interview

Propos recueillis par **Dominique Bellier**

# « Les produits alimentaires de qualité créent des paysages de qualité »



**Jean-Robert Pitte est, en tant que géographe, convaincu que le terroir est un concept d'avenir, et que les produits alimentaires de qualité engendrent des paysages de qualité, le dynamisme économique et un surcroît de bien-être pour les populations. Dans l'entretien que ce membre de l'Institut de France a bien voulu nous accorder lors de sa récente visite à Maurice, il nous démontre que, bien au-delà des modes et des stars de la critique gastronomique, les enjeux des plaisirs de la table, ceux de traditions gastronomiques vivantes et assumées relèvent d'une conception de la société tout entière. Il dit en l'occurrence qu'on ne peut sous prétexte de mondialisation uniformiser les productions.**

**Le Larousse Gastronomique, ce dictionnaire des pratiques gastronomiques françaises, compte toujours plus de 1 000 pages depuis Auguste Escoffier qui en a eu l'idée. Alors comment a-t-on pu définir le repas gastronomique français, par essence très varié, pour son classement au patrimoine immatériel de l'Unesco ?**

Avec mes collègues de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires — l'association qui a porté ce dossier devant l'Unesco et veille à son respect depuis son inscription — nous avons voulu, en 2007, après beaucoup de discussions avec l'Unesco, faire reconnaître le rituel du repas gastronomique français. Il s'agit de faire ses achats de produits frais et de saison au marché qui est aussi un lieu de parole et de transmission, puis de les mettre en œuvre à partir de recettes soit héritées de la région ou de la famille, soit inventées, en général les deux mélangées. Ensuite, on prépare le repas en essayant de transmettre aux générations suivantes, puis on met la table correctement. Les convives se livrent alors au rituel de la dégustation qui a besoin d'une heure et demie ou deux heures minimum voire une après-midi entière les jours de fête. Ce repas commence par l'apéritif, avant de passer au hors-d'œuvre et aux entrées, puis aux plats en sauce et aux rôtis, puis au plateau de fromages, et enfin aux desserts, au café et au pousse-café (liqueurs ou alcool). Il s'accompagne bien entendu de boissons, généralement du vin que l'on essaie de marier le plus harmonieusement possible avec les plats servis. Le temps du repas s'agrémente aussi de la conversation, du partage d'expériences et d'émotions avec une particularité par rapport aux pays d'Europe du Nord ou de tradition protestante, qui consiste à commenter ce que l'on mange en faisant aussi référence à des émotions passées. On situe par exemple les plats dans le temps, *« bien réussi par rapport à la dernière fois », « ça fait penser à tel restaurant »*, etc. Le repas gastronomique français est un rituel de joie de vivre, et ce n'est jamais, sauf chez certains critiques, un moment au cours duquel on se prendrait trop au sérieux.

**Mais certains repas officiels ou même familiaux sont très solennels…**

Oui mais en général dans les repas très solennels, on mange mal… Quand le repas familial est fait avec le cœur et le savoir-faire que l'on a hérité de la mère ou de la grand-mère, il inspire la joie de vivre et le sourire, la décontraction, et si l'on boit du vin ou une boisson fermentée… un certain laisser-aller. En passant, la transmission familiale était essentiellement féminine jusqu'à la génération actuelle où elle est beaucoup plus mixte. Il se dit des choses dans ce genre de repas qui ne se disent pas habituellement. Et si un convive va trop loin dans la consommation d'alcool, il dira des choses qui dépassent sa pensée, et le banquet peut même parfois mal se terminer, par des bagarres ou des coups. Pourtant le merveilleux dans le vin, c'est que bu avec modération et sagesse, il développe ce qu'on a de meilleur en soi, la joie de vivre et la santé du corps comme de l'esprit. Mais bu avec excès, il favorise le pire en soi, les sentiments de frustration, de vengeance, de détestation d'autrui… D'où l'importance, dans ces repas gastronomiques, d'une saine modération qui ne veut pas dire privation mais sens des responsabilités, où l'on essaie d'aller le plus loin possible dans l'exactitude, la précision et la justesse des plats préparés et servis. Ainsi conçu, qu'il soit de famille ou au restaurant, le repas est une œuvre d'art qui demande des efforts hautement récompensés quand le rituel est réussi.

▪ « La mondialisation exige la personnalisation des productions »

**Il est souvent question des stars de la critique qui ont tendance à faire la loi dans la gastronomie et le vin.**

Oui, ça a toujours existé, il y a une mode en ce moment de la cuisine pour photographes et des cuisiniers au look de mannequin qui élaborent une cuisine très déstructurée, où vous avez beaucoup d'ingrédients, si possible rares, disposés un peu en désordre ou dans un ordre voulu savant dans l'assiette, mais cela me gène énormément qu'il n'y ait pas d'esprit de synthèse dans tout cela. Vous avez quinze ingrédients qui peuvent être extrêmement jolis côte à côte mais qui ne forment pas un ensemble harmonieux, un peu comme si vous aviez les différents musiciens d'un orchestre sans chef qui joueraient chacun un morceau différent. On est allé trop loin dans les excès de la cuisine moléculaire. On utilise énormément la physique, la chimie, les très hautes et les très basses températures. Untel prétend inventer l'extraction à l'eau alors qu'elle existait déjà, etc. La cuisine moléculaire est pour moi une des modes dont il ne restera pas grand-chose.

La cuisine indienne, par exemple, est synthétique et harmonieuse tout en mariant beaucoup d'ingrédients. Et chacun met sa personnalité dans sa composition, du moins pour celui qui fait lui-même sa composition d'épices. Cette démarche est par l'esprit d'harmonie et de synthèse profondément originale et source d'émotions. Le mariage avec le vin repose sur ce principe. Certains vins extrêmement complexes d'un point de vue aromatique créent un feu d'artifice d'émotions ! Ces derniers peuvent très bien se marier avec un plat complexe, comme un coq au vin jaune et aux morilles par exemple. Dans ce plat, vous avez une viande très goûteuse, le vin jaune lui-même très complexe et un des champignons les plus extraordinaires qui existent. Ajoutez la crème comme liant, et cet ensemble forme une symphonie qui appelle un vin riche et symphonique.

**Pour vous qu'est-ce qu'un bon critique gastronomique ?**

Les critiques qu'ils soient critiques musicaux, littéraires ou gastronomique veulent faire partager leurs émotions et être des gens influents. Très souvent ils sont plus, sinon dans la provocation, dans l'expression d'une originalité extrême. Je préfère le critique qui partage son plaisir sans tirer le lecteur vers cette espèce de snobisme qui consiste à être forcément différent. Par exemple, en matière littéraire, Pivot invitait des auteurs qu'il aimait avec de l'empathie et le désir de mettre le mieux possible en valeur le talent de l'écrivain. Le meilleur exemple en gastrono-

« La cuisine moléculaire est pour moi une des modes dont il ne restera pas grand-chose »

# Jean-Robert Pitte

*Géographe membre de l'Académie des sciences morales et politiques :*

mie est Brillat Savarin qui a écrit sa fameuse *Physiologie du goût* à la veille de sa mort. Parce qu'il recevait magnifiquement chez lui et parlait très bien de la cuisine, ses amis l'ont poussé à écrire tout ce qu'il leur avait appris à aimer. Plus je le relis, plus j'apprécie cette idée du partage. Curnonsky a écrit avec beaucoup de style. Ça coule comme de l'eau. Gault et Millau ont joué un rôle très important à la fin des années 60 et dans les années 70 en inventant ce concept de nouvelle cuisine, avec moins de sauce, moins de surcuisson, pour une cuisine allégée et proche des modes de vie sédentaires de la fin du XXe siècle et d'aujourd'hui. On ne peut plus rester des heures à table en mangeant de la crème, du beurre et en vidant des bouteilles de vin. Il vaut mieux sortir de table en forme qu'avec une désagréable sensation d'extrême satiété.

**Si l'on revient au statut de patrimoine de l'humanité, ce rituel du repas gastronomique français prévoit-il des plats considérés comme typiques ?**

Surtout pas, on s'attache à la démarche. Mais un inventaire scientifique existe déjà par ailleurs. À l'époque du ministre de la Culture Jack Lang, dans les années 80, le Conseil national des arts culinaires (CNAC) avait entre autres établi l'inventaire des arts culinaires dont on trouve la vingtaine de volumes chez Albin Michel. Deux d'entre eux sont parus récemment, les régions Centre et Auvergne. Il manque La Réunion qui devait se faire au moment où le CNAC a disparu, mais il faudrait que cela se fasse car c'est un carrefour d'influences vraiment intéressant.

**Mais la finalité d'un repas ne tient-elle pas davantage à ce qu'on a dans l'assiette plutôt qu'au rituel qui l'entoure ? À quoi sert ce statut Unesco finalement ?**

Cette demande de la France pour classer son patrimoine gastronomique n'est pas une manifestation de supériorité ou d'arrogance, mais vraiment un souhait, une invitation faite à tous les Français de reprendre en main cet élément de leur héritage culturel, qui remonte sans doute à l'antiquité grecque ou romaine et au Moyen-Âge. Le soin apporté à la cuisine, aux mets et au repas et le fait d'en faire un élément de la culture française date de la fin du XVIIe siècle, avec Louis XIV le roi soleil. Cette tradition est partie de la cour puis elle est descendue progressivement dans tous les étages de la société, jusqu'aux milieux populaires. Aux débuts de la télévision, les émissions de cuisine de Raymond Oliver transmettaient les règles de la haute cuisine au public le plus large.
Une bonne raison pour cette inscription est que beaucoup de Français mangent mal de nos jours. Notre objectif est de leur rappeler qu'ils ont un héritage extraordinaire, reconnu dans le monde entier, et de leur dire : faites qu'il soit justifié, faites que l'on mange bien partout, dans les petits bistrots et les grands restaurants et qu'on n'en sorte pas les yeux scintillants mais avec aucun souvenir à cause d'un chef qui a plus exprimé son ego et son mal-être que cherché à vous faire plaisir.
Et surtout, reprenez-vous en main à la maison : faites la cuisine même si vous n'avez pas beaucoup de temps. Cuisinez le week-end, mettez vos plats au congélateur et consommez-les en semaine, plutôt que d'aller chez Picard. Ce que vous préparez vous-même avec des produits de saison, même si c'est simple, procure une émotion, un moment important pour vos proches. À ce moment-là vous allez retrouver le chemin de vos cuisines, le chemin du partage avec vos proches. Même des personnes âgées, seules, les femmes surtout, vont au marché et font la cuisine, ce qui les maintient en forme. Quand elles reçoivent, elles se mettent en quatre pour bien le faire.
Un certain nombre de jeunes chez les cadres et aussi dans les milieux modestes, ont perdu le goût d'acheter des produits frais, de faire la cuisine, de se mettre à table à peu près à heures fixes. Même si le rituel est très simplifié en semaine, il est très important de manger quelque chose dans lequel on se retrouve sur le plan culturel. On ne mange pas uniquement parce que c'est l'heure et qu'on a faim, ouvrir une boîte, mettre un surgelé au four à micro-ondes, verser une brique de soupe à chauffer… Si on réussit à réinvestir ce champ de la culture, cela aura des effets bénéfiques sur l'ensemble de l'offre culinaire hors de chez soi, dans les cantines à l'école, au collège et au lycée et au restaurant universitaire, puis dans les bistrots où l'on mange de plus en plus mal hélas, puis dans la cuisine des restaurants où l'on a besoin de retrouver une certaine sagesse…

**Mais l'inscription à l'Unesco a-t-elle eu l'influence attendue sur la société ?**

Depuis l'inscription effective en 2010, il y a eu beaucoup de brassage d'idées, je me déplace beaucoup en France pour répondre à ceux qui comme vous, me demandent à quoi ça sert. Au départ, à l'Unesco, ils pensaient que c'était une des manifestations de l'arrogance française, car nous voulions faire classer la gastronomie française, mais on nous a dit que nous n'aurions aucune chance, et de plutôt faire quelque chose dans l'immatériel. Bien sûr ce qui compte est ce qu'on a dans l'assiette… Depuis, cela a fait des émules puisque d'autres classements ont été enregistrés dans les arts culinaires. La diète méditerranéenne dans quatre pays, la cuisine mexicaine au maïs, et récemment le repas japonais washoku pour le nouvel an. Les Croates ont fait classer un pain d'épices très décoré, réalisé pour les jours de fête, plus fait pour voir que pour manger. Il représente tout un rituel qui relève d'une certaine manière de la peinture et de la sculpture.

**Nous n'avons pas parlé de santé. J'ai l'impression qu'en France, on est souvent partagé entre les plaisirs de la table et leurs éventuels effets négatifs sur la santé.**

Oui enfin il y a aussi la dictature de la mode, avec la mise en valeur des mannequins anorexiques ou presque, qui n'est pas favorable à la bonne chère et au bon vin. Avec l'Académie des vins de France, nous avons fait un colloque sur le thème vin et santé, et un médecin a fait une revue rapide des prescriptions médicales vis-à-vis du vin. Depuis l'Antiquité jusqu'à une date très récente, le vin était considéré comme bon pour la santé, voire comme un médicament. Il n'était pas rare d'apporter une demi-bouteille de bordeaux à un malade à l'hôpital, les Bourguignons disaient avec malice que c'était le vin des malades. Toute la littérature sur l'alimentation est liée à la santé dans les traditions européennes, méditerranéennes, arabes, etc.

**Sauf dans l'industrie…**

Sauf dans l'industrie, encore qu'aujourd'hui elle tient un discours plus ou moins sincère autour des bons effets pour la santé de tel ou tel aliment. Dans toutes les cultures et civilisations, l'excès alimentaire et l'excès de boisson est décrit comme dangereux. Dans un colloque la semaine dernière à Bologne, sur alimentation et traduction, on a fait une demi-journée sur la traduction de « goula », qui est le mot latin pour goinfrerie qu'on a maladroitement traduit en français par gourmandise. Appolonia Poilâne a d'ailleurs adressé avec plusieurs chefs français une supplique au Vatican pour que la gourmandise ne fasse plus partie des péchés capitaux. Car être gourmand, peut-être vaudrait-il mieux dire gourmet, c'est apprécier ce que l'on mange, c'est excellent pour le moral, pour la santé, pour la vie sociale, pour l'agriculture, et aussi pour le paysage. Si l'ensemble de la planète mange bien et pas trop, l'horizon va s'éclaircir. En tant que géographe, j'ai beaucoup développé l'idée que les produits alimentaires de qualité créent des paysages de qualité.

**Vous avez même beaucoup travaillé sur cette question.**

Ça fait partie de mes péchés de jeunesse… J'ai fait une thèse sur l'origine des châtaigneraies en Corse, dans les Cévennes, en Ardèche, etc. Après j'ai creusé de plus en plus, à partir de la vigne et aussi par rapport aux fromages… Je suis sûr que vous pouvez constater aussi à Maurice que les produits de qualité créent des paysages de qualité. J'imagine que les cannes sont cultivées à grand renfort d'engrais et de pesticides. Mais il doit bien y avoir aussi différentes qualités de sucre et des productions de rhum, qui engendrent de beaux paysages. En Martinique, les grandes rhumeries sont beaucoup plus intéressantes du point de vue paysager que les autres. Les paysages liés aux fromages d'appellation d'origine contrôlée, le bocage normand, les plateaux jurassiens où l'on fabrique le comté, la Savoie où l'on fait le beaufort, les Causses avec le roquefort, tout ça crée des paysages vraiment intéressants, qui sont liés au produit. Si personne n'achète de roquefort, les Causses redeviennent impraticables. Si on abandonne la montée à l'alpage des vaches dans le Beaufortin, et la fabrication du fromage, la forêt regagnera les alpages qui sont pourtant de magnifiques lieux de promenade qui n'existent que parce qu'il y a des vaches.
Le vignoble acrobatique de Banyuls avec ses escaliers dans les schistes implique qu'il y ait des buveurs, et donc des acheteurs. Sinon personne ne va se casser la tête à faire des murettes en pierres sèches, à cultiver la vigne en pente comme ça, pour faire ce produit exceptionnel.
J'étais en avril au Portugal dans l'Alto Duro, à l'ouest de Porto, où on cultive la vigne pour faire le porto. Cette région est faite de paysages en terrasse absolument merveilleux qui n'existe que grâce aux amateurs de porto. Sur le plan économique, les produits de qualité se vendent bien, ils comportent une plus-value, ils ne sont pas subventionnés par les États. Personne ne subventionne les plantations de thé du Sri Lanka, alors qu'on pourrait imaginer que les Sri-Lankais gagnent plus d'argent avec ça et que ce ne soit pas uniquement Twinnings ou Lipton, mais c'est une question plus sociale, économique et politique. Mais il est certain que si les Anglais n'achetaient pas ce thé, ces paysages n'existeraient pas et ces paysans ne vivraient pas mieux s'ils étaient restés seuls sur leur lopin de terre. Partout dans le monde, le produit de qualité engendre des paysages de qualité, plus de bien-être, plus de réussite économique et de pouvoir d'achat, etc. Donc il existe un cercle vertueux autour des produits de qualité, qui est lié au final à la gastronomie, au vin et aux produits transformés de qualité.

▪ « Le repas gastronomique français est un rituel de joie de vivre »

**Mais ces traditions ne sont-elles pas aujourd'hui complètement chamboulées si ce n'est menacées par la mondialisation qui tend à uniformiser la consommation ?**

Non car s'il n'y a pas de commerce, chacun est réduit à l'autoconsommation. Le commerce est nécessaire pour permettre ces productions et les diffuser. Maintenant on peut bien sûr se demander s'il ne vaut pas mieux qu'il rapporte à tout le monde plutôt qu'à quelques-uns, le commerce équitable propose une solution, mais c'est un autre débat lié aux structures économiques.

**C'est-à-dire qu'aujourd'hui un produit de terroir peut se consommer à travers le monde…**

Pour moi, le terroir est un concept d'avenir. Ce mot que l'on utilise uniquement pour l'alimentaire, j'ai tendance à l'utiliser personnellement pour l'ensemble de la production économique mondiale, pour l'artisanat, les industries, les services, etc. On ne peut pas aujourd'hui, sous prétexte de mondialisation, uniformiser les productions. Au contraire, la mondialisation exige la personnalisation des productions. Je ne suis arrivé qu'hier à Maurice, mais je vois dans l'hôtel où je suis, qui appartient pourtant à une chaîne internationale, qu'on a fait des efforts pour personnaliser la chaleur de l'accueil. Ça, c'est un produit de terroir, les employés le font sans effort, on pourrait presque aller jusqu'à dire que c'est dans leur nature. Je suis allé à pied sur la plage publique où j'ai vu des familles mauriciennes qui pique-niquaient sous les filaos avec trois générations qui avaient l'air de bien s'amuser, ça donnait l'impression d'une société bon enfant. Cette gentillesse n'est pas feinte, alors qu'aux Antilles, quand vous venez de métropole, on vous fait sentir en permanence que vous êtes un méchant colon y compris dans les hôtels de luxe.

**Vous citez très souvent le vin en exemple pour illustrer vos propos…**

Il se trouve que je préside l'Académie des vins de France et j'ai beaucoup écrit sur le vin ces dernières années. Le vin est une expression formidable de ce que la culture française donne de mieux en termes de savoir-faire appliqué à un aliment. Et les progrès de la viticulture en France et à travers le monde aujourd'hui sont extraordinaires. J'ai pu goûter hier un chardonnay blanc et un pinotage d'Afrique du Sud et je me suis dit quel progrès en quelques années, depuis la dernière fois que j'ai goûté ce type de vin. Voilà des vins nuancés, pas trop lourds comme ils ont pu l'être dans le passé, dont on a su renforcer la finesse par rapport aux crus américains.



## Au parlement des savants…

Jean-Robert Pitte appartient à ce qu'on appelle le « parlement des savants » depuis 2008, c'est-à-dire à l'Institut de France qui abrite l'Académie française. En tant que géographe, il a intégré l'académie des sciences morales et politiques qui a eu une première existence sous la convention puis a été réellement recréée en 1830, et rattachée à l'institut de France contrairement à l'académie de médecine par exemple qui est ancienne mais demeure extérieure à l'Institut, et ne se réunit pas sous la coupole de l'autre côté de la Seine en face du Louvre, à Paris. L'académie des sciences morales et politiques regroupe 50 membres en cinq ou six sections qui sont l'économie, le droit, la sociologie, la philosophie, une section générale, et l'histoire-géographie. Jean-Robert Pitte défend notamment l'idée que la gastronomie devrait être considérée comme un des beaux-arts et entrer à ce titre à l'école des Beaux-Arts à Paris.
Rappelons que l'Institut de France a été créé par Napoléon et réunit cinq académies qui sont l'académie française qui s'occupe de la langue, l'académie des sciences qui existe depuis le XVIIe siècle, l'académie des beaux-arts, l'académie des inscriptions et belles lettres, et l'académie des sciences morales et politiques.