

Rémy Knafou et Régis Marcon, Clément Vincent  
23 septembre 2009

La Cloche, mercredi 23 septembre 2009

## **Terroir et territoire : vers un patrimoine gastronomique hors-sol ?**

Café géo organisé en partenariat avec le [Musée des Confluences](#) et animé par :

- Rémy Knafou, professeur émérite à l'Université Paris 1.
- Régis Marcon, chef cuisinier, « Le Clos des Cimes » (Saint-Bonnet-le-Froid, 43).

On se tape la Cloche à Lyon en ce mercredi soir ! Aux fourneaux, **Rémy Knafou** (professeur émérite à Paris I, spécialiste de la géographie du tourisme) et **Régis Marcon** (trois macarons au guide Michelin pour son restaurant « Le Clos des Cimes » à Saint-Bonnet-le-froid (43)) nous préparent un menu géo-gastronomique autour de la question suivante : « Terroir et territoire : vers une gastronomie hors sol ? ».



**Rémy Knafou et Régis Marcon au Café de la Cloche**

Photo : [Alexandre Montagne](#)

**R.K. :** La première thématique est celle du lien entre la gastronomie et le terroir. A l'heure actuelle, le terme de terroir est dans l'air du temps. Cette demande de terroir est traitée différemment selon les chefs de la haute cuisine. Par définition, la cuisine s'est alimentée au terroir et aujourd'hui, le terroir est transfiguré par la cuisine vers la haute qualité, à l'exemple des AOC. On le voit, le lien gastronomie-terroir se fait dans les deux sens : des chefs mettent en valeur le terroir, et le terroir se sert des chefs, à l'instar de la lentille verte du Puy, promue par Régis Marcon. C'est d'ailleurs ce dernier sens qui prime sur le premier, car la plupart des

grands chefs se sont dégagés des terroirs. Par exemple, le voyage en Asie a été quelque chose de marquant pour les grands chefs français. **Désormais, le Monde est notre terroir, le terroir d'une cuisine qui se veut plus que jamais art de l'assemblage, et ce grâce à la possibilité matérielle d'acheminer les meilleurs produits du Monde dans de bonnes conditions.** Mais ne nous y trompons pas, il s'agit d'un phénomène ancien, même si les proportions, elles, sont inédites. En effet, les épices en provenance d'Orient se trouvaient dans la cuisine dès le Moyen-Age. Aujourd'hui, c'est la facilité d'appel à ces produits lointains qui est remarquable.

Parmi les exceptions marquantes en France à ce recours au terroir mondial : Michel Bras et Régis Marcon. Michel Bras est la référence contemporaine de la ré-interprétation du terroir avec sa conception de la totalité du terroir : son restaurant va de paire avec son hôtel. Ce dernier est conçu pour laisser s'exprimer l'Aubrac dans lequel il s'inscrit, en séparant par exemple les chambres par des petits sentiers rappelant la « draille », les chemins de transhumance. Il y a là une remarquable **cohérence du produit autour d'un terroir ouvert sur le Monde**, pensée par un chef d'un talent exceptionnel et mise en œuvre avec l'aide de professionnels de la communication.

**R.M. :** J'ai tout de suite accepté de participer à ce café géo car l'association de la gastronomie et du tourisme est au cœur de mon projet. Je tiens à préciser d'emblée qu'il ne faut pas confondre le terroir avec le « terroir-caisse », car nous sommes dans un monde de la communication qui joue sur le caractère nostalgique du terme « terroir ». C'est pourquoi je préfère l'expression « cuisine de territoire ». Car qu'est-ce que le tourisme sinon la découverte des lieux, du « local » ? **Dans un restaurant, on veut retrouver le territoire.** C'est la raison pour laquelle les guides ont un rôle si important. C'est aussi la raison pour laquelle je n'aime pas cette ségrégation entre la restauration et la gastronomie : pour moi, la gastronomie c'est l'ensemble de la restauration.

Néanmoins, il est important que l'on puisse identifier un cuisinier à un produit, car c'est dans ce lien que se trouve le rapport primordial au producteur et le côté institutionnel du cuisinier qui est avant tout un nourricier. Pour moi, il s'agit de deux produits : les lentilles et les champignons. Les champignons, c'est une passion, celle de la découverte du produit. Connaître le produit fait avancer la cuisine. De plus, c'est aussi la chaleur que l'on recherche dans une maison, et cette chaleur se crée autour du partage de la cuisine avec les clients eux aussi passionnés. C'est pourquoi les restaurants sont à la fois des lieux de gastronomie et **des lieux qui racontent un pays.** Par exemple Saint-Bonnet, devenu « village gourmand » car sur ses 200 habitants, 95 travaillent dans la restauration. J'ai voulu y insister sur le rapport qualité/prix (par exemple avec la création d'une boulangerie bio pratiquant les mêmes tarifs que les autres boulangeries) car le terroir et la gastronomie associés donnent sens à la vie. Néanmoins, il est nécessaire de sortir de son terroir pour avancer. Je l'ai fait notamment par des voyages en Asie où j'ai été frappé par l'accueil chaleureux et la très grande exigence des populations locales, qui à la fois nous renvoient au fait que la cuisine c'est l'accueil, et nous enseignent l'humilité.

**R.K. :** Une précision sur l'humilité : j'ai été frappé par la formation constante des chefs et des brigades, justement dans cet esprit d'humilité. Par exemple vous, Régis Marcon, bien que chef au sommet de la hiérarchie, avez récemment fait un stage chez une jeune chef « naturopathe » pour apprendre à cuisiner des mets plus digestes.

Pour revenir à notre sujet, il semble toutefois que la référence au terroir soit souvent discrète, voire absente chez la plupart des grands chefs (ainsi, récemment, chez Philippe Rochat, à Crissier, le chef le plus reconnu de Suisse, aucune référence au terroir, sauf avec quelques fromages des montagnes voisines). Mais, par exemple, au dernier classement des chefs mondiaux produit par une revue britannique, le troisième était un Danois (1er : Espagnol, 2° : Anglais) dont le discours est très régionaliste. C'est le chef de file de la cuisine nordique ; il a d'ailleurs été nommé ambassadeur pour la nouvelle cuisine nordique. Son discours est très militant, à la limite du nationalisme, et témoigne d'une exploitation commerciale non exempte de démagogie d'une relation portée aux nues entre un terroir qui, certes, fournit des produits de grande qualité - essentiellement de la mer - et cette cuisine.

**R.M. :** Il ne faut pas oublier que ce genre de classements mondiaux sont avant tout un outil de communication. En revanche, les Nordiques ont fait une réelle avancée dans les concours comme en témoignent les résultats des Bocuse d'or. Cela vient de leur esprit guerrier et de l'adaptation de la cuisine gastronomique au bistrot : l'ambiance et le service ne sont pas guindés. Il s'agit d'une décontraction de la cuisine, également fondée sur une relation avec les producteurs qui est essentielle.

**R.K. :** Il nous faut aborder pour finir ce qui sera une première partie le contexte dans lequel se forme le goût. Alain Ducasse, chef mondialisé par excellence, parle de son terroir de naissance - la Chalosse - comme la « **mesure étalon du goût originel** ». Abordons maintenant un deuxième thème, celui du **patrimoine gastronomique**. Existe-t-il un patrimoine gastronomique français ? Doit-il être protégé ? Certes, il existe, mais ce n'est pas le seul patrimoine gastronomique, comme souvent la vision auto-satisfaite de la gastronomie française le laisse à penser. On peut manger très bien partout. Notons que la première ville classée par l'UNESCO au titre de sa gastronomie est Popayan en Colombie ! Le patrimoine, c'est ce que nous recevons de nos prédécesseurs et que nous transmettons à nos successeurs. L'UNESCO a élargi cette définition aux aspects immatériels, comme la récitation védique en Inde ou un moussem (rassemblement éphémère) au Maroc. Joël Robuchon estime que le classement de la cuisine française au patrimoine de l'humanité serait une manière de la pétrifier et de renforcer le sentiment d'arrogance souvent perçu à l'étranger.

On ne parle d'une cuisine française reconnue que depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, et n'oublions pas que la grande sauce française de ce patrimoine est la « sauce espagnole » et que le grand service est le service « à la russe » (mets découpés dans les plats). De plus, la cuisine française est une mosaïque de cuisines régionales, ce qui a été pris en compte notamment par le « Club des Cent » (1920) qui réunissait des gastronomes ayant parcouru plus de 4 000 km pour aller goûter les cuisines régionales.

**R.M. :** Classer la cuisine française manque d'humilité. L'idée est bonne, mais tous les pays doivent s'y mettre. La cuisine française est par essence **métissée**, elle s'est reconstruite avec des produits italiens sous Catherine de Médicis, ou avec des chefs qui partaient à l'étranger par exemple. Ce qui est apprécié, c'est l'art de vivre à la française. Enfin, il est important de ne pas trop s'accrocher aux souvenirs. Il est difficile et risqué de figer la cuisine. Ce qui est indispensable pour les parcs naturels est peut-être superflu avec la cuisine. **Les recettes, même héritées, changent.** En effet, les réflexions du client font évoluer la cuisine, ce qui a permis notamment la disparition de la sauce espagnole passe-partout.

**R.K. :** En effet, le patrimoine gastronomique est quelque chose de vivant. Il s'agit de faire vivre un héritage, de le faire évoluer. C'est comme cela que la cuisine française a su se

démarquer des autres cuisines, notamment par la compétition des chefs des hôtels de la noblesse ayant perdu leur emploi suite à la Révolution. Ces derniers pour vivre devaient innover afin d'attirer les clients, alors que les cuisiniers des grandes maisons sous les monarchies étaient enfermés dans la monotonie. (cf. *Histoire des passions françaises* de Théodore Zeldin).

Un dernier point, celui du tourisme initié autour de la gastronomie. Nous ne disposons pas encore de statistiques sérieuses sur le **tourisme gastronomique**, mais le fait est que les trois macarons (= vaut le voyage, selon l'intuition du Guide Michelin dès 1931) accélèrent la fréquentation des restaurants en attirant notamment la clientèle internationale. Aujourd'hui, avec la mondialisation du marché de la gastronomie et les facilités de déplacement, certaines grandes tables sont des destinations de voyage. D'où le pari de certains d'ouvrir un restaurant hors des sentiers battus (c'est-à-dire les grandes aires métropolitaines, Paris et Londres par exemple), voire dans de véritables angles morts, comme Michel Bras à Laguiole ou Jean-Georges Klein à l'Arnsbourg, dans les Vosges du Nord. Sur ce modèle, Ferran Adrià joue de la notoriété mondiale de son « El Bulli » pour organiser la rareté : 8 000 couverts par an (bientôt 7 000) pour deux millions de demandes ! Si bien que ce restaurant est le seul au Monde à exister avant tout dans les médias, la possibilité de pouvoir y manger - pour ceux qui en ont l'envie et les moyens - étant statistiquement faible !

**R.M.** : Ferran a beaucoup apporté à la cuisine, mais il ne contrôle plus son succès. Il réinterprète des recettes catalanes en jouant sur l'acte de manger, en particulier en variant les textures.

## Débat

Q1 : Le lien entre le goût et le terroir définit-il une pureté de l'origine ? Y a-t-il une éducation du goût ? Par delà les artifices commerciaux, le terroir est-il accessible à tous ?

R.M. : Je n'aime pas le terme d' « éducation ». Il y a en revanche des mécaniques de dégustation, des **habitudes gustatives**. Ce n'est pas parce qu'un produit est traditionnel qu'il est meilleur. De nouveaux aspects plaisent avec l'industrialisation, comme le croustillant, l'aspect visuel. Mais l'exigence de traçabilité demeure primordiale.

Jacques Défossé (géographe, Lyon 2) : Il y a une vieille habitude de **certification du terroir** en France (AOC, AOP). Ces labels garantissent une provenance, mais pas une filière de production. Lequel de ces deux aspects est le plus important ? De plus, le label a des critères qui ne sont pas connus...

R.M. : On a perdu le cantal avec l'AOC. Il est vrai que la qualité n'est pas accessible à tous, mais il est nécessaire d'établir de bons critères qui ne dénaturent pas le produit.

R.K. : On le voit bien avec le marché du vin : il y a une réelle concurrence entre les terroirs et les cépages.

Jacques Défossé : Les goûts des vins ont bien évolué. Le produit est difficile à codifier de manière stable car il change.

R.K. : Il est indéniable qu'il y a eu un avant et un après le phylloxera. Mais les goûts évoluent avec les sociétés et les pratiques.

Q2 : Ces préoccupations rejoignent celles du développement durable, notamment en ce qui concerne la **proximité**. On assiste à une relocalisation des consommations, par exemple aux États-Unis avec la règle des 100 miles (ne s'approvisionner que dans les 100 miles environnantes).

R.M. : Encore une mesure contre les fromages français ! (*rires*) Il s'agit de logiques contradictoires car le voyage, le déplacement reste fondamental. Mais la relocalisation est en cours. Un producteur local a par exemple récemment pris contact avec moi.

R.K. : Les grandes maisons sont des moteurs pour les territoires. Mais les labellisations sont trop compliquées, de nombreux producteurs renoncent pour cette raison.

Jacques Défossé : Le problème de la certification, c'est qu'elle aura toujours un **coût**. On a pu dire que c'était un moyen de faire disparaître les petits producteurs. Plus certainement, il s'agit d'une **instrumentalisation des territoires dans la mondialisation** : différencier les territoires par la labellisation permet de les mettre en concurrence.

R.K. : Nous avons avec nous Philippe Pelletier (Lyon 2), grand spécialiste du Japon. Tôkyô est la ville la plus étoilée du monde, qu'est-ce que le terroir pour une mégapole comme Tôkyô ?

Philippe Pelletier : Je prendrai l'**exemple du saké** qui n'est ni vin ni bière, mais le produit de la fermentation de l'eau et du riz. Les terroirs ne sont pas ceux de l'eau et du riz. Il s'agissait de la boisson aristocratique, les brasseries se trouvaient donc dans les centres urbains, les anciennes capitales (Kyoto, Osaka) et étaient noyées dans la ville. Aujourd'hui le saké est en crise : on y trouve de nombreux produits chimiques à cause de l'industrialisation. Pour s'en sortir, une AOC a été mise en place, basée sur le grenier à riz du Japon, le Niigata. Mais le riz vient de tout le Japon !

R.M. : J'apprécie beaucoup la cuisine japonaise. Elle apparaît surtout intéressante du point de vue de la **santé**, notion importante dans tous les pays. Les Japonais apprécient la cuisine française car comme la leur, c'est un art de vivre, un cérémonial. C'est pourquoi elle est pour eux synonyme de haut de gamme. La cuisine italienne est beaucoup moins hautement considérée par les Japonais. De même, le style bistrot pour la cuisine française ne marche pas au Japon.

Conclusion : C'est essentiellement la dimension humaine de la cuisine que nous avons mise en avant ce soir. **La cuisine est un réseau social.**

Compte rendu : Clément Vincent (relu et amendé par Rémy Knafou)

**Pour aller plus loin :**

Un article du *Monde* sur cette problématique :

**La cuisine moléculaire, révolution gastronomique ou coup marketing ?**

Article paru dans l'édition du *Monde* du 31.10.09

Un livre-enquête, inspiré par le travail expérimental du chef catalan Ferran Adria, ravive le débat sur l'utilisation en nombre d'additifs chimiques dans l'élaboration des recettes

La parution en France de l'enquête *Les Dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire*, l'ouvrage du journaliste allemand Jörg Zipprick (Favre, 2009, 224 p., 13 euros), relance la polémique autour du chef espagnol Ferran Adria, chef d'El Bulli, déjà accusé dans son pays « d'empoisonner ses clients avec des produits chimiques » par Santi Santamaria, trois étoiles au Michelin. Au mois de février, la question s'est déplacée en Angleterre où le restaurant de Heston Blumenthal, *The Fat Duck*, a dû fermer ses portes pendant quinze jours, victime d'un norovirus générateur de diarrhées et de vomissements. Depuis, les incidents se sont multipliés. En juillet, un cuisinier allemand de 24 ans a été amputé des deux mains après avoir manipulé une bouteille d'azote liquide pendant une séance de cuisine moléculaire.

En Italie, l'autorité de sécurité alimentaire a saisi, dans une centaine de restaurants, 600 additifs chimiques, étiquetés comme « produits naturels ». En septembre, c'était au tour de la Chine de lancer une campagne contre l'utilisation d'additifs alimentaires potentiellement dangereux. Est-ce à dire que le succès de la cuisine moléculaire (qui recourt massivement à ces additifs chimiques) est universel ? Non. Mais l'esprit de lucre, oui, lorsqu'on peut diviser le coût des produits naturels par huit ou dix en privilégiant des ingrédients chimiques, comme l'a montré l'enquête de Jörg Zipprick. Ferran Adria, chef de file de cette mouvance, refuse d'ailleurs l'appellation « cuisine moléculaire ». Cette querelle sémantique est surtout stratégique. Il n'a jamais reconnu le rôle moteur du programme Inicon lancé par la Commission européenne en 2003, qui a confié au laboratoire de transfert de technologie de Bremerhaven (Allemagne) le soin de rendre utilisable par des restaurateurs les techniques de pointe de l'industrie chimique. Or, Ferran Adria (El Bulli), Heston Blumenthal (*The Fat Duck*), et bien d'autres, ont bénéficié de ces recherches. Dès 2003, El Bulli expérimente des produits texturant à base d'alginate (poudre d'algues) et développe une gamme d'additifs sous sa marque.

Comment Ferran Adria, que Joël Robuchon, au paroxysme d'une rivalité avec Alain Ducasse, avait qualifié en 1997 de plus grand cuisinier de notre époque, pouvait-il se sortir du piège réducteur d'Inicon ? Par le haut, en construisant une légende. « El Bulli, martèle-t-il, reçoit chaque année 2 millions de demandes venues des quatre coins du monde, ouvre ses portes le soir, six mois par an, pour servir 8 000 privilégiés. » Le reste de l'année, le maître travaille, entouré de ses chefs (trois ou quatre, les autres sont saisonniers) au El BulliTaller de Barcelone. La presse reprend et amplifie cette belle histoire. Ferran Adria ajoute : « C'est le grand chef Jacques Maximin qui un jour m'a dit « tu pourras créer quand tu auras cessé de copier. » » Jacques Maximin, interrogé la semaine dernière, nuance : « Ferran Adria a fait un stage chez moi au Negresco, en 1986. Lorsque je lui ai remis son certificat, je lui ai dit, comme à tous les autres, oublie ce que tu as appris ici, fais ta cuisine. » Echaudé, Maximin revenait du Japon, où un précédent stagiaire - Michel Trama - avait repris à l'identique sa recette du pigeon !

L'enquête d'une modeste revue anglaise *Restaurant Magazine* vient alors, à point nommé, étayer la légende de Ferran Adria. La revue pose la question « Quels sont, selon vous, les cinq meilleurs cuisiniers du monde ? », à un panel de 800 personnes dans une vingtaine de pays sans la garantie du moindre institut de sondage. Aucun chiffre n'est produit, ni les totaux ni les écarts. Ainsi est établi le « Top 50 », rien d'autre qu'une enquête de notoriété, un outil marketing, au sommet duquel trône depuis cinq ans Ferran Adria. CQFD ! L'influent Rafael Anson, expert en communication et président de l'Académie royale espagnole de gastronomie,

cautionne l'opération financée par le groupe Nestlé. Phénomène étrange, alors que partout en Europe, au contraire, on constate un intérêt croissant pour les produits sains, le bio, le naturel, et une certaine éthique de l'alimentation.

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)