

Extract of Fédération Nationale de la Libre Pensée

<http://old.fnlp.fr/spip.php?article377>

# La gastronomie, le 'bon goût', la cuisine est-ce de la chimie ?, les peurs alimentaires et les interdits religieux.



- émissions de France-Culture - 2009 -  
Publication date: lundi 15 juin 2009

---

Copyright © Fédération Nationale de la Libre Pensée - Tous droits réservés

---

**Chers auditeurs, amis et camarades de la Libre Pensée, bonjour !**

**Aujourd'hui 26 Prairial An 217 de la République (14 juin 2009), Michel Godicheau du Bureau Exécutif et Bruno Marsot de la Commission Administrative Nationale, de la Fédération Nationale de la LIBRE PENSÉE, allons vous parler de gastronomie, de « Bon goût » (avec des guillemets), nous nous interrogerons sur la cuisine (est-ce de la chimie ?) puis nous aborderons les peurs alimentaires et les interdits religieux.**

**Alors que nos concitoyens connaissent, par milliers, le chômage ou son spectre, et pour ceux qui ont encore un travail, l'augmentation permanente de la productivité, les menaces, les bas salaires...vous vous demandez, pourquoi ce sujet inhabituel ?**

**Michel** : Inhabituel sans doute, c'est un sujet qui concerne beaucoup de monde...la « vache folle » hier, les OGM aujourd'hui, sont l'objet d'une intense communication.

**Bruno** : Oui et surtout pour nous libres penseurs, ce n'est pas dans un hypothétique au-delà, mais c'est ICI ET MAINTENANT, vivants, que nous devons, profiter de la Vie.  
Parmi les plaisirs de la vie, c'est aussi une nécessité biologique, il y a la nourriture et tout ce qui concourent au plaisir de manger, aux plaisirs de la table. Pour Guy de Maupassant « de toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise », alors que la gourmandise est le 7ème péché capital (péché mortel) de la religion catholique !

D'après Brillat-Savarin, dans la Physiologie du goût, paru en 1825, voici la définition de la gastronomie (« gastros » c'est l'estomac en grec ancien) « la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit ».

Nous ne devons pas être les seuls à penser à la gastronomie et aux plaisirs qui peuvent en découler. Pour s'en rendre compte, il n'y a qu'à constater le nombre de journaux et magazines, de chroniques radiophoniques et plus encore d'émissions télévisées, qui traitent de la cuisine, des restaurants, des producteurs, etc). Ces émissions relèvent, soit du divertissement, soit elles tentent de donner le goût de cuisiner : une seule certitude elles sont de plus en plus nombreuses.

Dans un livre de recettes traditionnelles de cuisine -« La bonne Bouffe, comment bien manger chaque jour sans se prendre la tête ! » paru fin 2008, l'auteur, Nathalie Lutaud, nous dit « je ne vois pas à quel titre nous devrions renoncer à ce qui est, somme toute, un des principaux plaisirs de l'existence, plaisir qui, de surcroît, peut être assuré à peu de frais si l'on est un peu organisé ». Elle nous recommande de manger varié et en fonction des saisons : ce qui semble un conseil raisonnable, mais il est vrai, contraire aux intérêts capitalistes, pour lesquels les saisons, le goût authentique des produits, sont moins importants que les profits et les cours de la Bourse.

**Michel** : Qu'est-ce que le goût ?

**Bruno** : Disons déjà que cela ne se résume pas à la sensation que l'on a en bouche, le goût c'est un ensemble de sensations. Hervé This, chercheur français réputé, qui est, entre autre, physico-chimiste à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), et auteur de plusieurs livres, Les secrets de la casserole, Révélation gastronomiques,

Casseroles et éprouvettes, ainsi que le Traité élémentaire de cuisine, duquel est tiré la définition suivante : « l'ensemble des sensations gustatives (saveurs), olfactives (odeurs, arômes), mécaniques, thermiques...est le goût, qui une fois perçu de façon physiologique [...], est interprété par le cerveau, qui lui associe des qualités d'après les expériences individuelles ou sociales (souvenirs, émotions, apprentissages, etc) ».

Comme en peinture il y a juxtaposition des couleurs « (...) une couleur est influencée par la couleur complémentaire de la couleur voisine (le blanc qui jouxte du bleu semble jaune -le jaune est la complémentaire du bleu), (...) « le goût résulte d'une juxtaposition des sensations ».

Le "goût", c'est donc à la fois complexe et personnel. On nous dit « ce qui compte c'est le goût », j'irai même plus loin : c'est votre goût, ce que vous aimez (et pas ce que la publicité vous dit de consommer).

Il y a une sorte d'abus de langage, mais que nous faisons tous, de dire « c'est bon » « ce n'est pas bon » (comme « c'est beau » ou « ce n'est pas beau »), au lieu de dire « j'aime » ou « je n'aime pas ».

Un jour, un petit Nicolas, qui n'est pas celui de Goscinny et Sempé, ni le « Sarkophage » de nos droits et libertés, m'a dit « c'est bon, mais j'aime pas ». L'enfant venait d'exprimer la contradiction entre ce que disaient les personnes autour de lui : « c'est bon ! », et son ressenti « j'aime pas ! ».

Nous sommes tellement imprégnés par l'environnement idéologique de la société où le dogmatisme judéo-chrétien a malheureusement recouvert notre culture gréco-latine, que même dans ce domaine on assène comme des vérités, ce qui relève de votre personnalité, de vos impressions, de vos découvertes gustatives, de vos sentiments. Ce que « j'aime », tu ne l'aimes pas forcément, pour autant ai-je raison de dire « c'est bon » : c'est bon pour moi, mais pas forcément pour toi.

Hervé This, encore lui, a récemment publié un petit ouvrage (petit par le format) « la sagesse du chimiste ».

Il y cite Brillat-Savarin « la découverte d'un met nouveau fait plus pour le bonheur humain que la découverte d'une étoile » et il poursuit : « certes cette formule ne fait pas une vérité, mais l'idée était là : ne cherchons pas à comparer ce qui n'est pas comparable. Rembrandt est-il plus grand que Mozart ? Ou Lavoisier que Platon ? Rabelais que Molière ?

Allons oublions ces façons prétentieuses de vouloir montrer à tout prix que ce que l'on aime est ce qu'il y a de mieux (...). Rappelons-nous que pour les Romains, les Barbares étaient ceux qui ne mangeaient pas comme eux ».

La gastronomie, c'est une affaire de goût, d'attirance, aucune supériorité ou infériorité ne doit entrer en considération.

Nos goûts changent, y compris dans le fait de se nourrir, mais ils restent nos goûts.

Le goût, « l'arborescence des papilles » a dit un jour l'écrivain Yann Queffelec, c'est la découverte des terroirs et de ce qu'ils apportent aux produits, mais c'est aussi le trait d'union qui rapproche les hommes : lorsque l'on mange un plat, lorsque l'on utilise des épices, c'est aussi de l'autre que l'on mange, c'est une façon de vouloir connaître et pourquoi pas comprendre l'autre, notamment l'étranger : rien de plus britannique que le thé et pourtant il pousse ailleurs !

**Michel** : On entend souvent dire, la cuisine, c'est de la chimie ?

**Bruno** : Dans le livre *La sagesse du chimiste*, Hervé This, aborde cette question dans un chapitre intitulé « la chimie n'est pas la cuisine ».

Certes les points de contacts sont nombreux entre chimie et cuisine (ainsi la chaleur), mais il affirme : « Non, la chimie n'est pas de la cuisine, et la cuisine n'est pas de la chimie. Je m'en veux même de l'avoir écrit naguère ». (...) « Oui, il y a tentation de croire que la cuisine se réduit à sa composante technique, et que la chimie en serait la clé. Certes, la chimie peut explorer les mécanismes des phénomènes qui se présentent en cuisine ».

Prenons quelques exemples :

\* la réaction dite de Maillard (pour faire simple, à une température supérieure à 150°, la viande brunie et donc son goût change)

\* les émulsions, c'est-à-dire « une dispersion de gouttes d'un liquide dans un autre liquide, non miscible avec le premier », comme c'est le cas de l'eau et de l'huile [miscible : cad qui peut se mélanger à un autre corps de façon homogène]. Or, « La mayonnaise est une émulsion de type huile dans eau, alors que le beurre est une émulsion des type eau dans huile » (*Casserolles et éprouvettes*).

D'ailleurs si vous voyez que votre mayonnaise prend mal (la réaction fonctionne grâce aux molécules « tensioactive » du jaune d'oeuf) et que l'eau apporté par l'oeuf (la moitié d'un oeuf c'est de l'eau), et la moutarde (qui contient de l'eau), ne suffit plus, ajouter de la moutarde ou plus simplement, mettez uniquement une cuillerée d'eau dans la préparation, avant de reprendre, si besoin, l'addition d'huile.

Pour faire votre mayonnaise familiale, vous pouvez n'utiliser qu'une goutte de jaune d'oeuf, et Hervé This nous indique que « c'est assez pour enrober toutes les gouttelettes de votre sauce » (*Casserolles et éprouvettes*).

Hervé This continue (*La sagesse du chimiste*) : « Toutefois la chimie - la branche particulière de la chimie qui est ici évoquée a pour nom "gastronomie moléculaire"- n'est que recherche des mécanismes, et non la production de mets (...) la chimie doit produire des connaissances, la cuisine doit produire des mets ».

« La gastronomie moléculaire (...) ce n'est pas une "cuisine raisonnée" (entre guillemets), mais une recherche scientifique au service du monde culinaire » (...) [elle] veut comprendre et perfectionner les procédés culinaires » (*Traité élémentaire de cuisine*)

Il précise aussi (*la sagesse du chimiste*) « la cuisine est un art, puisque la question du goût - le goût que l'on aime - n'est pas une question de technique, mais une question de goût, précisément. De culture, mais pas seulement ; d'individus, d'expérience prénatale et infantile, de projection d'un milieu, d'imaginaire, d'inconscient, de symbolique. Que voulez-vous que la chimie fasse de tous cela ?

Et l'inverse, à savoir que la chimie serait de la cuisine ? C'est une idée idiote, parce que la cuisine veut préparer des aliments, et non produire des connaissances ! ».

(...) « La cuisine est un savoir faire (...) La cuisine est une technique, qui met en oeuvre des phénomènes, et la science a pour but d'analyser ces derniers. (...) nous ne mangeons pas de la technique, mais de la culture. Oui, il y a des temps précis, des températures précises, des phénomènes qui sont mis en oeuvre par le cuisinier, mais des aliments ne se réduisent pas à des protides, des glucides, des lipides, des sels minéraux, de l'eau et des vitamines ! ».

Par contre, Hervé This, nous rappelle que c'est grâce à la chimie que l'on a compris, que « contrairement à ce qu'indique La Bible, les "règnes" (entre guillemets) minéral, végétal, animal...et humain ne sont pas séparés chimiquement ».

**Michel** : Ce qui prouve bien, comme le dit l'enseignement catholique, qu'il doit y avoir une façon chrétienne d'enseigner la chimie.

Dresser la liste des aliments interdits ou recommandés par des « uranopètes décrétales », comme dit François Rabelais est un moyen essentiel de saisir les esprits par les corps, c'est pourquoi les religions ont, de tous temps, essayé de régir les fonctions sexuelles, mais aussi les fonctions alimentaires, comment le confirment les anthropologues de l'alimentation. C'est le corps que l'on peut contraindre, torturer, lapider, brûler, l'esprit est tellement insaisissable que l'on ne peut en brûler que les produits, les livres ou les oeuvres d'art, par exemple.

Les interdits alimentaires jouent dans toutes les religions un rôle essentiel, c'est bien sûr, le cas du judaïsme, avec les prescriptions du Lévitique reprises par l'islam, « Car tous ceux qui répandent le sang des hommes et tous ceux qui mangent le sang de toute chair que ce soit seront tous détruits à la surface de la terre » Livre des jubilés [7, 27-29]. J'ai envie de dire de façon irrespectueuse « Tiens, voilà du boudin ». Mais c'est aussi le cas du christianisme, de ses jeûnes et de ses règles monastiques. Il faut renvoyer la balle à ceux qui répugnent à nos repas gras du vendredi « dit-saint » sous prétexte de désuétude, sans doute eux-mêmes sont-ils - pour reprendre la formule de Jean-Pierre Albert, directeur d'études à l'EHESS, passés du « tabou au dégoût ».

Lorsque tu m'as proposé, Bruno, de participer à cette émission, j'ai d'abord, moi aussi, été surpris du thème et puis je m'aperçois que, dans le mensuel La Raison du mois de juin trois auteurs abordent le problème : Marc Blondel dans l'éditorial qui fait référence aux banquets, Jean-Marc Schiappa, à propos du poisson et des menus cacher et hallal dans les cantines et Michel Lenormand à propos de l'empire écolo-éthique...

**Bruno** : Mais tu as toi-même écrit quelque chose sur le sujet !

**Michel** : Oui, j'ai publié il y a une dizaine d'années, une compilation de recettes et d'anecdotes intitulée Quelques recettes de carême pour dévots et mécréants ; les textes sont, pour la plupart, tirés d'ouvrages qui vont du XVIIème au XIXème siècle et ma principale source est un best-seller qui a connu une quinzaine d'éditions avant la Révolution : La Nouvelle Maison Rustique. Ce livre était destiné et je cite « aux bourgeois qui veulent vivre noblement » : il suffit de se promener dans une coopérative bio, pour se rendre compte que la fonction d'identification sociale est essentielle dans l'alimentation. On trouve, dans ce bouquin, des recettes de carême savoureuses, comme le brochet aux huîtres ou les soles aux concombres, mais aussi des recettes pécheresses plus difficiles à réaliser aujourd'hui, comme les crêtes de coq farcies, la loutre ou la vipère, qui - comme chacun sait - est une anguille de terre et peut donc être consommée en carême, sans péché.

Car, ce qui caractérise les interdits religieux, ce sont les analogies irrationnelles, en quelque sorte, l'application pratique du « Credo quia absurdum » [je crois parce que c'est absurde].

Mais est-on aujourd'hui dans une situation si différente ? La semaine dernière j'ai entendu l'annonce d'une émission d'actualité à la télévision, elle disait, je cite : « les français cuisinent de plus en plus surtout ceux qui ont connu la malbouffe et la vache folle ».

Nous ne sommes pas loin de la loutre et de la vipère. C'est un raisonnement profondément religieux, il y a eu péché et on fait pénitence. Jean-Pierre Albert, que nous avons cité tout à l'heure et que nous lirons davantage à l'avenir, notamment son ouvrage Le sang et le ciel, écrit « la régulation de la nourriture et la production délibérée d'anomalies comportementales la concernant, entrent sans peine dans le programme d'une religion individualisée et tournée vers l'immanence ». Mais s'il n'y avait que cela !

J'ai le sentiment que ce ne sont pas seulement les religions individualisées et tournées vers l'immanence qui sont à l'oeuvre dans les nouveaux interdits et qui manipulent les peurs alimentaires. Michel Lenormand recommande, de réfléchir aux oeuvres de Victor Klemperer et de Georges Orwell, sur la place de la langue dans la construction du totalitarisme, nos amis de l'Union Rationaliste viennent d'en analyser la thématique dans un des derniers numéros de leur revue Raison Présente.

**Bruno** : Dans ce contexte, ce sont souvent de petites têtes blondes qui nous font la morale...

**Michel** : En effet, on instrumente beaucoup les enfants, sur la question des peurs alimentaires et ces petits vous regarderont sûrement de travers dès que vous aurez votre cancer, parce que vous avez certainement transgressé les cinq fruits et légumes, les deux verres de vin, voire même, ce qui est plus grave, utilisé du désherbant dans le jardin.

En réalité, l'ami Marc Prévôtel ne doit pas être très loin de la vérité lorsqu'il écrit dans l'Anarcho-syndicaliste : « Cela ne veut pas dire qu'il ne se passe rien de plus ou moins dangereux, mais les braves gens que nous sommes, presque tous, sont pris en tenaille par, d'une part les industriels dont le chiffre d'affaires ne peut que baisser si les nouvelles sont inquiétantes, d'autre part les marchands de peur systématiquement stressés par les progrès des techniques et qui prennent plaisir à emmerder leurs concitoyens et qui s'indignent quand on leur rappelle que le meilleur moyen de ne plus se stresser et de ne plus paniquer les autres, c'est de se flinguer. »

Alors, à propos de langue, mangez donc de la langue de cochon fourrée ou des oreilles de veau farcies et mettez dedans vos cinq fruits et légumes.

On pourrait bien sûr tenir un tout autre discours et horrifier la petite sixième qu'on vous a envoyée prêcher le bio, en lui disant que le lait bio est produit en forçant des mamans vaches à faire des petits, pour ensuite leur voler leur lait et tuer leurs enfants. J'ai là-dessus une jolie citation des carnets de Léonard de Vinci... la question n'est donc pas nouvelle !

Défendre la pensée libre c'est aussi combattre les tabous et analyser les dégoûts sans restriction, réfléchir et discuter et c'est ce à quoi nous vous invitons.

Mais pour l'heure, c'est dimanche, remuez-vous un peu, allez à pied au marché et bon appétit !

#### **Bibliographie :**

De Hervé THIS :

- " Les secrets de la casserole, Editions Belin 1993
- " Révélations gastronomiques, Editions Belin 1995
- " Casseroles et éprouvettes, Pour la science/Belin 2002
- " Traité élémentaire de cuisine, Editions Belin 2002
- " La sagesse du chimiste, L'oeil neuf éditions 2009
- " La casserole est un jeu d'enfant, Editions Belin 1998 (non cité dans l'émission, mais accessible de 7 à 77 ans)

De Jean-Pierre ALBERT :

- " Le sang et le ciel. Les saintes mystiques dans le monde chrétien, Aubier 1997

De Nathalie LUTAUD :

- " La bonne bouffe, comment bien manger chaque jour sans se prendre la tête ! Editions la gouttière.

De Michel GODICHEAU :

" Quelques recettes de carême pour dévots et mécréants, Michel Godicheau éditeur 2003

```
<audio class="mejs mejs-287 mejs-neoplayer" data-id="d9098dde4d1f78e2c4962b20671648f0"
src="IMG/mp3/juin_1_.mp3" type="" data-mejsoptions="{\"alwaysShowControls\":
true,\"loop\":false,\"audioWidth\":\"100%\"}" data-mejsplugins='null'
data-mejscss=["plugins\\auto\\player\\v2.7.0\\lib\\mejs\\mediaelementplayer.min.css"] controls="controls" >
/* Dewplayer */ .mejs-container.mejs-neoplayer { background: none; height:20px !important; } .mejs-neoplayer
.mejs-controls { background: none; border-radius:5px; height:20px; background-color: #e5e5e5;
background-image: -moz-linear-gradient(top, #fcfcfc, #cecece); /* FF 3.6+*/ background-image:
-webkit-gradient(linear, 0 0, 0 100%, from(#fcfcfc), to(#cecece)); /* Safari 4+, Chrome 2+*/ background-image:
-webkit-linear-gradient(top, #fcfcfc, #cecece); /* Safari 5.1+, Chrome 10+*/ background-image: -o-linear-gradient(top,
#fcfcfc, #cecece); /* Opera 11.10*/ background-image: linear-gradient(to bottom, #fcfcfc, #cecece); /* Standard, IE10
*/ } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-playpause-button { margin-right: 5px; } .mejs-neoplayer .mejs-controls
.mejs-playpause-button button { position:relative; background:
url("http://www.fnlp.fr/plugins/auto/player/v2.7.0/css/img/controls-neoplayer.png") no-repeat left 0; width: 16px;
margin-right: 5px; margin-top: 3px; margin-left: 6px; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-playpause-button
button:after { content:""; display: block; position: absolute; top:-1px; right: -6px; height: 100%; width: 0;
border-left: 1px solid #afafaf; border-right: 1px solid #e2e2e2; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-play
button:after { background-position: left -16px; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-pause button {
background-position: left -32px; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-pause button:after { background-position:
left -48px; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-time-rail { margin-right: 10px; margin-left: 10px; } .mejs-neoplayer
.mejs-controls .mejs-time-rail>span { height: 5px; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-time-rail .mejs-time-total {
border-top:1px solid #c7c7c7; background: none; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-time-rail
.mejs-time-buffering { height: 0; background: none; border-top:1px solid #d7d7d7; } .mejs-neoplayer .mejs-controls
.mejs-time-rail .mejs-time-loaded { height: 0; background: none; border-top:1px solid #ddd; } .mejs-neoplayer
.mejs-controls .mejs-time-rail .mejs-time-current { height: 0; background: none; position: relative; } .mejs-neoplayer
.mejs-controls .mejs-time-rail .mejs-time-current:after { content:""; display: block; width: 20px; height: 10px;
border-radius: 3px; position: absolute; top:-5px; right: 0; margin-right: -10px; top:-6px; background-color:
#a4a4a4; background-image: -moz-linear-gradient(top, #ddd, #888); /* FF 3.6+*/ background-image:
-webkit-gradient(linear, 0 0, 0 100%, from(#ddd), to(#888)); /* Safari 4+, Chrome 2+*/ background-image:
-webkit-linear-gradient(top, #ddd, #888); /* Safari 5.1+, Chrome 10+*/ background-image: -o-linear-gradient(top,
#ddd, #888); /* Opera 11.10*/ background-image: linear-gradient(to bottom, #ddd, #888); /* Standard, IE10 */ }
.mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-currenttime-container { display: none; } .mejs-neoplayer .mejs-controls
.mejs-duration-container { display: none; } .mejs-neoplayer .mejs-controls .mejs-volume-button { width:1px;
visibility:hidden; } .mejs-neoplayer .mejs-controls div.mejs-horizontal-volume-slider { width:1px; visibility:hidden; }
```

France culture 14 juin 2009