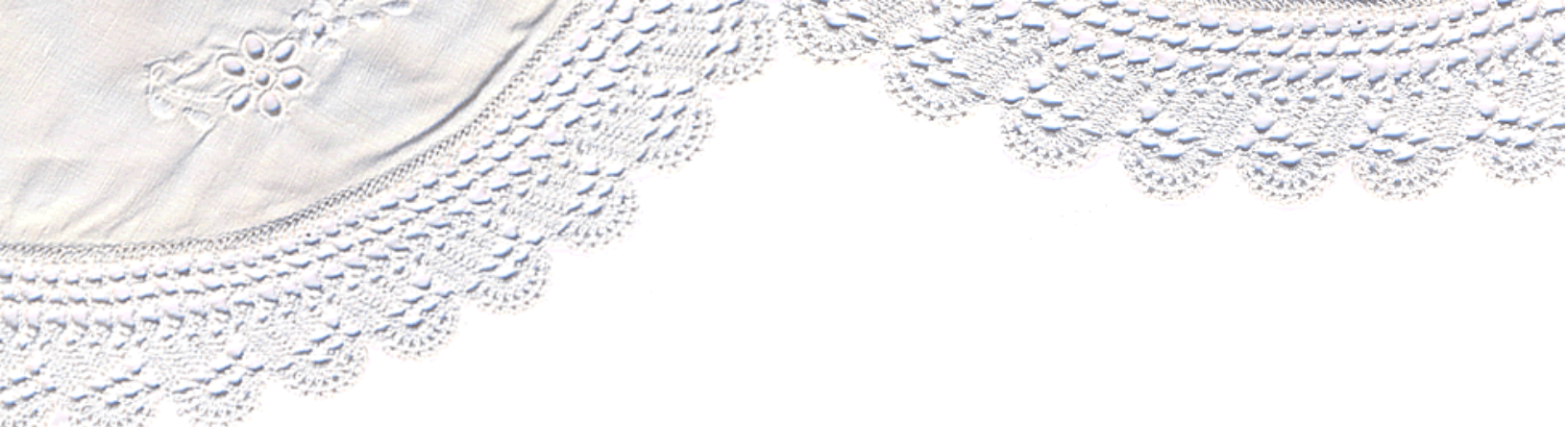




«Histoires de goût» ou la genèse de l'Université populaire du goût d'Argentan (France)

Evelyne Bloch-Dano

Evelyne Bloch-Dano est agrégée de Lettres Modernes, et écrit critiques littéraires aux Magazine littéraire et Marie-Claire. Elle est auteur des plusieurs livres, comme Mes maisons d'écrivains (2005), Madame Proust (2007), La fabuleuse histoire des légumes (2008) et Le Dernier amour de George Sand (2010). À l'Université Populaire du Goût, créée en 2006, donne le cours de 'Histoire du Goût'.

La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins qu'elle ne se résigne, toujours inconsciemment, à y dévoiler ses contradictions. Claude Lévi-Strauss¹

Le mouvement des Universités populaires né en France à la fin du 19^{ème} siècle dans la foulée de l'affaire Dreyfus, puis tombé en désuétude dans notre pays, a connu un nouvel essor dans les années 2000, grâce à la création par le philosophe Michel Onfray de l'Université Populaire de Caen. Ouverte à tous, libre et gratuite, celle-ci propose des séminaires dispensés par des enseignants bénévoles, de grande qualité. Ces cours ont pour objectif d'aider à mieux comprendre le monde et surtout, à le comprendre différemment.

Mais c'est à Argentan, une petite ville de Normandie, que l'expérience a sans doute pris sa forme la plus originale. Dans cette région rurale dont quelques entreprises dynamisaient l'économie, le chômage, ces dernières années, a fait des ravages. Les usines ferment les unes après les autres, entraînant paupérisation et précarité. Des chantiers de réinsertion tentent de redonner à ces victimes du

libéralisme économique une nouvelle chance, en leur permettant de renouer avec la réalité du travail, des horaires, de l'équipe, de la vie sociale: ainsi, les «Jardins dans la ville», un potager solidaire dont est responsable Jean-Luc Tabesse. Cet ancien ouvrier a lui-même perdu son travail à la suite de la délocalisation de son usine en Chine. Engagés comme jardiniers, des chômeurs de longue durée, des anciens détenus, des alcooliques retrouvent grâce au travail de la terre et au groupe, leur dignité d'homme ou de femme. Or, les responsables des Jardins remarquent que, lorsqu'on propose à ces personnes un panier de légumes qu'ils ont eux-mêmes cultivés, ils montrent peu d'enthousiasme. Dans cette région où jadis, chacun avait son potager, le lien avec les racines campagnardes s'est rompu. Ces personnes en grande difficulté non seulement ne savent plus cuisiner les produits de la terre, mais n'en ont pas envie et se nourrissent mal.

La fracture sociale s'exprime aussi et d'abord dans le domaine de l'alimentation. Les chiffres alarmants de l'obésité en France, pays pourtant réputé pour sa gastronomie, concernent les populations les plus fragilisées: enfants, adolescents, classes défavorisées. D'un côté la «grande cuisine», de l'autre «la mal bouffe». La nutrition fait partie aujourd'hui des priorités de santé publique.

L'Université populaire du goût naît en 2006 de ces observations et de l'initiative de Michel Onfray, que rejoint le critique gastronomique Marc de Champ rard. L'idée ? Demander à des chefs cuisiniers de montrer comment apprêter ces légumes. Et compléter cette démonstration pratique par une présentation « intellectuelle » de ces mêmes légumes dont je serai chargée.  crivain, biographe de *Madame Zola*, *Madame Proust*, *Flora Tristan*, critique littéraire au *Magazine littéraire* et à *Marie-Claire*, rien ne me prédispose à ce rôle – excepté mon enthousiasme pour le projet, mon amour de la nature, et ma curiosité tous azimuts! Parallèlement, les Jardins dans la ville vont s'orienter vers la culture de variétés anciennes ou rares, puis se convertir à l'agriculture biologique.

Des jardiniers, des cuisiniers, un philosophe et une écrivaine – mais aussi toute une équipe de camarades qui aident à la logistique et à la mise en œuvre de notre projet. Sans oublier une jeune professeure, Edwige Chirouter qui anime un atelier de philosophie pour les enfants. Se joindront à nous d'autres personnalités plus ou moins épisodiques. Car comme toute entreprise humaine, fût-elle guidée par l'amitié et les meilleurs sentiments, l'Université populaire du goût connaît aussi ses conflits, ses lassitudes et ses abandons. Mais le «noyau dur» ne faiblit pas – et pour la cinquième année, en octobre 2010, nous ouvrons notre chapiteau côté cours et côté jardin!

Si la première année s'est déroulée autour de la démonstration culinaire, précédée par la conférence sur le légume du jour, dès la deuxième année, j'ai éprouvé le besoin de consacrer plus de temps   mon sujet et j'ai créé mon «séminaire», intitulé *Histoires de goûts*. A travers les légumes s'ouvrent des pans entiers de savoir humain: la botanique, bien sûr, mais aussi l'histoire, la géographie, l'anthropologie, la médecine, la philosophie, la littérature, la peinture, la chanson, la lexicologie...J'utilise souvent l'histoire de l'art comme support visuel et comme véhicule des connaissances: natures mortes, tableaux flamands, scènes de genre captivent l'attention d'un public qui les découvre. La relation entre l'alimentation et la culture n'est pas mécanique, mais constitutive et systémique. Les hommes sont les seuls êtres vivant à avoir choisi leur nutrition non seulement en fonction de leurs besoins physiologiques, de la nécessité de leur survie mais aussi de la symbolique. Toutes les religions font de l'abstinence, du tabou concernant tel ou tel aliment, de la puissance attribuée à tel autre, un élément fondamental de leur pratique. Du jeune Hua de Papouasie-Nouvelle Guinée qui ingère un légume à croissance rapide pour grandir plus vite au chrétien qui absorbe le corps du Christ avec l'hostie, cette dimension symbolique est inséparable de l'alimentation. Mais l'histoire humaine est aussi marquée par la recherche de la nourriture. Les guerres, les flux migratoires, les croisements de population, les évolutions techniques, économiques, politiques ont model  notre façon de nous nourrir. C'est une banalité de dire que la mondialisation, par exemple, se traduit par une certaine uniformisation de la façon de se nourrir. Cela ne signifie pas pour autant égalité face à la nourriture. Les légumes, par exemple, qui ont longtemps été le «parent pauvre» de la gastronomie française, ont conquis ces dernières années leurs lettres de noblesse. Ils sont devenus le signe d'une élite sociale, associés à la légèreté, à la santé, à la minceur, au raffinement d'une gastronomie fondée sur les saveurs, le naturel. On peut étudier ces évolutions à travers toutes sortes de représentations culturelles: les textes littéraires, la peinture, les menus, les prix, la courbe de l'obésité ou les régimes préconisés dans les magazines féminins. On peut aussi interroger la mémoire affective des individus, faire appel aux souvenirs d'enfance, aux goûts et aux dégoûts, aux associations spontanées, aux images et l'on aura le portrait en creux d'une culture personnelle, familiale, régionale ou nationale. La même étude est possible pour un artiste ou un penseur, et on peut avancer, comme Michel Onfray, que «le ventre des philosophes»² nous renseigne aussi sur leur pensée. Et que dire des scènes de repas dans la littérature ou dans l'art? Des scènes de genre dans la peinture hollandaise, des natures mortes de Chardin, des déjeuners sur l'herbe ou au bord de l'eau des Impressionnistes, du stéréotype de la cuisine française dans la comédie

américaine? Il est possible aussi, dans certains cas, de souligner le parallélisme entre la gastronomie et la culture artistique, comme l'a fait Jean-Louis Flandrin à propos du classicisme français du XVIIe siècle: la «distinction par le goût» se fait par la recherche du naturel, exactement comme selon Molière, «il faut peindre d'après la nature». Moins d'épices, de longueur dans les cuissons correspond à l'esthétique  pur e du courant artistique succédant au baroque. Certains, comme Marinetti, ont même intégré la gastronomie à leur conception de l'art, lançant en 1931, le *Manifeste de la Cuisine futuriste*...

Des spécialistes du «terrain» sont aussi intervenus dans mon séminaire, agricultrice bio, ingénieur agronome, diététicienne, paysagiste, jardinier-éducateur ou psychologue de la nutrition. Un partenariat avec AgroParisTech, qui forme des ingénieurs agronomes et nutritionnistes s'est poursuivi durant deux ans. Dans ce cadre, j'ai travaillé aussi sur «l'imaginaire des légumes», une étude des représentations associées aux légumes, images, langage, coutumes etc. Après trois années consacrées à l'étude d'une vingtaine de légumes (dix d'entre eux seront réunis dans *La fabuleuse histoire des légumes*), j'ai abordé en 2009-2010 celle des jardins, à la fois d'un point de vue historique, artistique mais aussi symbolique, sociologique ou littéraire. Ces incursions dans le monde végétal, la nutrition, le paysage, l'imaginaire, la littérature et l'évolution du goût s'avèrent très riches, et dans le cadre d'une Université populaire - donc d'un public diversifié, hétérogène - elles permettent une approche très souple et très variée, car à la fois ancrée dans le concret et traduite dans les représentations culturelles. Les relations entre art et jardin sont explicites et souvent revendiquées, qu'il s'agisse des miniatures médiévales ou du paysage romantique, de la serre de *La Cur e* d'Émile Zola ou du jardin de Combray dans *A la recherche du temps perdu* de Marcel Proust.

Le plus grand étonnement est sans doute venu pour nous de l'affluence de ce public. Nous attendions à peine une centaine de personnes, il en est arrivé cinq fois plus dès les premières séances. Nous n'avons procédé à aucune évaluation de l'origine sociale de ces gens qui viennent, souvent depuis le premier jour. Pour être honnête, il faut reconnaître que les personnes en grande difficulté sociale visées par notre projet de départ ne sont pas les plus nombreuses (elles habitent souvent à distance, sans moyen de locomotion) - même si celui-ci a forcément infléchi et enrichi sur bien des plans celui des équipes des Jardins dans la ville. L'Université populaire du goût crée une synergie qui entraîne avec elle tous les partenaires. Mais notre public rassemble des gens de tous âges, de milieux sociaux différents et venus parfois de loin pour assister à ces séances.

Si j'emploie les mots de «public», «séances», «scène» et non ceux de «cours», « tudiants», ou «estrade», c'est à dessein. On ne peut nier la dimension spectaculaire de notre entreprise. Nous avons acquis, grâce à une association mécène, l'ancien chapiteau d'un théâtre itinérant, «Les Tréteaux de France». Donc, le lieu lui-même, se prête plus au spectacle qu'à la prise de notes ; d'autre part, une démonstration gastronomique, surtout faite par un cuisinier de grand talent, tient toujours un peu de la magie, même s'il explique tous ses tours de main! Enfin et surtout, depuis deux ans, notre Université populaire tente de s'élargir à toutes les formes du goût, et à combler les 5 sens... Les séances se déroulent sur une Journée, autour d'un thème. En 2009-2010, nous avons mis à l'honneur quatre écrivains: George Sand, Émile Zola, Marcel Proust et Colette. Quatre auteurs célèbres en France mais souvent mal connus, que nous avons associés à chaque fois à une région, dans laquelle ils sont nés ou ont vécu: le Berry, la Provence, l' le de France, la Bourgogne. Des comédiens nous ont rejoint pour lire des textes. Des «Histoires de goûts» aux spécialités préparées devant plusieurs centaines de personnes, en passant par la musique, la peinture, le cinéma, la lecture de textes, les débats, tous les moyens sont bons pour faire de l'UP le Jardin d'Épicure cher à Michel Onfray. Un marché rassemble des commerçants locaux ou des artisans ; le soir, un dîner est proposé pour un prix modique aux participants rassemblés autour de grandes tabl es.

On le voit, en bientôt 5 ans, le projet de notre Association a considérablement évolué. Personnellement, je trouve essentielle cette capacité créative qui permet d'éviter la routine, l'enlisement dans ce qui serait une copie, même inversée, de l'Université officielle. Le côté festif de l'Université populaire du goût me semble aussi une donnée importante, même s'il complique parfois la tâche d'enseigner. Tout n'est pas parfait. Nous ne sommes pas des professionnels de l'organisation. Plus grave, nous n'avons pas réussi, pour l'instant, à vraiment attirer les jeunes; les enseignants de la ville et des alentours ne se montrent pas très coopératifs de ce point de vue. Mais «notre» public adulte de l'UP est extraordinairement attentif, désireux d'apprendre! Des concerts, des séances ponctuelles sur la psychanalyse ou Mai 68, des expositions de sculpture enrichissent le programme au gré des rencontres et des bonnes volontés. En effet, il faut insister sur ce point, tous nos intervenants sont bénévoles. Mais s'ils ne gagnent pas d'argent, ils récoltent autre chose: le bonheur de partager. Et des applaudissements...nourris!

Histoires de goûts

2006-2007

La fabuleuse histoire des légumes (avec les chefs)

1. Le cardon
2. Le topinambour
3. Le chou
4. Le panais
5. La carotte
6. Le petit pois
7. La tomate

2007-2008

La fabuleuse histoire des légumes (suite)

1. Le haricot
2. Le potiron
3. La pomme de terre
4. L'oignon

Les invités

- Christiane Dorléans, responsable du Jardin Conservatoire de St Pierre sur Dives
- Christine Barbier-Campus, diététicienne
- Jean-Marie Leveau, agronome
- Cécile Hermeline, agricultrice bio

2008-2009

La fabuleuse histoire des légumes (fin)

1. Les salades
2. Les plantes qui n'ont jamais été adoptées en France
3. L'Espagne de l'Ancien au Nouveau Monde
4. L'Italie : la place des légumes dans la gastronomie italienne

Les invités

- Didier Duchemin et Didier Deschamps des *Jardins dans la ville*
- Michaël Hewitt, pépiniériste
- Jean-François Chavois, architecte

- Nathalie Rigal, psychologue

2009-2010

Jardins d'écriture

1. George Sand, la belle jardinière
2. Zola et son Paradou
3. Proust et les jardins retrouvés
4. Les mille et un jardins de Colette

Histoire des jardins

1. Du jardin à la française au jardin romantique
2. Les jardins de Babylone et le jardin d'Eden
3. Jardin et sociabilité
4. Une France potagère

Chefs invités à l'Université populaire du goût

9 octobre 2010, **Thierry Marx**

29 Mai 2010 - **Alain Dutournier** , "*Le Carré des Feuillants   Paris (2  toiles)*"

6 Mars 2010 - **Eric Meunier** , "*L'Auberge de la Grousse*", la Chapelle-sous-Uchon.

12 décembre 2009 - **Olivier Streiff** , "*Ancien chef du Maya Bay*", Monaco.

17 octobre 2009 - **Eric Provost** , "*Royal*", Deauville.

16 mai 2009 - **Marco Tonazzo** , "*i Golosi*", Paris.

28 février 2009 - **Alberto Herraiz** , "*Le Fogon*", Paris.

18 octobre 2008 / 20 décembre 2008 - **Jean-Pierre Coffe, Arnaud Viel, Franck**

Quinton

20 mai 2008 - **Olivier Nasti**, Normandie.

8 avril 2008 - **Alexandre Gauthier**.

12 mars 2008 - **Sylvain Guillemot** , "*Auberge du Pont d'Acign *", Noyal-sur-Villaine, Bretagne.

12 février 2008 - **Ivan Vauthier** , "*Le pressoir*", Caen.

29 janvier 2008 - **Franck Leroy** , "*le Bristol*", Paris.

11 décembre 2007 - **Philippe Hardy** , "*Mascaret*", Blainville sur Mer, Manche.

11 juin 2007 / 10 juin 2008 - **Arnaud Viel** , "*La Renaissance*", Argentan, Orne.

14 mai 2007 - **Jean-Marc Kieny** "*La Poste*", Riedisheim, Alsace.

16 avril 2007 - **Jacques Thorel** , "*L'Auberge Bretonne*", La Roche Bernard, Morbihan.

- 5 mars 2007 - **Olivier Bellin**, *"L'Auberge des Glazicks"*, Plomodiern, Finistère.
5 février 2007 - **Didier Elena**, *"Château les Crayères"*, Reims, Marne.
8 janvier 2007 - **Eric Frechon**, *"Le Bristol"*, Paris.
11 décembre 2006 / 13 novembre 2007 - **Jean-François Piège**, *"Le Crillon"*, Paris.

Bibliographie

- ***L'Ensorcel e*** de Barbey d'Aureville, avec Jacqueline Zorlu, collection Balises, Nathan, **Paris, 1994**
- ***Eugénie Grandet*** de Balzac, collection Balises, Nathan, **Paris, 1995.**
- Onze articles consacrés à Colette dans le ***Dictionnaire des œuvres du XXe siècle - littératures françaises et francophones***, sous la direction de Henri Mitterand,  d. Le Robert, **Paris, 1995**
- ***Madame Zola***, biographie, Grasset, **Paris, 1997** -Grand Prix des lectrices de ELLE 1998 - Traduction en allemand.
- ***Elles – Histoires de femmes*** (collectif), Filipacchi, **Paris, 1999**
- ***Chez Zola   Médan***, coll. Maisons d'écrivains, Christian Pirot, **St Cyr-sur-Loir, 1999**
- ***Légendes Rustiques de George Sand***, présentation, Christian Pirot, **St Cyr sur Loir, 2000**
- ***Flora Tristan La Femme-Messie*** biographie, Grasset, **Paris, 2001**, Prix François Billeldoux de la SCAM. Traduction en espagnol.
- ***Balades en Yvelines***, coll. Sur les pas des écrivains (collectif),  d. Alexandrines, **Paris 2001.**
- ***Madame Proust***, biographie, Grasset, **Paris, 2004** - Prix Renaudot de l'essai, Prix littéraire du Cercle de l'Union, Prix du Cercle littéraire proustien de Cabourg-Balbec.

Traduction en anglais, allemand, italien, grec.

- **Mes Maisons d'écrivains** Tallandier, **Paris**, 2005
- **Parcours de femmes** (revue *Lunes* et Région Ile de France), 2005. Collectif.
- **Rêves de maternité**, sous la direction du Professeur René Frydman et de Muriel Flis-Tr ves (collectif)  ditions Odile Jacob, **Paris**, 2005
- **Chez les Zola - Le Roman d'une maison**, **Paris**, Payot 2006
- **La Biographe**, Grasset, **Paris**, 2007
- **Madame Proust** a biography translated by Alice Kaplan, **The University of Chicago Press, Chicago and London**, 2007
- **La Fabuleuse histoire des légumes**, Grasset, 2008, Prix Brazier de l'essai gourmand – Traduction aux USA et au Brésil en cours.
- **Origines de la vie...vertige des origines**, sous la direction du Professeur René Frydman et de Muriel Flis-Tr ves (collectif) puf, **Paris** 2008
- **Le Dernier amour de George Sand**, Grasset, **Paris**, 2010.

Madame Zola, Madame Proust, La Biographe (sous le titre **Romy, ma mère et moi**), **La Fabuleuse histoire des légumes** (  venir) sont publiés au Livre de Poche. - **Flora Tristan** a paru dans la Petite Bibliothèque Payot sous le titre «**J'irai jusqu'à ce que je tombe** ».

Pour citer ce texte

BLOCH-DANO, E. « Histoires de goûts » ou la genèse de l'Université populaire du goût d'Argentan (France). IN: *Proa – Revista de Antropologia e Arte*[on-line]. Ano 02, vol.01, n. 02, nov. 2010. Disponível em: <http://www.ifch.unicamp.br/proa/Relatos%20e%20ExperienciasII/evelyneFR.html>, acesso em: dd/mm/aaaa.

Notes

- ¹ Claude Lévi-Strauss, « Le triangle culinaire », *L'Arc* n 26, p.20, 1965
² Michel Onfray, *Le ventre des philosophes*, Grasset, 1989.