

Marc Bretillot

Encore dans la tête, les coups de semence, les longues files devant les épiceries vides, les tickets de rationnement. Encore dans la tête les damnés privés de tout, même d'eau potable, de pain noir, de pommes de terre, de sel, de sucre, de terre cultivable. Un petit bout de potager c'est pas le bout du monde, mais le monde il est sans dessus-des-sous, les carottes en l'air comme des V2 et les fanes à la racine, pas moyen

Alors bien sûr, au sortir de la guerre il faut manger à sa faim, oublier les privations et faire bombance, qua driller les champs, semer serré. Tout le monde s'y est mis et de bon cœur à engraisser les veaux, à l'industrie lourde, à l'agriculture irraisonnée, à bouffer à bouffer Dans les conférences interministérielles, à bouffer à bouffer, à bouffer, Marshall, à bouffer à bouffer tous en cœur Il y avait de quoi.

50 ans après, ici, maintenant. Tant et tant et tellement Des pleins camions citernes, des marchés de gros, des kilomètres de linéaires, des caddies ras la gueule, des distributeurs automatiques à chaque pas, dans les gares, les chambres, dans les chaumières, les cités, les frigos, les poches, les bajoues

On a grossi, bien replets. Dodus comme des chapons beurrés sous les aisselles, cascade de mentons, ventre énoooooorme ¹ *On est foutu on mange trop.* ¹

Difficile de se défaire de ses mauvaises habitudes tout seul, alors les gouvernements ont pris des mesures pour enrayer l'obésité. Campagnes d'informations, incitations aux industriels à utiliser moins de gras de sel Informations et injonctions sur les emballages fais pas ci fais pas ça Les causes ne sont pas simples Inégalité des classes Inéluctablement l'alimentation est le reflet fidèle de l'époque. *Dis moi ce que tu manges je te dirai ce que tu es.* ²

Quid du noble cuisinier passeur de goût, grand manipulateur des plaisirs de bouche ? Magicien, pour les plus talentueux, qui transforme de la matière quelconque, atone, en intenses frissons délicieux quand je glisse dans ma cavité buccale avide un gargouillou de maître Bras et fils, c'est une authentique particule d'Aubrac revisitée.

Michel Guerard proposait déjà en 1976 une cuisine allégée, codifiée dans le célèbre ouvrage *La grande cuisine minceur*. Avant propos (extrait) *Je rêve. Ce matin là, je m'éveillai en sueur, d'un sommeil lourd et adipeux. Toute la nuit comme tant d'autres nuits, j'avais tenté de m'envoler ! Mais cette fois, en vain, hélas ! Mon pauvre corps, lesté de trop de relents de sauces riches et voluptueuses, avait tant et si bien enflé qu'il me clouait pour l'éternité à ce sol où le rêve a perdu pied.*

SHEBAM ! POW ! BLOP ! WIZZZZZ !³

D'autres chefs continuent la croisade, moins semblent-ils pour des raisons de diététique que de recherche pure, comme le bouillonnant Ferran Adria et ses émules catalans qui proposent des écumes, des nuages, des airs parfumés déstructurés

— WHIF —

Une expérience, initiée à Paris par le scientifique David Edwards en collaboration avec ses étudiants de Harvard, propose le *Whif*. Dans l'espace très contemporain et transdisciplinaire du [Laboratoire](#)⁴, le visiteur est amené à *whiffer*. L'innovation culinaire est grosse comme un rouge à lèvres, vous aspirez par l'orifice savamment dessiné et un nuage de particules légèrement astringentes vient tapisser vos muqueuses ébaubies. Le goût chocolat relativement basique est proposé en complément d'un autre aliment. Le projet, qui en est aux prémices, devrait être développé pour offrir une gamme de goûts plus étendus et un design plus alléchant.

S'agit-il de manger sans se nourrir, d'une dématérialisation de la matière comestible comme en son temps Yves Klein avec l'art pictural ?

Sans doute le mangeur occidental rêve-t-il d'un plaisir inoffensif, sans risque de se sentir à l'étroit dans sa garde robe achetée la veille, sans risque sanitaire. Une nourriture zero risque a tous les étages.

Mais si ce n'est pas de ce que l'on ingère directement que vient le danger, il pourrait venir de ce que nos voisins n'ingèrent plus. Notre industrie alimentaire puissante a imposé son modèle au reste du monde. Des populations entières sont à la merci du cours des denrées, leur système de productions locales a disparu.

Elles commencent légitimement à crier A manger ! A manger ! Nous pourrions bien alors retrouver les vertus de la mastication.

¹ *Papa Mambo* Alain Souchon, 1978

² *Physiologie du Goût* Brillat Savarin, 1864

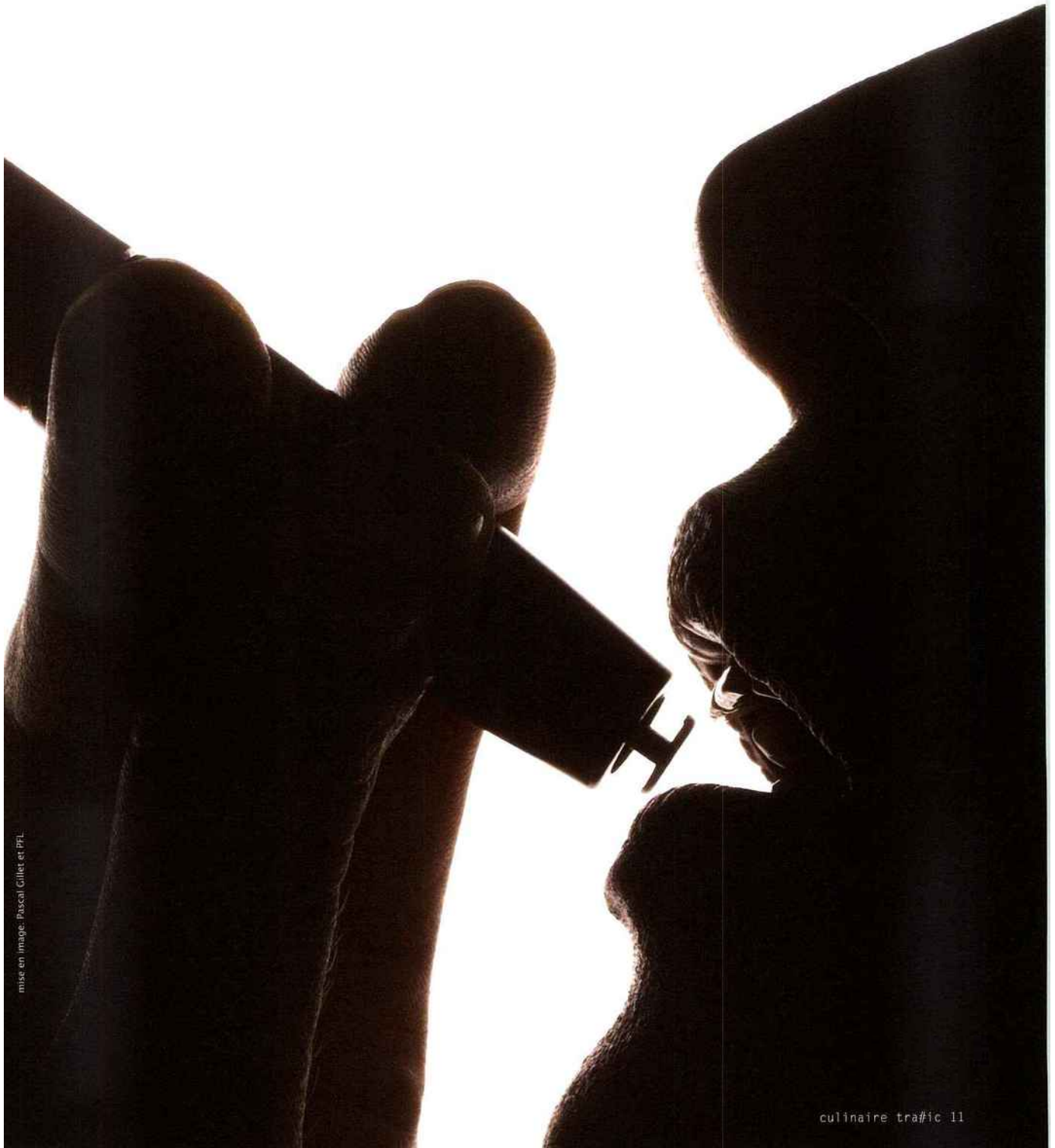
³ *Comic Strip* Serge Gainsbourg, 1968

⁴ [lelaboratoire.org](#) 4 rue du Bouloi 75001 Paris



CULINAIRE

WHIF SHEBAM



mise en image: Pascal Gillet et PPL

culinaire tra#ic 11

Still in mind are the warning shots, the long queues in front of empty grocers' shops, rationing coupons. Still in mind are the damned who were deprived of everything, even drinking water, black rye bread, potatoes salt, sugar of land suitable for cultivation. A small vegetable garden is not the end of the world, but the world was upside down, carrots in the air like V2's and leaf stalks at the root, no way. So, of course, after the war one had to eat one's fill, forget hardship and go on a binge, divide the fields into squares, intensive sowing. Everyone happily took part in fattening the calf, in heavy industry, unreasonable agricultural culture, in stuffing themselves. In the interministerial conferences, scoffing, scoffing. Marshall, scoffing, scoffing all together. There was reason enough.

Fifty years on, in the here and now. So so many. Trucks with full reservoirs, wholesale markets, kilometres of supermarket shelves, trolleys filled to the brim, cash machines at every step, in railway stations, bedrooms, in thatched cottages, housing estates, fridges, pockets, flab by cheeks.

We have put on weight, become quite chubby. As plump as capons that are buttered under the wings, cascades of double chins, an enooooor mous belly! *We are screwed, we eat too much* ¹

It is difficult to undo bad habits all by oneself, so the government took measures to eradicate obesity. Campaigns to heighten public awareness, to incite manufacturers to use less fat and salt. Information and injunctions on the packaging. Don't do this, don't do that. The cause is not simple. Class inequality. Food is an inescapably true reflection of an era. *Tell me what you eat and I will tell you who you are* ²

Quid for the noble, taste smuggling chef, a big shot in gourmet pleasure? The most talented are magicians who transform ordinary, lacklustre matter into intensely delicious shivers. When I slip a gargouillou from Maître Bras and Son into my greedy buccal cavity, it is an authentic particle of Aubrac revisited.

In 1976 Michel Guerard had already proposed a low fat cuisine, which was codified in the famous cookery book *La Grande cuisine minceur*

(The Art of cooking for slenderness) Preface (extract) *I'm dreaming. On that morning I woke up perspiring from a heavy and adipose sleep. I had tried that night, as in many others, to fly! But unfortunately this time it was in vain! My poor body, weighed down with too many remnants of rich and voluptuous sauces, had become so bloated that it held me down for eternity on this ground where the dream was at a loss.*

SHEBAM ! POW ! BLOP ! WIZZZZZ ³

Other chefs are carrying on with the crusade, apparently less for dietetic reasons than for pure research, like the bubbling Ferran Adria and his Catalan rivals who propose foam, clouds, unstructured fragrant air.

— WHIF —

An experiment, which was initiated in Paris by the scientist David Edwards and his Harvard students, proposes the *Whif*. In the contemporary, interdisciplinary Laboratoire ⁴ the visitor is brought to *Whiffer*. This culinary innovation is the size of a lipstick, you breathe in through a skilfully designed orifice and a cloud of slightly astringent particles clings onto your flabbergasted mucous membranes. The relatively basic taste of chocolate is proposed to enhance another nutrient. The project, which is at its first fruits, is in the process of being developed in order to offer a wider range of tastes and a more tempting design.

Is it a question of eating without nourishing oneself, of a dematerialization of edible matter as in Yves Klein's time of pictorial art? Without a doubt the occidental eater is dreaming of a harmless pleasure, without the risk of feeling cramped in the outfit that was bought the day before without a health risk. Zero risk food at all levels.

But if the danger does not come directly from what we ingest, it could come from what our neighbours don't ingest anymore. Our powerful food industry has imposed its model on the rest of the world. Entire populations are at the mercy of the price of produce. Their system of local production has completely disappeared. They have legitimately started shouting food! Food! Then we might rediscover the virtues of mastication.