

Manières de table

François Grosrichard
« Le paysan, le repas
et le lien social »,
Le Monde, 19 juin 2004



Se nourrir en France

Au moment des vacances d'été, les citadins retrouvent l'air de la campagne et les odeurs de la ferme, la mer, la montagne et leurs richesses. Ils replongent avec gourmandise dans la ruralité et changent leur rapport au temps. L'une des plus vives attentes des victimes du stress des métropoles sera de prendre son temps, de savourer son écoulement en retissant un lien social avec ceux avec qui ils ont choisi de passer ce temps de

vacances. Que ce soit avec leurs amis chez qui ils sont invités ou chez l'habitant des gîtes ruraux ou encore avec les tables d'hôtes mises à leur disposition par les propriétaires de châteaux ou de très belles demeures qui essaient dans toutes les provinces, les Français se rencontrent à nouveau autour de la table pour consommer des produits frais du terroir et réapprennent à goûter des saveurs oubliées.

prendre son temps à table Prendre le temps de déguster un vin, de faire traîner une soirée autour de victuailles alléchantes et de produits fermiers, de partager un plat typique, de ne pas regarder sa montre à l'heure de l'apéritif. Bref, voilà que la nourriture fournie par l'agriculture va prendre un autre sens que celui – toujours essentiel évidemment – de source de vie. Bien choisi, bien présenté, bien cuisiné, le produit alimentaire peut être l'étincelle qui fait naître la convivialité et

l'occasion matérielle qui crée ou recrée le lien social. « Traditionnellement les Français s'invitent entre eux autour d'un repas qu'ils cuisinent eux-mêmes. La cuisine a toujours valeur de cadeau... le repas est un lieu d'échanges de paroles et d'émotion où l'on restaure et où l'on pourrait restaurer un tissu social. » dit Dominique Chardon, secrétaire général de la FNSEA¹ et producteur bio du Gard.

l'apéritif à la française Voilà en tout cas, l'idée bien cernée. Le repas, la nourriture et la boisson, les conversations qui s'en suivent sont des sources d'un bien devenu rare : la convivialité.

En Bretagne, on organise des journées d'échanges avec le public de bord de vieux voiliers pour marier patrimoine maritime et histoire agricole. On ne compte plus les colloques sur « Vin, santé et alimentation », avec directeur de recherches au CNRS², cardiologues, sociologues et spécialistes de l'art de vivre pour mieux se connaître, s'informer, partager ce qui est bon, sans manières.

Le point culminant de cette nouvelle évolution sociologique a sans doute été la récente campagne lancée simultanément par dix-sept villes du monde et intitulée « L'apéritif à la française ». Il s'agissait, bien sûr, de

trouver un moyen de relancer l'exportation de produits alimentaires et de boissons nationales, mais aussi, de mettre en avant une tradition bien française, où se mêlent rencontres, sympathie, amitié, plaisir, convivialité, peut-être même de la joie.

Le ministre de l'Agriculture H.G. a personnellement donné son aval à ces cérémonies en allant à Moscou, le 4 juin dernier vanter le modèle et le savoir-faire français. « L'apéritif semble s'être détaché des amarres du déjeuner et du dîner, au point parfois se s'y substituer » a-t-il ainsi déclaré. « D'apéritifs dinatoires en pots : pots de l'amitié, de départ en retraite, au vin d'honneur qui rythment notre vie institutionnelle, l'apéritif, moment privilégié est un peu comme les préludes des musiciens romantiques, une œuvre en soi... ».

notes

1. la FNSEA : la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles.

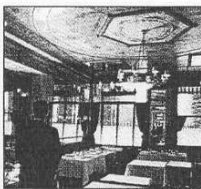
2. le CNRS : le Centre national de la Recherche scientifique.

Vous allez entendre un extrait d'une émission créée par Kriss, diffusée sur France Inter à 13 heures, moment de haute écoute.

Kriss se déplace chez les personnes dont elle brosse le portrait.

Elle dirige l'interview de manière à mettre en valeur non seulement la profession mais aussi les qualités « sensibles » de la personne interviewée : sensibilité aux choses et aux êtres, d'où le titre donné à son émission *Portraits sensibles*.

Ici, la sensibilité s'exerce sur le rapport qu'entretient Guy Martin avec les ingrédients, les produits français qui composent ses plats et aussi son « équipe », sans laquelle il n'aurait pas autant de plaisir à exercer son métier. Jeune chef cuisinier au « Grand Véfour », il est un cuisinier « connu » et « reconnu » des Parisiens gastronomes.



Document 2 Interview

Kriss : Quand on travaille autant à un tel niveau, on a beau dire que c'est pour l'autre... c'est d'abord pour soi... enfin... moi c'est ce que je pense...

Guy Martin : Non mais... bien sûr mais bien sûr mais en même temps, c'est toujours partagé, c'est toujours partagé avec une équipe, on est en harmonie ensemble.

K : Vous arrivez à remettre ça tous les jours... c'est pas évident ?

G M : Le sujet n'est jamais le même... de toute façon... même sur la même recette, elle évolue toujours forcément... et sur la même recette les ingrédients n'ont jamais le même temps de cuisson... c'est jamais... c'est pas mathématique... hein... euh... donc... euh... à chaque fois qu'on regarde la cuisson d'un poisson ou d'un plat qui mijote en cocotte... vous soulevez le couvercle il y a déjà toutes les odeurs qui arrivent... et tout... c'est les volutes, c'est formidable et puis en regardant la texture de la viande ou en la touchant, on s'aperçoit quel degré de cuisson mais c'est jamais la même chose... donc c'est sans cesse renouvelé et c'est un bonheur... vous savez... là... par exemple vous parlez des asperges... il y a les premières asperges qui arrivent

c'est formidable... c'est vraiment formidable, c'est le printemps qui est là... il fait beau... euh... quand vous avez les turbots, les rougets qui arrivent, les volailles de Bresse... c'est vraiment un bonheur, je vous promets... c'est un bonheur, c'est un émerveillement... et pourtant il y a déjà quelques années que je fais ce métier moi je me lasse pas... je suis heureux de... parce que derrière chaque produit il y a ces hommes, il y a ces paysans, il y a une histoire... c'est... je dirais que c'est légitime... il y a quelque chose... c'est aussi de donner de la gaieté dans un monde où... qui est un peu difficile quand même... quand même.

K : Quand même, quand même, beauté contre malheur, gaieté contre conneries, restons entre parenthèses s'il vous plaît, moi, la mâcheuse de carambars et de brins d'herbe, la diva des repas sur le pouce, je regardais chaque plat de Guy Martin arriver, son dessin dans l'assiette, sa promesse d'un autre plaisir, sa grâce, son équilibre aérien. Et je restai un instant suspendue, émue vraiment de cette émotion forte qui vous vient quand tout est juste, aussi beau que la vie, aussi volatile qu'elle, simple, beau, généreux et léger.

activités de compréhension

1. Compréhension générale.

- Guy Martin travaille-t-il seul ?
- Aime-t-il faire son métier ?
- Quel est le sentiment éprouvé par Kriss à la vue de la cuisine de Guy Martin ?

2. Après plusieurs écoutes, notez les expressions qui indiquent que Guy Martin :

- aime travailler en équipe.
- est passionné par son métier.
- aime les produits saisonniers.
- ne s'ennuie jamais.
- a une haute idée de son travail.
- veut donner du bonheur aux gens.

3. Notez les expressions de Kriss pour répondre à ces questions :

- Kriss est-elle une bonne cuisinière ?
- Quels sont les sens de Kriss qui sont en éveil quand elle parle des plats de ce grand cuisinier ?

expression orale

1. Quels sont les plats que vous préférez ? Les sucrés ou les salés ?

2. Comment présenteriez-vous la cuisine de votre pays ? Quel plat choisiriez-vous ?

3. En fonction de vos goûts, faites plusieurs groupes de discussion et ensuite, présentez à la classe la cuisine que vous aimez en donnant des exemples de recettes ou de plats.

Ensemble vous chercherez, comme Kriss l'a fait lors de son émission, les adjectifs ou les mots les plus évocateurs de sensations liées au goût et à la vue.



Michel Jeanneret

« La gourmandise sous haute surveillance »,
La Gourmandise. Délices d'un péché,

dirigé par Catherine N'Diaye, collection Mutations,
Éditions Autrement, Paris, 1993

La conversation à table

La politesse n'est pas seulement une histoire de maintien ; elle implique aussi l'élégance et l'à-propos dans le discours. Le bon usage, dans le monde, passe par un savoir-vivre qui est aussi un savoir-parler.

Inscrire la conversation au menu, la vanter comme un condiment nécessaire, ce sera donc, pour les législateurs de la table, une revendication majeure : le dialogue soustrait le repas à la sphère purement sensorielle et, dans l'espace que la gourmandise risquait d'investir, assure la participation de la raison. Il en va ici de la dignité de l'homme. Les animaux peuvent se gorgier de silence ; les hommes, eux, ont à nourrir un corps et un esprit. La parole conviviale jouera, de la sorte, un rôle parallèle à celui de la cuisine : comme une sauce savamment accommodée, elle marque l'apport de la culture et l'intervention de l'art dans un domaine autrement livré aux débordements de la nature. [...]

Le dialogue rapproche les mangeurs que la gourmandise tend au contraire à isoler. Il importe donc que chacun, autour de la table, se sente à l'aide et participe à l'entretien. On évitera la loquacité, qui monopolise

l'attention, et le laconisme, qui jette un froid. La bonne conversation gomme les différences, efface les hiérarchies et surmonte les inhibitions. On choisira par conséquent des thèmes adaptés aux compétences et aux goûts de tous les interlocuteurs. On rira, mais sans se moquer, on s'efforcera de stimuler l'esprit, mais sans l'accabler. Un débat trop sérieux, trop ardu ou pointu, risquerait de diviser la compagnie. Non que la philosophie doive être bannie des salles à manger ; elle sera reçue à condition de mettre de l'eau dans son vin, d'aborder les problèmes de la vie courante et de s'accommoder à la liberté des propos ambiants. Pédante, elle décourage ; avenante, elle participe de la plénitude de la fête. [...]

Cet aspect de la parole conviviale est essentiel : on parlera de tout et de rien ; on passera librement d'un sujet à un autre, d'un registre à un autre, afin que chacun y trouve son bien. La variété des thèmes et des tons empêchera que quiconque confisque l'entretien ; donner à chaque dîneur le droit ou, mieux, le désir de s'exprimer, c'est faire en sorte que sa bouche soit occupée à autre chose que seulement savourer, mastiquer, avaler.

repérages

Recherchez dans chaque texte les expressions correspondant aux paraphrases suivantes :

Se nourrir en France

- Goûter avec plaisir le temps qui passe.
- De très belles maisons qui sont dispersées partout en France.
- Le ministre de l'Agriculture a autorisé cette action pour soutenir les produits français.

La conversation à table

- Être poli à table, ce n'est pas seulement savoir bien se tenir mais aussi savoir parler à bon escient.
- Les hommes de loi du savoir-vivre de la table exigent que la conversation soit l'invitée privilégiée du repas sans laquelle il ne serait que goinfrerie.
- On fera en sorte qu'un beau parleur ne monopolise pas la parole et que le silence ne glace pas l'atmosphère.
- Converser permet d'effacer ce qui est différent, aplanit les statuts entre supérieur et inférieur et aide à vaincre la timidité.
- On apprendra à sourire sans moquerie, à solliciter l'intelligence sans la forcer.
- L'important est que chacun se sente à l'aise.

- Faire en sorte que chacun ait l'opportunité de participer à la conversation pour qu'il ne se contente pas seulement de manger.

expression orale

Comment jugez-vous ces propos de savoir-vivre si vous les comparez à vos habitudes d'être à table ?

Parlez-vous en mangeant ? Quels sont les interdits et/ou les codes de savoir-vivre dans votre famille, dans votre pays ?

expression écrite

1. Faites le résumé du texte « La conversation à table ».

Travaillez par groupes. Notez les mots-clés. Reformulez oralement l'information du texte. Rédigez votre résumé commun.

2. Rédigez pour le journal de classe, un article d'une quinzaine de lignes.

Vous donnerez des conseils de politesse, de savoir-vivre dans une situation de la vie quotidienne choisie par vous, pour éduquer un hôte étranger aux us et coutumes de votre pays (art de l'hospitalité, manières de saluer, manières d'offrir un cadeau...).

La table parisienne vue par un Américain

D'après *Newsweek*¹, 24 mai 2004
© 2004 Newsweek, Inc. Tous droits réservés.
Reproduit avec autorisation.
Traduit de l'anglais par Janine Courtillon

« Tenez-vous-en au poulet rôti. »

Un miracle français : le poulet rôti à la perfection, peau craquante, cuisses moelleuses, arôme délicieux. Il y a peu d'endroits sur terre où on peut se procurer un tel chef-d'œuvre culinaire, surtout maintenant que la France paraît avoir l'obsession des plats « déconstruits » et de la nourriture « fusionnelle ».

À Paris, au café ultra-chic les Délices, le talentueux chef Choukroun vous sert des plats goûteux, mais bizarres, entretenant fort peu de ressemblance avec les plats classiques des bistros d'antan. Le dîner, depuis quelque temps, consiste en une présentation de cinq ou six cuillers à soupe dans chacune desquelles repose un délicieux morceau de... quelque chose qui est difficile à identifier. Une serveuse attentionnée vous aligne les cuillers dans l'ordre recommandé par le chef. Ces nouveaux mets sont savoureux et pourtant j'ai plutôt l'impression d'avaler mes médicaments que mon dîner.

Si vous dînez à l'Atelier, de Joël Robuchon, le super chef des années 80 et 90, vous allez retrouver les vibrations hippies typiques de Los Angeles ; la cuisine se fait sous vos yeux, vous vous asseyez au comptoir, vous attendez un certain temps, vous payez le prix fort et vous avez droit à une quantité de petits plats qu'il vous faut couper et partager.

Couper et partager ? Où sommes-nous ? À Pizza Hut ? Où est le maître d'hôtel empressé et le bataillon silencieux des garçons affairés ? Le cliquetis

des couverts Christofle contre la porcelaine Villeroy et Bosch ? Le doux gargouillis d'un Bordeaux qu'on verse dans un verre ballon en Baccarat ? Les pommes Duchesse, le turbot poché et le carré d'agneau aux morilles sur son lit de mâche ? Et tant que nous y sommes, où est mon poulet rôti ?

Il y a quelques années, lors de l'une des premières expériences que je fis de la haute cuisine française, je me souviens du regard intense du garçon, lorsque mes amis et moi, les yeux brillants, nous nous passions l'un à l'autre des petits morceaux de nos plats respectifs, essayant de goûter tout ce qui se trouvait à table. « Excusez-moi », avais-je dit au garçon, « nous voulons simplement goûter à tout ». Aujourd'hui au restaurant, on s'attend à ce que vous partagiez. En fait, si vous ne le faites pas, les garçons vous y invitent. Tout se passe comme si les Français, épuisés par leurs réflexes anti-américains, avaient décidé (Dieu sait pourquoi) d'adopter notre culture gastronomique.

Si je reviens à Paris et que je m'attable à nouveau à un restaurant, lorsque je me glisserai sur la banquette je m'attends à entendre la voix du garçon s'approchant de moi, me déclarer : « Salut ! Je m'appelle Jean-François, c'est moi qui vais vous servir ce soir. Puis-je vous apporter un panier de nos délicieux crackers ? »

On ne peut pas blâmer les Français de vouloir secouer l'image poussiéreuse de « Musée de la nourriture et de la table » qui est la leur depuis si long-

temps. Le problème c'est que, lorsque les Français décident de changer l'ordre établi, on ne sait jamais où ils vont s'arrêter. Louis XIV n'a pas pu se contenter de construire un palais, il a fallu que ce soit Versailles. Pendant la Révolution, on ne s'est pas contenté d'éliminer Marie-Antoinette, il a fallu aussi passer Robespierre à la guillotine. Et quand les philosophes des années soixante sont tombés en dépression, il ne leur a pas suffi d'enfiler leur pyjama et d'avaler des sucreries, comme tout le monde. Ils ont inventé l'existentialisme.

Prenez Johnny Halliday, le rockeur français. On peut dire qu'à soixante ans et des poussières, il est véritablement le « classique poulet rôti » des rockeurs français. Et c'est ainsi qu'on l'aime. Mais que penser de cette récente photo de Paris Match, le montrant habillé à la dernière mode, assis à la terrasse d'un café de Los Angeles, l'air si vieux ! non qu'il le soit en réalité, mais parce qu'il avait tellement l'air de vouloir paraître jeune.

Qu'est-ce que cela a à voir avec le poulet rôti ? me direz-vous. Eh bien ceci : sous le ventre du poulet, là où les cuisses rejoignent la colonne vertébrale, se trouve un petit morceau de viande tendre qu'en anglais on appelle l'« huitre », à cause de sa forme ovale et que les Français appellent le « sot-l'y-laisse ». C'est absolument succulent, et en effet il faudrait être idiot pour le laisser. Au fond, la véritable astuce pour rester moderne, c'est de savoir en quoi on excelle.

1. D'après Rob Long, « Viewpoint : Stick with Roast Chicken »

analyse

1. Classez dans une colonne les manières de table classiques des Français, et dans une autre les comportements modernes : noter l'attitude du personnel, le couvert et le service.

2. Classez de la même manière la nourriture classique et la nourriture moderne, et relevez les adjectifs qui caractérisent cette nourriture.

3. Pourriez-vous caractériser la nourriture et les manières de table de votre pays en les comparant aux habitudes françaises ?

4. Êtes-vous d'accord avec l'analyse faite par l'auteur en ce qui concerne l'extrémisme des Français en matière de changement ?

expression écrite

5. Vous pouvez aussi écrire un article collectif sur ces sujets pour le journal de votre école, par e-mail, ou pour un forum.