*Kilien Stengel*

# Représentations de la bonne cuisine de demain

"I know not how to conceive the good, apart from the pleasures of taste […]." Taking Diogenes Laërtius's remark as a starting point, this essay questions the future representations of good dishes in the twenty-first century, centering its argument on the notion of "good meal" as social act, that is to say as the original synthesis of dining rituals. Among the elements that currently factor into alimentary practices such as culinary techniques and know-how, a certain number of behaviors seem to shape the future: the role of traditional culture and its effects on modernity, the striking changes and profound mutations in our society that are sometimes barely perceptible and yet probably irreversible, the redefinition of tensions between supply and demand within a context of material and immaterial conditions. Through the plurality of realities covered under the term "gastronomy," attempting to provide a vision of food sensations and behaviors at the larger societal level requires an examination of food discourses, of their circulation, and their value. Hence, a vision for twenty-first--century cookery cannot be monolithic, but must be conceived from a variety of angles and points of view. Will tomorrow's cuisine tend to favor products, practices, and markets, or more profound and structural phenomena on various levels, from individuals in their daily relationship to food, to all of humanity, to the entire planet?

"Je n'ai plus rien que je puisse concevoir comme un bien, si je supprime les plaisirs du goût." A partir de la pensée de Diogène Laërce, cet essai s'interroge sur les représentations des bons mets du XXI[e] siècle en prenant pour point de départ une conception du "bon repas" comme acte social par excellence, comme la synthèse originale des faits et rites de table singuliers. Parmi les facteurs qui interviennent actuellement sur les usages et les comportements alimentaires comme les savoir-faire et techniques culinaires, certains semblent donner forme et contour au futur: le rôle de la culture traditionnelle sur les effets de la modernité, les changements révélateurs ou mutations profondes de notre société dont les effets sont à peine perceptibles mais sans doute irréversibles, la redéfinition du rapport entre l'offre et la demande sous de multiples dimensions matérielles et immatérielles. A travers la pluralité des prismes

 https://doi.org/10.3828/cfc.2017.25

> que recouvre le mot "gastronomie," chercher à donner une vision des sensations et des conduites alimentaires, comme des problématiques sociétales voire planétaires, s'attache également à observer les discours alimentaires, leurs circulations et leurs valeurs. On verra donc que la vision de la cuisine du XXIe siècle ne se présente pas d'un bloc, mais qu'elle se conçoit sous différents angles et selon des points d'intérêt variés. La cuisine de demain nous oriente-t-elle vers les produits, les pratiques, les marchés, ou vers des phénomènes plus structurels, plus profonds, à l'échelle de l'homme dans son rapport à l'alimentation, de la planète, de l'humanité?

Le mangeur du XXIe siècle, convaincu de la compétence de ses sens, qui ne voit pas grand-chose de bon dans le paysage alimentaire et critique tout, quelquefois par plaisir d'ailleurs, est-il cohérent? Il déclare que l'excellence gustative n'existe pas ou plus (Brulotte 29), mais que seul le savoir-faire peut à l'avenir porter le bon vers son sommet, vers le meilleur de lui-même. S'agit-il d'une réalité? L'homme et sa technicité peuvent-ils et doivent-ils dépasser les attentes des consommateurs? L'homme est-il une assurance qualitative, avec ses incontrôlables humeurs et variabilités de justesses? L'homme qui conçoit est-il la solution réelle pour définir le bon mets? Les bons mets étaient d'ailleurs, au XVIIe siècle, ceux qui favorisaient, entre mythe et réalité, la *Théorie des humeurs* (Riberaigua). "L'intervention de facteurs externes (atmosphère, milieu, activité, alimentation) provoque l'obstruction des veines: les humeurs entrent en effervescence, l'harmonie étant troublée, les premiers symptômes apparaissent (l'appétit disparaît, la fièvre monte …)" (D'Houdain-Doniol-Valcroze). Autant de facteurs qui viennent quotidiennement troubler notre représentation de ce qui parait bon en fonction de nos pré-requis, de ce que l'on nomme une bonne cuisine compte-tenu de notre éducation. Si de telles variantes sont possibles concernant les paradigmes gastronomiques de notre quotidien actuel, avec des atouts d'authenticité, d'environnement, d'innovation, comme bien d'autres enjeux sociétaux, alors, quelles seront les représentations des bons mets du XXIe siècle?

## De la cuisine au repas

L'inscription du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO, en 2010, traduit à nouveau la volonté de promouvoir les pratiques culinaires, jusqu'à les inscrire dans un cadre officiel et patrimonial. A ce titre, la définition donnée au *Repas gastronomique des Français* dans le dossier de candidature, dessine un fort ancrage de l'objet dans l'histoire de la société et souligne en 2010 qu' "il se déroule toujours selon les mêmes rites." La profondeur historique du bon repas est marquée par l'histoire des rapports entre agriculture, commerce, religions et rituels. Si tant est que le bon repas s'éloigne du simple acte alimentaire, l'acte de transmettre les savoir-faire culinaires, comme on le perçoit encore aujourd'hui, parait, lui, très ancien. Les pratiques culinaires, valorisées par les émissions télévisuelles depuis les années 1960 jusqu'à nos jours, sont toujours aussi populaires aujourd'hui car elles appartiennent au besoin de ritualisation du geste nommé savoir-faire.

Cette "bonne bouffe " rituelle marque les moments forts de la vie des individus (naissances, mariages, fêtes calendaires, retrouvailles amicales); ce repas particulier s'organise lorsque l'on est en famille ou entre amis pour fêter une occasion particulière ou simplement célébrer le bien être ensemble (Chevrier 26–61). "Gueuleton," "grande bouffe" comme "bonne bouffe," sont autant de termes synonymes de traditions. Alors, parmi toutes les pratiques de la cuisine et de la table, quelles habitudes sociétales faut-il transmettre? La société met le mangeur et le cuisinier dans une situation structurée socialement et hiérarchisée, où chaque choix sera guidé par des rites.

La convivialité de la table familiale n'aurait-elle pas un rôle dans la préservation des coutumes, des rites et des connaissances? Ou faut-il conformer l'apprentissage du bien-manger à des traditions ou à des modèles définis par les manières de table, les règles d'hygiènes, le partage, la temporalité, les échanges? L'aliment, le contexte de sa consommation, les rites qui l'entourent, exercent une série complexe de fonctions imaginaires, symboliques et sociales qui font en quelque sorte voyager dans l'espace et le temps (Fischler 88–107). Au fil des siècles, au fil des générations, les coutumes et manières de table nous persuadent de leur utilité. Les parents ont recours à elles pour élever leurs enfants au rang de la "bonne société." Mais de quelle "société mangeante" parle-t-on? De quelle facette de la société actuelle s'agit-il? Ainsi le bon repas, acte social par excellence, exprime non

pas un acte simple, mais une synthèse originale des faits et rites de table singuliers. Dans les deux cas, simple acte ou rite singulier, ces éléments sont particularisés car ils sont ancrés dans un espace cognitivo-affectif qui les rend spécifiques par le discours que l'on porte à leur sujet. Dans les deux cas, ces éléments construisant un bon repas, par faits originaux ou rites traditionnels, amènent à la question de transmission et de communication lors du repas qui n'est que trop rarement posée, car peut-être considérée comme allant de soi.

Notre culture alimentaire devrait-être à l'image de notre société: pluriculturelle. À l'heure où l'entrée dans les cantines de la cuisine halal et des produits bio, utilisés comme une forme de retour aux sources, fait couler l'encre de la critique, les cantines continuent de transmettre les usages de la galette des rois, des crêpes de la chandeleur comme de la bûche de Noël afin de nourrir corps et esprits, sans pour autant servir les rites de toutes les religions.

N'est-ce pas au nom d'une certaine volonté de conserver à tout prix des valeurs culinaires culturelles, qu'on a transformé le repas en focus cognitif sur lequel se concentre l'attention des sciences humaines comme des sciences fondamentales, des professionnels comme des médias et de nombreux autres prescripteurs institutionnels ou non, en revendiquant une forme de valeur de transmission des rites familiaux ou communautaires?

La représentation du "bon repas" se présente alors comme spontanée, instinctive, comme une sorte de bienveillance à l'égard de l'invité. La notion de pratiquer la cuisine apparaît aussitôt comme ce qui nous différencie, nous particularise, grâce aux apports d'une tradition externe, d'un mode de vie, d'un rituel culturel, ou de normes.

## Bien manger au XXI$^{e}$ siècle

S'il existe un pays au monde où culture et bien manger sont authentiquement liés, c'est bien, entre autres, la France, "un pays où l'art, social par excellence, du bien-manger a atteint la perfection" (Kother 4$^{e}$ de couverture). Mais, en France, la représentation du bon repas d'aujourd'hui, de l'extrêmement bon repas de demain, voire du "méga bon" futuriste (Turckheim, Schaff), est-elle pour autant réelle, ou n'est-elle qu'une manifestation de l'imaginaire alimentaire? La notion de repas futuristes fut inventée par les fondateurs du mouvement italien du même nom. Il s'agissait du premier manifeste de la cuisine futuriste publié en 1930. Selon ce mouvement, les hommes

pensent, rêvent et agissent selon ce qu'ils boivent et mangent. Ainsi, la cuisine devenait une partie intégrante de l'expérience esthétique futuriste. Révolutionnaire dans sa volonté de briser certaines traditions culinaires, selon eux, la cuisine italienne devait avant tout se débarrasser des pâtes, source de lassitude, de pessimisme et d'un manque de passion. Cette idéologie se retrouve dans le "Manifeste de cuisine futuriste," rédigé en 1932 par l'Italien Filippo Tommaso Marinetti, le père du Futurisme, ce mouvement artistique et littéraire de célébration de la modernité qu'il fonda en 1909. Mouvement d'avant-garde, le Futurisme s'épuisera dans sa compromission avec le fascisme. Cet ouvrage de Marinetti est donc un mélange de manifeste radical, de blagues et de recettes rocambolesques, parmi lesquelles on trouve le poulet au roulement à billes, le salami cuit dans le café et l'eau de Cologne, et le très énigmatique "carottes + pantalons professeur." Ce signe "+" anticipe étrangement l'évolution actuelle des cartes de restaurants qui présentent sous un jour nouveau l'argumentation de la recette par une simple addition d'ingrédients: "bœuf cru + lentilles + anguille fumée + champignon + comté + céleri rave" (Carte du Restaurant Septime-Charonne à Paris, novembre 2012). Un inventaire d'ingrédients qui augure une perte sèche de l'argumentation commerciale discursive du mets, voire de l'apanage poétique du maître d'hôtel.

Si l'avenir culinaire ressemble au "constructivisme," comme à une nouvelle façon de consommer à table, il le fait en apportant une justification, une émotion, une histoire au plat; et pour expliquer "le constructivisme culinaire, il s'agit alors de construire, en vue d'obtenir des effets gustatifs, et non de répéter des protocoles classiques" (Dallet, Chapouthier, Noël 230). Il ne suffit pas de citer un fait historique lié à une recette pour raconter une histoire, il faut faire entrer le consommateur dans l'histoire, intégrant le mets dans la propre histoire du mangeur.

L'originalité, la créativité culinaire, la perception par les sens, la représentation du bon, ne sont-elles imaginées comme une partie de notre alimentation afin de donner un peu de sel à notre vie? Vu sous cet angle, l'homme aurait créé la qualité culinaire de toutes pièces, à moins qu'il ne l'ait rencontrée. Pourtant, la qualité telle qu'on la conçoit aujourd'hui n'est pas explicitement définissable. Elle le sera certainement plus tard, au cours du XXI$^{e}$ siècle, quand les différentes origines culturelles ne feront plus qu'une, un modèle de bonne alimentation qui ne cessera d'évoluer au gré des régulières "nouvelles cuisines," si tant est qu'elles réussissent un jour à définir une cuisine interculturelle unique. Posons-nous la question de l'influence de la mondialisation sur le lien qui existe entre le mangeur et

sa représentation du bon. Cette dernière subira-t-elle une élasticité idéale, une déperdition de l'intérêt de bien manger ou une restructuration du cadre du bien-manger? Tandis que "le flambeau de la gastronomie sera systématiquement transmis jusqu'à nos jours et au travers de tous les régimes – monarchies, empires, républiques – par les plus hauts dignitaires de l'État" (Pitte 32), et malgré la volonté éthique de transmettre, la société, construite de marchés économiques et de variables humaines, ne peut en aucun cas assurer une quelconque réussite d'un seul modèle alimentaire ou d'une seule tendance culinaire, et doit admettre le "flexitarisme alimentaire" comme culture à part entière.

Dans ses travaux, Alyette Defrance a su mettre en évidence la "nouvelle cuisine" des années 1970, comme une bonne alimentation alliant santé et plaisir. Pour autant qu'elle distingue, dans son ouvrage, quatre périodes, on peut faire apparaitre finalement une cinquième voire une sixième grande étape chronologique de la "qualité alimentaire," du paradigme de la "bonne" cuisine, depuis le milieu du XX$^{e}$ siècle, en ajoutant les décennies qui sont derrière nous:

- Bon = Plus: recherche du quantitatif (après 1945)
- Bon = Moins: recherche de la diététique (après 1970)
- Bon = Vite: recherche de diminution du temps du repas (après 1980)
- Bon = Sans: recherche du goût naturel [et de l'aspect déstructuré] (après 1990)
- Bon = Juste: recherche de l'équilibre entre le produit et l'homme (après 2000)
- Bon = Local: recherche de la patrimonialisation et de la nature territoriale (après 2010). (Stengel, "Modèles du bon")

Il est certain que si l'Après-guerre fut la période de recherche d'abondance compte-tenu des restrictions que la population avait endurées, le besoin d'hygiénisme de la production culinaire, comme de son apparence, s'est fait ressentir à partir des années 1970 laissant place à la fameuse "Nouvelle cuisine" dite cuisine à l'eau. Les années 1980, par le fait du temps de travail nouvellement mesuré et de l'éloignement du lieu de travail, apportent l'élan de la restauration "hors domicile" ou à durée réduite s'il en est encore "à domicile." La cuisine moléculaire des années 1990 trouve ses contradicteurs avec la recherche du naturel. La recherche du bien-être et du développement personnel en pleine expansion depuis le début du XXI$^{e}$ siècle crée une forme de recherche d'équilibre entre le corps et l'esprit.

Cherchant toujours à redéfinir la "juste" valeur des choses, "le goût juste, c'est l'individu qui goûte, qui décide de cette propriété harmonieuse pour un aliment précis à un moment précis" (Puisais 88); tandis que les nombreuses inscriptions d'éléments alimentaires au patrimoine immatériel de l'UNESCO ont apporté une vague de patrimonialisation des spécialités culinaires, à une époque où certains grands chefs (Passard, Ducasse) prônent le retour du naturel.

La gastronomie du XXI[e] siècle, qu'est-ce, sinon des intuitions et réfutations offertes à notre bouche et à notre esprit? La gastronomie est tout naturellement très utile pour la construction de ce siècle naissant, afin de parfaire des desseins communautaires via des actions et des conceptualisations (ex: valorisation de l'environnement et des territoires, création des tendances sociales et économiques, recherche du savoir-vivre ensemble etc.) comme pour accompagner les modélisations individuelles (ex: liberté et démocratie des goûts, flexitarisme, recherche du bien-être personnel, mise en adéquation du corps et de l'esprit, des sens et du sens de la vie). Car, quand l'aliment n'attire plus l'attention des sens, les sens perdent leur sens élémentaire; et quand nos sens meurent, l'absurdité naît. On devrait toujours avoir à l'esprit que c'est l'alimentation qui confère un sens à la vie autant que l'homme confère un sens à l'alimentation en la transformant et l'apprêtant. La vie humaine, présente comme à venir, n'a pas de sens sans une culture alimentaire. La culture alimentaire au sens du savoir-manger, est donc pleine de significations, pour peu qu'on l'appréhende avec quelque peu d'humanité, de conscience et d'éthique. Si l'on connaît ce qu'on mange, on se connaît soi-même, dit l'adage proche de l'aphorisme de Brillat-Savarin, alors comment ne pas voir que l'ignorance en termes d'alimentation est une plaie pour son équilibre nutritionnel et qu'il faut vouloir appréhender notre assiette pour mieux la maîtriser? Durant le XVIII[e] siècle, Emmanuel Kant (1724–1804) a montré que les dictatures dans l'histoire avaient toujours caché la vérité aux hommes. D'où la nécessité de se forger un savoir par l'éducation au savoir-manger. Mais après avoir acquis les savoirs gastronomiques ou alimentaires, penser ce qu'on mange n'est pas obligatoirement décider, selon des normes sociétales, d'apprécier tel ou tel produit, mais il s'agit alors de savoir découvrir que tel produit nous correspond et nous donne un plaisir sensoriel, sensible et intellectuel (Stengel, "Quand le bon ne rend pas insensible"). Parce que la table est une encyclopédie, les limitations individuelles (le cadre que nous avons donné à notre identité gastronomique), autrement considérées comme des tabous alimentaires, et la recherche "d'une qualité," risquent de faire passer le

mangeur à côté de l'essence même du savoir-manger. Le bien-manger et la malbouffe, sanctuarisés comme le bien et le mal, trouvent des origines dans les lois naturelles, dans les préceptes écrits par les hommes, comme dans les prescriptions que chacun dessine chaque jour dans ses choix personnels. Il s'agit, depuis de nombreux siècles, d'une incompatibilité apparente entre les hommes, des représentations de ce qui est bon et de ce qu'il ne l'est pas, des hommes qui tentent sans cesse de jouer de compénétrations de leurs représentations, entre ritualisation et mysticisme du bien-manger.

## Réfléchir pour se nourrir

Penser sa nourriture, c'est réfléchir au rapport qui existe entre l'homme, ce qui l'entoure et ce qui le fait grandir. Ce qui est commun aux avis des différentes sciences humaines, telles que la philosophie, l'histoire, l'ethnologie, ou la sociologie, c'est que l'homme est un être mangeur et que cette situation est pour lui à la fois une situation naturelle et sociale. Cette situation le fait sans cesse revenir aux choses fondamentales, revenir aux besoins de la connaissance, afin de maîtriser ce qu'il mange, sans pour autant tout connaitre afin de laisser la possibilité à son esprit de penser sa nourriture.

La gastronomie fait naître un désir certainement légitime. Mais s'agit-il finalement du désir de faire appréhender le devoir qui s'impose à l'avenir alimentaire appelé "gastronomie responsable," ou de faire connaitre à l'ensemble de la société ce qu'elle mange afin d'enrichir sa pluriculturalité, non seulement des connaissances techniquement importantes, mais aussi des idées venues d'expériences (Stengel, "La dégustation du vin") qu'on peut croire humainement signifiantes?

En outre, peut-être qu'au fond notre identité de mangeur, susnommée "gastronomisme" (Radonvilliers 203), ne se trouve pas dans la gastronomie en tant que pratique culinaire, mais dans le repas. Cette assemblée constituante, formée de camaraderie ou d'éléments familiaux tous engagés dans un rite concret qu'est la convivialité et le partage, et dans un esprit commun de gastromanes (qui vivent le sujet avec passion), de gastrolâtres (qui idolâtrent le sujet), de gastrosophistes (qui relativisent le sujet), de gastrologiciens (qui observent le sujet avec un regard technique), d'œnophiles (qui collectionnent) ou de pantagruélistes (qui dévorent le sujet). Une table, où l'on maîtrise les événements, les discussions, et les plaisirs. Alors tant que nous ne pourrons compter sur l'humain, sur sa bonté, sa franchise,

son rapport au plaisir, qui sont des variables aussi immaitrisables que son humeur, les liens que tissent les camarades d'une table, eux, dans un idéal d'intégration, ouvriront une fenêtre aux intuitions de nos sens.

Le modèle culinaire est inévitablement lié aux produits utilisés mais surtout à son transformateur: le cuisinier. Le cuisinier d'aujourd'hui, donc du demain proche, définit le progrès gastronomique en sachant assimiler et trier ce que les produits nouveaux ont de bon, et il aura à l'avenir à sa disposition du matériel nouveau pour l'aider dans cette démarche. Aujourd'hui, une cuisinière, jadis appelée "gazinière," peut être équipée d'un ordinateur pour progresser en techniques culinaires. Les matériels professionnels sont déjà dans les cuisines des ménagères. Mais comme tout progrès, les avancées culinaires doivent être disciplinées et utilisées pour le plus grand bonheur de l'homme, autant pour ses plaisirs gustatifs que ses recherches d'équilibre de vie. Car finalement, "est-il plus concret bonheur que de bien manger? Et le bonheur de manger est-il une idée neuve?" (Laurioux 256). D'autant que "je n'ai plus rien que je puisse concevoir comme un bien, si je supprime les plaisirs du goût," pensait Diogène Laërce (Laurioux 257).

On ne connait ni la représentation universelle de la bonne cuisine, ni le modèle de perfection du bien-manger de demain. Pour autant, il n'existe pas "la bonne cuisine du passé," ni "la bonne cuisine du présent," mais il existait "une bonne cuisine du passé" qui fut réelle et qui a changé à chaque siècle ou décennie et en fonction des couches sociales, ainsi qu'il existe "une bonne cuisine d'aujourd'hui" qui est pensée individuellement. Notre temps est une multiplicité de mangeurs aux perceptions en développement.

Cette vision de la cuisine du XXI$^{e}$ siècle ne se présente pas d'un bloc. Elle se conçoit sous différents angles et selon des points d'intérêt variés. Pensons déjà à la notion d'innovation culinaire ou alimentaire. Elle recouvre à elle seule des réalités multiples, comme l'innovation centrée sur le produit, le process d'élaboration, de production, ou l'innovation marketing, communication et distribution, voire l'innovation organisationnelle. Cela infère-t-il une action prioritaire des services de recherche et développement au sein des entreprises, l'acquisition de nouvelles connaissances sur le corps, la santé, la nutrition ou sur les mécanismes de perception, de représentation, de changement? Responsabilité des sciences humaines et sociales ou priorité aux sciences expérimentales, cognitives ou communicationnelles? À moins que posé comme tel le débat soit faussé. En allant plus loin, l'innovation ne tient-elle pas aux changements de contextes, d'environnements physiques et sociologiques, comme vecteurs de mobilisation et d'action, en direction par

exemple du bio, de l'éthique, du responsable et/ou du durable? La cuisine de demain nous oriente-t-elle vers les produits, les pratiques, les marchés, ou vers des phénomènes plus structurels, plus profonds, à l'échelle de l'homme dans son rapport à l'alimentation, de la planète, de l'humanité ? (Stengel, Boutaud).

Parmi les facteurs qui interviennent actuellement sur les usages et les comportements alimentaires comme les savoir-faire et techniques culinaires, certains semblent donner forme et contour au futur: le rôle de la culture traditionnelle sur les effets de la modernité, les changements révélateurs ou mutations profondes de notre société dont les effets sont à peine perceptibles mais sans doute irréversibles, la redéfinition du rapport entre l'offre et la demande sous de multiples dimensions matérielles et immatérielles. A travers la pluralité des prismes que recouvre le mot "gastronomie," chercher à donner une vision des sensations et des conduites alimentaires, des savoir-faire techniques, comme des problématiques sociétales voire planétaires, s'attache également à observer les discours alimentaires, leurs circulations et leurs valeurs.

L'art culinaire du XXI$^{e}$ siècle a de commun avec ce qu'il y a de bon de rester avant tout un plaisir, et d'être l'un comme l'autre, le paradigme du "bon" et le plaisir, dogmatisés. Les gourmands amoureux du bon produit ou du bon restaurant sont comme des prisonniers de leur passion, tandis que les professionnels de la gastronomie font du "bon" un métier de passion. Les yeux, premiers témoins de l'apparence gastronomique, sont pleins d'illusions de ce qui parait bon. Les autres sens, prenant leur indépendance, en se concentrant et se recueillant, définissent le sensible et l'intelligible par l'analyse réfléchie du bon (Stengel, "L'interdiscours dans la dégustation"). Mais quand la représentation du bon deviendra un sujet individuellement défini, parfaitement maîtrisé, clairement construit par chaque mangeur, et distinctement appréhendé, ce ne sera plus une simple passion, mais ce sera devenu un pouvoir: un pouvoir sensoriel, un pouvoir sensible, un pouvoir symbolique. Chaque individu pourra alors prétendre maîtriser ce qu'il mange sans craindre que son assiette soit porteuse de potentiels dangers ou risques quelconques.

*Université François Rabelais, IEHCA*

## Bibliographie

Brulotte, Gaëtan. "Pour un imaginaire du goût." *Le goût dans tous ses états,* edited by M. Erman. Peter Lang, 2009.

Chevrier, Francis. *Notre gastronomie est notre culture*. François Bourin éditeur, 2011.

Collectif. *Dossier de candidature n° 00437 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel*. Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, 2010, http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/pdf/RGDFNairobi.pdf, 21 July 2017.

Dallet, Sylvie, Chapouthier Georges, and Noël Emile. *La création: Définitions et défis contemporains*. L'Harmattan, 2009.

Defrance, Alyette. "To eat or not to eat." *25 ans de discours alimentaire dans la presse*. Les Cahiers de l'OCHA, no. 4, 1994.

Fischler, claude. *L'homnivore.* Odile Jacob, 1990, repr. 2001.

Houdain-Doniol-Valcroze, Gabrielle (d'). *Histoire de la saignée vétérinaire*. Thèse pour le Doctorat vétérinaire, Faculté de médecine de Créteil, 2001.

Kother, Jacques. *La mémoire du ventre*. Pierre de Méyère éditions, 1964.

Laurioux, Bruno. "Une nouvelle sensibilité alimentaire." *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle,* Edizioni del galluzzo, 2006.

Marinetti, Filippo-T., and Charlotte Birnbaum. *The Futurist Cookbook (Le manifeste de cuisine futuriste).* Sternberg Press, 2015 (1st ed. 1932).

Pitte, Jean-Robert. *Gastronomie française: Histoire et géographie d'une passion*. Fayard, 1991.

Puisais, Jacques. "La place du plaisir dans l'éducation gustative." *Nourrir de plaisir: Régression, transgression, transmission, régulation?* Les Cahiers de l'OCHA, no. 13, 2008.

Radonvilliers, Jean-Baptiste Richard (de). *Enrichissement de la langue française: Dictionnaire de mots nouveaux*. Léautey, 1845.

Riberaigua, Caroline. "Une petite histoire des bienfaits du chocolat: entre mythe et réalité." *Actualités de la recherche scientifique en alimentation, nutrition et agriculture*. CNRS-INIST. www.duchampalatable.inist.fr/spip.php?article115, 18 Feb. 2011.

Stengel, Kilien. "Modèles du bon et concepts du bien manger." *Revue des sciences sociales,* no. 54, "Voir/Savoir," edited by Pascal Hintermeyer, Presses universitaires de Strasbourg, 2015a.

—. "Quand le bon ne rend pas insensible: du bon et de ses rapports avec le sensoriel, conceptuel, relationnel, expérientiel." *Sensible et communication: Du cognitif au symbolique,* edited by J.-J. Boutaud, ISTE éditions, 2015b.

—. "La dégustation du vin: un acte expérientiel et identitaire entre théâtralisation et culturalisation." *Alimentation et identité culturelle,* Revue Lexia, no. 19, edited by Aracne, July 2015c.

—. "L'interdiscours dans la dégustation: une (re)signification des représentations du vocabulaire du vin." *Patrimoine, création, culture à l'intersection des dispositifs et des publics,* edited by C. Bogdan, B. Fleury, J. Walter, L'Harmattan, 2015d.

Stengel, Kilien, and Jean-Jacques Boutaud. "Le futur c'est maintenant." *Cuisine du futur et alimentation de demain*. L'Harmattan, 2016.

Turckheim, Stéphanie (De), Schaff Isabelle. *Môme attitude: 10 menus méga bons*. Tana éditions, 2008.

UNESCO. *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Article 2 – Définition, 2003. https://ich.unesco.org/fr/convention. 21 July 2017.