

*Des livres*

Gilles Fumey  
16 septembre 2005

## **Le mangeur hypermoderne, une figure de l'individu éclectique (François Ascher)**

François Ascher, *Le mangeur hypermoderne, une figure de l'individu éclectique*, Editions Odile Jacob, 2005.



Bien connu du monde des urbanistes, François Ascher explorateur de la modernité va explorer dans les assiettes - ou plutôt ce qu'il en reste - de quoi construire des hypothèses sur le développement du modèle des restaurants, de l'alimentation à domicile et de toutes ces pratiques plus ou moins formelles qui émergent dans les pays riches.

F. Ascher part de ses travaux sur la ville (*Métapolis*, 1995) pour constater combien il est aujourd'hui « facile », « commode » de s'alimenter dans les grandes villes, dans des « ambiances » et des lieux « hypermodernes » comme les restaurants groupés en un même espace, ou encore avec une palette de « tendances » et de pratiques qui ne cessent de s'enrichir. Ce mouvement prend racine dans un long apprentissage des manières de manger autrefois collectives et aujourd'hui de plus en plus individuelles. La diffusion d'outils de table personnels, mais aussi les civilités explorées par N. Elias conduisent à voir le restaurant comme le lieu par excellence où s'exerce l'individualité du mangeur.

Néanmoins, manger reste quand même, en Europe et en Asie du moins, un acte social où se déroule un double jeu de singularisation et de socialisation de l'individu. F. Ascher montre combien les socialités festives progressent au fur et à mesure que s'approfondit l'individualisation qui n'est pas liée à un repli. D'autant que le mangeur « hypermoderne » est toujours autant que par le passé confronté à des régulations : pour ne prendre que les deux derniers siècles en France, l'émergence d'une « raison gastronomique » a précédé un allègement et une laïcisation des prescriptions alimentaires que F. Ascher a repéré dans de nombreuses sociétés, l'amenant ainsi à poser la question d'un modèle alimentaire mondial. Ce qui ne signifie pas une homogénéisation inéluctable, mais plutôt la production de plus en plus de différence, que les sociétés demandent aux producteurs, à la science et à la créativité des cuisiniers (jusqu'à une cuisine « conceptuelle et cognitive »).

Cette différenciation des mangeurs se loge jusque dans les nouvelles régulations que s'imposent la plupart d'entre eux sous la forme de « régimes » - plus importants que la minceur, selon l'auteur - et dans la construction de nouvelles régulations collectives comme

l'obésité, analysée aujourd'hui comme une épidémie. D'autres prescriptions nouvelles complètent l'environnement des mangeurs : des prescriptions « politiques » et « éthiques », notamment contre la malbouffe. Dans les sphères sociales ou les pays les plus aisés, le mangeur esthète - nouvel avatar du gastronome ? - esthétise son quotidien, pratique souvent des dégustations, met en avant « la légèreté et la déconstruction » et reformule un nouvel art de manger dont les guides tentent, malgré les contradictions et les compromissions, de se faire l'écho.

Nous voici donc devenus « éclectiques », mais toujours sommés de « réfléchir avant de manger ». Selon F. Ascher, nous serions dans une troisième modernité alimentaire, après celle qui vit advenir le mangeur individuel à l'ère moderne, puis l'industrialisation de la nourriture. Une hypermodernité, « plus radicale encore », « à  $n$  dimensions » s'appuyant sur des individus plus autonomes, plus sociables, plus « réflexifs » aussi. C'est peut-être sur ce point-là que cette stimulante contribution de F. Ascher mériterait le plus débat : les historiens ne peindraient sans doute pas à montrer que l'affranchissement des modèles passés exige à toutes les époques la même force des individus ; les géographes pourraient montrer combien la diffusion de manières de manger - comme le *fast food* à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, pour ne prendre que cet exemple-là - a exigé la même conquête sur les conformismes d'alors. Les sociologues, les ethnologues pourraient aussi montrer qu'on arrive là, dans un débat d'une autre nature, plus vaste, sur la notion d'hypermodernité sur lequel B. Latour a déjà beaucoup travaillé. Il n'empêche, F. Ascher parle d'un lieu d'où on ne l'attendait pas, ouvre à une transdisciplinarité exemplaire. Cette mise en scène de notre alimentation quotidienne, brillante, enjouée est une manière roborative de donner du sens à nos découvertes d'aujourd'hui.

Compte rendu : Gilles Fumey

Regrettons que F. Ascher diffuse une erreur pourtant effacée par un très beau livre de F. Sabban et S. Serventi, *Les pâtes*, Actes Sud : non, les pâtes italiennes ne viennent pas de Chine !