A l'avenant, des « cuisiniers » de collectivités avouent que leur principal outil de travail est ... le *cutter* (pour ouvrir les cartons).

Bien sûr, la publicité et le marketing affirment l'inverse, vantant la tradition à qui mieux mieux, « l'amour du métier » des petits producteurs, l'authenticité des goûts, le yaourt « recette 1900 » et le bourguignon « mitonné à la façon de 1895 ». Mais ils sont dans leur fonction d'enchantement, et après tout, on ne peut pas demander au pommier de faire des poires.

Plus hypocrite, ou plus inquiétant, les pouvoirs publics et les acteurs du marché agroalimentaire agitent la « traçabilité » comme un fétiche à grelots, alors que la récente affaire des lasagnes au cheval tend à prouver qu'une opacité totale régit en fait le système, sur fond d'internationalisation de l'approvisionnement et de la production à flux tendu et à coût toujours plus bas.

En prenant un peu de hauteur et de recul, on voit aussi la fréquence des psychoses alimentaires s'accroître, de la vache folle à la grippe aviaire, et de la « vengeance du concombre masqué » aux canassons roumains bourrés d'amphétamines qui finissent compactés en minerai de viande puis en lasagnes. Et ces scandales se caractérisent par leurs implications mondiales, les aliments contaminés jouant à saute-moutons sur les frontières et les continents, tout en semblant se jouer des réglementations, des contrôles et des vœux pieux politiques, qui

invoquent de manière incantatoire la transparence, mais semblent protéger l'opacité générale du système. Et puisqu'il y a toujours en jeu des contrats, des emplois, des parts de marché et une concurrence accrue, eh bien ce système fou s'autoalimente ; et les « bêtes à manger » traversent l'Europe en tous sens, vivantes puis congelées.

Allez, tout n'est pas noir. On mange mieux en qualité et quantité qu'à d'autres époques, ça c'est sûr. Mieux ? Oui, si on a les moyens socioculturels et socio-économiques de mieux manger, je vais y revenir bientôt. Sinon, il suffit de regarder les courbes ascendantes de l'obésité (notamment infantile) et l'explosion des maladies cardiovasculaires pour simplement constater qu'un nouveau désordre alimentaire a été mis en place, entre dérèglement diététique et dérégulation économique, sur fond de malbouffe et de *fast-food* généralisés, et d'industrialisation forcenée de la production du contenu de nos assiettes, énorme, normé, normalisé...

Non, tout n'est pas noir, on va le voir. Retour alors aux rites, à la table théâtralisée, et à ces mille plaisirs alimentaires dont il va surtout être question maintenant ; tout en n'oubliant pas qu'une nouvelle ère du soupçon vient de s'ouvrir, autour de la vraie-fausse viande bovine. Gageons que les seules victimes de cette malversation à grande échelle seront les *traders* maquignons avides et malhonnêtes, et les illusions de consommateurs trop confiants, ou inconscients...

Alors pour répondre au titre de cet ouvrage, il sera question ici des risques, des rites et des plaisirs alimentaires. Risques larvés, tapis dans le gras des kebabs et

des *fast-foods*, le cholestérol des grosses bouffes pas forcément goûteuses, ou le *snacking* version *junk food* qui redessinent le profil de nos contemporains, en faisant de millions de personnes des *Culbuto* sur pattes, guettées par le risque cardio-vasculaire. Il est des états américains (dont le Texas) où une personne sur trois est en surcharge pondérale ! En fait, dans notre société, si l'on ne meurt plus de faim, on meurt de plus en plus de ce que l'on mange.

Les rites, je les ai déjà évoqués, et ils vont être le fil rouge de ces pages, tant la table possède cette propension à devenir cérémonielle, pour produire et reproduire les relations familiales, amicales et sociales autour d'elle, selon un ordre institué.

Et puis les plaisirs, surtout, car j'y reviens et je le développerai longuement, l'alimentation est la première source (avec même l'amour !) de plaisirs qui sont quotidiens, et physiologiques, gustatifs, sociaux, culturels, plaisirs éprouvés à tous les âges, par tout le monde, chacun à son niveau, avec les moyens socio-culturels et socioéconomiques qui sont les siens.

La table est en ce moment au centre de toutes les attentions, et de bien des tensions. Gageons que ces pages sauront vous proposer des pistes d'analyse et de réflexion réalistes, mais surtout goûteuses et détendues.