

LE DOSSIER

LA CUISINE

LA CUISINE AU FIL DES ÂGES

Quelques remarques sur la cuisine et l'alimentation en Égypte pharaonique,
Pierre Tallet

Régime impérial : la cuisine politique des Césars, *Nicole Blanc*

La cuisine, hier et aujourd'hui, *Alain Drouard*

Le cuisinier, *Giuseppe Arcimboldo*

CUISINE ET SOCIÉTÉ

Entre mythe et réalité : « le repas gastronomique des Français »
au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, *Alain Drouard*

Les Américains et la bonne chère :

ce que pour eux manger veut dire, *Christine Ann Evans*

LA CUISINE ET LES ARTS

Amphitryon au pays des gastronomes : une histoire théâtrale,
lexicologique et politique, *Ariane Ferry*

Cuisine bourgeoise et identité française dans la littérature romanesque,
Karin Becker

Nourritures terrestres et poétiques dans les œuvres de jeunesse de Proust,
Thanh-Vân Ton-That

Mangez, ça tourne !, *Jean-Claude Carrière*

L'homme potager, *Giuseppe Arcimboldo*



UN ART DE VIVRE ?

La cuisine paléolithique, *Joseph Delteil*

Le bonheur de cuisiner, *Perla Servan-Schreiber*

Courte promenade dans ma bibliothèque de bouche,

Jean-Thomas Nordmann

Manger et connaître : bref parcours dans le livre de la Genèse,

Philippe Lefebvre

Vins anciens et gastronomie, *François Audouze*

Le sommelier, *Giuseppe Arcimboldo*

LA CUISINE ET LES SCIENCES

Cuisine et molécules : la matière molle, *Étienne Guyon*

Tablier de cuisine ou blouse de laboratoire ? *Jean Matricon*

La sécurité nutritionnelle, *Guy Riba*



Quelques mois seulement après le classement par l'Unesco du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité, c'est un dossier sur la cuisine que nous vous proposons pour ce nouveau numéro. La polysémie du terme et son champ métaphorique quasiment infini et omniprésent dans notre langage nous ont poussés à sortir de cet espace qu'est notre cuisine pour explorer l'activité et toutes ses implications. Car de l'acte bien concret de nourrir ou de se nourrir – acte vital et primordial pour l'homme – est advenu aussi, selon les temps et les modes, selon les circonstances géographiques, historiques ou sociales, une pratique, un rituel, un art, parfois même une forme de philosophie ou de pouvoir. Quelque chose d'immatériel précisément.

L'approche pluridisciplinaire était plus qu'une incantation : une obligation. Il fallait donc convoquer sciences *dures* et sciences *molles* pour parler de la cuisine.

La cuisine, ce sont d'abord des processus physico-chimiques – est-il besoin de le rappeler cette année qui célèbre la chimie à l'échelle mondiale ? – mais c'est aussi de la physiologie, de la biologie, de l'histoire et de la géographie – les aliments et d'abord les plantes cultivées n'ont cessé de circuler et de s'échanger au fil des siècles d'un continent à l'autre. De la littérature aussi dans un pays comme la France qui a donné naissance à la littérature gastronomique. Enfin des usages, des pratiques et des rituels de la table différents selon les pays et qui ne sont intelligibles qu'avec l'aide des sciences sociales.

Merci donc à tous ceux qui ont contribué à ce numéro : archéologues, historiens, sociologues, physiciens, littéraires et artistes, ils ont éclairé, chacun à leur manière, ce domaine vaste et passionnant qui est à la fois source de vie et de plaisir, mais aussi témoignage de notre organisation sociale. Avec eux nous évoquerons le simple bonheur de cuisiner mais aussi l'extase du *fin gourmet* ou de l'amateur de vins anciens, le plaisir élémentaire de la cuisine paléolithique tout comme le rituel ou les fantaisies gastronomiques, les merveilles de la transformation de la matière mais également les



interrogations légitimes sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour l'avenir de l'humanité...

Certains aspects du sujet comme la richesse et la diversité des cuisines étrangères, qui auraient pu être aussi retenus par l'Unesco, auraient mérité d'être développés davantage. Que l'on ne nous en tienne pas rigueur : le champ des possibles était quasiment illimité...

Jean Audouze (1961 s)
Astrophysicien, directeur de recherche émérite
au CNRS, président de la Commission nationale
française de l'Unesco

Alain Drouard (1961 l)
Directeur de recherche au CNRS, président de la
Commission internationale de recherche sur l'histoire
européenne de l'alimentation

Avec la collaboration de Véronique Caron (1981 L)